C/2023/1382

11.12.2023

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2023/1382)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Wędzone jabłko sechlońskie«

EU-nr.: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Wędzone jabłko sechlońskie«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. ***Produkttype***

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. ***Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1***

Betegnelsen »wędzone jabłko sechlońskie« stammer fra navnet på en by, Sechna, der er beliggende i kommunen Laskowa, og den anvendes traditionelt i hele det geografiske produktionsområde.

Denne betegnelse anvendes til at markedsføre æbleskiver, som er blevet tørret og røget. De har en rynket, brun skræl på ydersiden og elastisk, lysebrunt kød. Kernehuset kan evt. være fjernet. Skiverne af »wędzone jabłko sechlońskie« kan have forskellig størrelse alt efter den æblesort, der er tørret. Diameteren på de færdige røgede æbleskiver afhænger af vækstsæsonen og af den sort, der anvendes til produktionen, og den er som regel mellem 3 cm og 10 cm. Vandindholdet i det færdige produkt kontrolleres efter tørring og er mellem 10 % og 23 %, hvilket — ligesom skivernes tykkelse — varierer alt efter den påtænkte anvendelse af produktet. En mængde på 5-8 kg friske æbler giver 1 kg tørret frugt. Smagen på »wędzone jabłko sechlońskie« er let sødlig, med en tydelig smag og aroma af røg fra træet af løvtræer.

3.3. ***Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)***

Råvaren til produktion af »wędzone jabłko sechlońskie« er æbler af følgende sorter: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared og sorter afledt af Idared.

Den råvare, der anvendes til produktionen, kan have oprindelse uden for det område, der er defineret i punkt 4.

3.4. ***Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område***

Tørrehusene skal være beliggende i det område, der er omhandlet i punkt 4, og alle etaper af produktionen af »wędzone jabłko sechlońskie« skal finde sted i dette område:

— sortering af råvaren

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

— udskæring og placering af frugten i tørrehuse

— røgning og tørring.

3.5. ***Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til***

Alle aktiviteter i hele produktionsprocessen for »wędzone jabłko sechlońskie« skal foretages manuelt, undtagen udskæring af æblerne og eventuel fjernelse af kernehuset, som sker maskinelt.

Emballering af produktet skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4. Emballeringsprocessen er forbundet med traditionel praksis og er nødvendig for at sikre et produkt af høj kvalitet (idet man sikrer beskyttelse mod faktorer som fysisk og mikrobiologisk kontaminering, øget vandindhold og tab på grund af skadegørere), lette transport og håndtering og forhindre enhver blanding af »wędzone jabłko sechlońskie« med lignende produkter. Formålet er også at beskytte produktets omdømme.

3.6. ***Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til***

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »wędzone jabłko sechlońskie« er beliggende i provinsen Lillepolen i følgende kommuner: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna og Żegocina.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem »wędzone jabłko sechlońskie« og det geografiske område, hvor produktet fremstilles, bygger på karakteristiske træk, der skyldes den århundredgamle tradition for at fremstille produktet og de lokale producenters særlige færdigheder.

Et karakteristisk træk ved regionen er dyrkningen af æble- og blommetræer og produktionen af frugt fra disse træer til anvendelse i »wędzone jabłko sechlońskie«. Selv i dag er det ord, man anvender her for »tørring«, dialektordet »sechnie« i stedet for det polske standardord »suszenie«. De særlige klima- og jordbundsforhold i Sechna var gunstige for dyrkning af frugttræer. Overskydende frugt blev konserveret ved hjælp af den særlige tørrings- og røgningsmetode, der er udviklet i området. På denne måde kunne frugten holde sig i et helt år.

Hele det område, der er omhandlet i punkt 4, er kendetegnet ved stejle skråninger og et meget mildt klima med store højdeforskelle. De bedste betingelser for dyrkning af æbletræer findes på skråningerne. Beskid Wyspowy-bjergene er kendetegnet ved skråninger med mange solskinstimer og et mildt og fugtigt klima, som er gunstigt for udviklingen af frugtavl. »Wędzone jabłko sechlońskie« fremstilles i dette område. Området er beliggende på det sted, hvor fire distrikter mødes: Limanowa, Bochnia og Nowy Sącz. Der er naturlige forbindelser mellem befolkningen på grund af transportinfrastrukturen og den kommercielle infrastruktur, og området udgør et kulturfællesskab. Det pågældende område omfatter følgende kommuner: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna og Żegocina, som tilsammen dækker et areal på 239,55 km^2. Mod syd afgrænses området af Łososinabakkerne, og de højeste bakketoppe i området er Jaworz og Sałasz.

Betegnelsen »wędzone jabłko sechlońskie« stammer hovedsagelig fra det lokale ord, der betegner mænd fra landsbyen Sechna, nemlig »sechlok«. Når de giftede sig med kvinder, som boede i andre landsbyer, tog de deres usædvanlige metode til at producere »wędzone jabłko sechlońskie« med sig og blev ofte kaldt for »sechlok« af deres nye naboer. Beherskelse af den komplekse produktionsmetode krævede, at de havde kendt den fra deres tidlige barndom, og færdighederne blev videregivet fra far til søn. Det er ikke færdigheder, man kan opnå eller tilegne sig i løbet af kort tid. Befolkningen i Sechna har gennem flere århundreder forbedret deres evne til at tørre forskellig frugt, navnlig blommer. Skiveskårne æbler viste sig at være en glimrende råvare til den traditionelle tørringsproces, og man begyndte at fremstille »wędzone jabłko sechlońskie« af dem. De lokale udviklede teknikker til at opføre deres egne usædvanlige tørrehuse, så de selv kunne stå for tørringsprocessen. Navnet på landsbyen Sechna (der har samme sproglige rødder som det polske ord for »tør«) stammer fra de usædvanlige naturlige forhold, der er befordrende for tørring. Producenternes færdigheder og flere hundrede års erfaring har givet »wędzone jabłko sechlońskie« et fremragende omdømme.

Produktets særpræg skyldes produktionsmetoden, herunder tørrehusenes udformning og tørringsmetoden. Ingen af dem anvendes i andre regioner. Den anvendte metode bygger på de lokale producenters færdigheder, som videregives fra generation til generation.

Den hemmelighed, der er blevet videregivet fra far til søn lige siden det 18. århundrede, er tørrehusets udformning og tørringsteknikken, som er ukendt i andre dele af landet. Denne type tørrehus, som muliggør en samtidig tørring og røgning, findes ikke i de omkringliggende områder, og den har indflydelse på den særlige smag — og dermed det omdømme — som »wędzone jabłko sechlońskie« har. Tørrehusene består af et murstensfundament, hvor der findes en brænder og et overdækket kammer med en rist, som er fremstillet af træstokke. Tørrehusets udformning er tilpasset de stejle skråninger, der udgør områdets terræn. Tørrehusets murstensfundament, hvorpå der er anbragt en ovn med en brænder, er som regel rektangulært og er fremstillet af ikkebrændbart materiale. Førhen brugte man sten til at bygge tørrehusets fundament. I dag er det mere almindeligt at anvende andre materialer, såsom hule mursten og støbte betonblokke.

Når den ovenfor beskrevne ovn tændes, giver det varme og røg, som ved hjælp af en roterende bevægelse tørrer de æbleskiver, der er anbragt i kamrene over den. De tørrehuse, der blev anvendt til at fremstille »wędzone jabłko sechlońskie«, var som regel hjemmelavede og blev bygget af de materialer, der var ved hånden — for det meste af træ. Det er netop disse tørrehuse, som er blevet et permanent landskabstræk i regionen, og »wędzone jabłko sechlońskie« kan udelukkende fremstilles i sådanne tørrehuse.

Fundamentet er tæt forbundet med den øverste del af tørrehuset (som omfatter kammeret med risten), hvor der er anbragt en rist lavet af træstokke, der er lagt på tværs af hinanden, og som den frugt, der skal tørres, lægges på.

Den øverste del af tørrehuset består af et kammer, som er bygget af træbjælker, beton eller hule mursten. Kammerets gennemsnitlige størrelse er ca. 2,5-3,5 m i længden. Midt i kammeret er der en skillevæg (rumdeler), som deler kammeret i to dele. Den nederste del af kammeret — risten — er fremstillet ved at lægge træstokke med et rektangulært snit på ca. 3 × 4 cm ved siden af hinanden. I dag fremstilles disse stokke af træ fra nåletræer. Stokkene skal være fremstillet af træ af god kvalitet, eftersom de bruges i 10-20 år alt efter tørringens hyppighed og intensitet.

Stokkene lægges i et enkelt lag. Når stokkene er anbragt korrekt i en passende højde over brænderen (normalt ca. 180 cm), er cirkulationen af røg og varm luft selvopretholdende.

Røgningen og tørringen af æbler i de traditionelle tørrehuse i Sechna sker med varm røg, hvilket adskiller »wędzone jabłko sechlońskie« fra æbler tørret med varm luft. Røgning og tørring med røg er udelukkende muligt takket være tørrehusenes særlige udformning, som er tilpasset terrænets træk. På grund af luftens naturlige bevægelse opad mod toppen langs med skråningen suges luften ind gennem ovnens aftræksrør, som altid er placeret på den side, der er tættest på skråningen. Dette fænomen er særlig udtalt i Beskid Wyspowy-bjergene, hvor det geografiske område, der er defineret i punkt 4, er beliggende.

Når de røges på denne måde, mister æbleskiverne noget af frugtkødets vandindhold og bliver også mættet med røg.

Reduktionen af frugtkødets vandindhold under røgningen og røgens bakteriedræbende effekt hindrer udviklingen af forrådnelsesbakterier og forlænger dermed produktets levetid.

Røgningen giver frugten en unik smag og aroma af røg fra træet af løvtræer og en lysebrun farve, som adskiller »wędzone jabłko sechlońskie« fra andre produkter i samme kategori.

Mange kildematerialer, der vedrører produktionsområdet for »wędzone jabłko sechlońskie«, indeholder henvisninger til dyrkning af æbler, blommer og pærer og til traditionen med at tørre dem. Disse omfatter J. Ligęzas undersøgelse *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* [Ujanowice: en landsby i distriktet Limanowa] fra 1928 og bogen *Żmiąca* [landsbyen Żmiąca] af Franciszek Bujak fra 1903. Dette viser, at frugtavl allerede var udbredt på daværende tidspunkt.

Kildematerialet indeholder oplysninger om den økonomiske betydning af tørrede æbler, pærer og blommer i bestemte mængder. En *korzec* [en måleenhed svarende til ca. 98 kg eller 120 l] tørrede blommer kostede mellem 10 og 20 kroner [datidens valuta], mens en *korzec* tørrede pærer og æbler kostede mellem 6 og 10 kroner.

Det polske køkken og den betydning, som røgede æbler har i den forbindelse, vidner om den gamle tradition for tørring. Eksempler herpå er suppe af tørret frugt og traditionen med at forbedre smagen af retter lavet af ærter og gryn med »wędzone jabłko sechlońskie«. Mange digte og sange om tørringstraditionen er blevet bevaret i den historiske litteratur. Frugt var i flere århundreder en vigtig fødevare for befolkningen. For at forlænge den periode, hvor den kunne spises, blev den forarbejdet på forskellige måder, bl.a. ved at tørre den på traditionel vis med røg.

I en undersøgelse med titlen *Od Ujanowic do Laskowej — przeszłość i współczesność* [fra Ujanowice til Laskowa — før og nu] citerer Małgorzata Sromek i forbindelse med beskrivelsen af de lokale indbyggeres gamle levevis et folkevers (*Sechna jesienią* [efterår i Sechna] af T. Grzegorzek), hvor den sidste strofe nævner den frugt, der tørres i området: æbler, blommer og pærer.

Et yderligere bevis for det omdømme, som »wędzone jabłko sechlońskie« har, er, at oplysninger om produktet kan findes i en række regionale kogebøger, såsom bogen *Regionalna książka kucharska lachów i górali* [regional kogebog for slette- og bjergbefolkningen] fra 2004, som indeholder en opskrift på kompot af røgede æbler.

Røget frugt indgår også i opskrifter i bogen *Małopolska — palce lizać* [lækker mad fra Lillepolen] fra 2008 og i bogen *Smaki regionów* [smag på regionerne] fra 2011.

I kogebogen *Suska sechlońska w kuchni polskiej* [suska sechlońska i det polske køkken] fra 2014 er der desuden flere opskrifter med »wędzone jabłko sechlońskie«. I dag kreerer mange kendte og populære kokke signaturopskrifter med røget æble, som giver retterne en særlig smag (kompot af tørret frugt), og som præsenteres som et af indbyggerne i regionens bemærkelsesværdige resultater. En af disse kokke er Karol Okrasa, som i sit program *Okrasa łamie przepisy* (Okrasa bryder reglerne/opskrifterne) sagde, at det blandt alle verdens borgere kun er polakkerne, der har fået den idé at røge frugt, og at der bør lægges særlig vægt på at fremme og beskytte den. Mikołaj Rey præsenterede også i sit program *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [Mikołaj Reys kulinariske rejser] Sechnas tørringstradition som ganske usædvanlig og smagen som unik. I den forbindelse bør man også nævne Polywka, et traditionelt produkt, der også stammer fra den pågældende region, og som omfatter blommer, pærer og skiver af æble, der er tørret med røg i traditionelle tørrehuse.

Flere beviser for traditionen med og kontinuiteten i at tørre æbler i området findes i de mange dokumenter, der indeholder oplysninger om, at der var tørrehuse i området, og at frugt som æbler, pærer og blommer blev tørret og røget i disse tørrehuse. Et dokument, der er blevet bevaret fra 1984, indeholder en anmodning fra en landbruger i Sechna stilet til »Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu« (motortransportkompagniet i Nowy Sącz) om at stille et køretøj til rådighed til transport af tørret frugt. Laskowas kommunale forvaltning attesterer, at oplysningerne i anmodningen om afgrødemængden er korrekte. Man har også bevaret mange dokumenter, der bekræfter test af tørrede æbler, f.eks. fra Limanowas sanitære og epidemiologiske feltstation i 1996 og 1992. Disse dokumenter har kontrolreferencenumrene 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 og 2015, hvilket viser, at der blev foretaget et stort antal af disse test. Der er endvidere bevaret arkitektplaner fra 1980 for opførelsen af et tørrehus med to kamre i landsbyen Kobyłczyna i kommunen Laskowa. En anden ting, der bekræfter traditionen med at tørre æbler i dette område, er en kvittering udstedt til en landbruger fra gartnerikooperativet »Kwiaty, Warzywa, Owoce« (blomster, grøntsager og frugt) for salget af røgede æbler, pærer og blommer.

»Wędzone jabłko sechlońskie« har konsekvent et godt omdømme blandt forbrugerne på grund af metoden, der videregives fra generation til generation, med at røge produktet i særlige tørrehuse, hvilket giver frugten en unik aroma og smag. Den karakteristiske smag af røgede noter falder ikke kun i smag hos dem, der bor i det område, hvor produktet fremstilles, men i hele Polen. »Wędzone jabłko sechlońskie« eksporteres også, hovedsagelig til de steder, som polakkerne er emigreret til, og hvor der er købere. Forbrugerne er glade for »wędzone jabłko sechlońskie« og er villige til at betale en højere pris for produktet.

Det omdømme, som »wędzone jabłko sechlońskie« har, er blevet skabt gennem opretholdelsen af en traditionel, lokal produktionsmetode. Denne produktionsmetode bygger på de samlede erfaringer og færdigheder, som indbyggerne i de fire kommuner, der er nævnt i punkt 4, har opnået i løbet af flere årtier. Producenterne har i tidens løb bygget særlige tørrehuse af eget design for at fremstille produkter af høj kvalitet og med en uovertruffen smag. Disse tørrehuse passer perfekt sammen med landskabet i regionen og er blevet en integreret del af det.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej