Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2023/1382

11.12.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2023/1382)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Wędzone jabłko sechlońskie“

EU-Nr.: PGI-PL-02896 – 16.1.2023

g. U.( ) g. g. A. (X)

1. Name der geschützten geografischen Angabe

„Wędzone jabłko sechlońskie“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Name „Wędzone jabłko sechlońskie“ leitet sich vom Namen des Dorfes Sechna im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Laskowa ab und wird traditionell im gesamten geografischen Erzeugungsgebiet verwendet.

Unter diesem Namen werden getrocknete, geräucherte Apfelstücke mit runzliger brauner Schale und elastischem hellbraunem Fruchtfleisch vermarktet. Das Erzeugnis wird sowohl mit als auch ohne Kerngehäuse angeboten. Die Größe der Stücke des Erzeugnisses „Wędzone jabłko sechlońskie“ kann je nach verwendeter Apfelsorte variieren. Der Durchmesser des Enderzeugnisses, d. h. der geräucherten Apfelstücke, hängt von der Vegetationsperiode und Sorte der für die Herstellung verwendeten Äpfel ab und beträgt in der Regel zwischen 3 cm und 10 cm. Der Wassergehalt des Enderzeugnisses wird nach dem Trocknen kontrolliert; er liegt zwischen 10 % und 23 % und hängt – ebenso wie die Dicke der Stücke – von der vorgesehenen Verwendung des Erzeugnisses ab. Für ein Kilogramm Trockenobst wird eine Menge von fünf bis acht Kilogramm frischer Äpfel benötigt. Der Geschmack von „Wędzone jabłko sechlońskie“ ist leicht süßlich mit wahrnehmbaren Geschmacks- und Aromamerkmalen von geräuchertem Laubholz.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Als Rohstoff für die Herstellung von „Wędzone jabłko sechlońskie“ werden Äpfel der folgenden Sorten verwendet: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta (Reinette Grise), Wilhelm, Jonathan, Champion, Jonagold, Idared und Untersorten von Idared.

Der für die Herstellung verwendete Rohstoff kann von außerhalb des unter Punkt 4 angegebenen Gebiets stammen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Trockenhäuser müssen sich in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet befinden. Zudem müssen alle folgenden Schritte der Erzeugung von „Wędzone jabłko sechlońskie“ in diesem Gebiet stattfinden:

— das Sortieren der Rohstoffe;

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— das Schneiden und das Einbringen der Früchte in die Trockenhäuser;

— das Räuchern und das Trocknen.

3.5. ***Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen***

Alle Vorgänge des Herstellungsprozesses von „Wędzone jabłko sechlońskie“ müssen von Hand ausgeführt werden; ausgenommen davon sind das Schneiden der Äpfel und das Entfernen der Kerngehäuse, die maschinell erfolgen.

Das Verpacken des Erzeugnisses muss in dem unter Punkt 4 angegebenen geografischen Gebiet erfolgen. Das Verpacken erfolgt nach einem traditionellen Verfahren; dies ist notwendig, um ein hochwertiges Erzeugnis zu gewährleisten (Schutz vor Einflüssen wie physikalischen und mikrobiologischen Verunreinigungen, erhöhtem Feuchtigkeitsgehalt und Schädlingsbefall), den Transport und die Handhabung zu erleichtern und eine Vermischung von „Wędzone jabłko sechlońskie“ mit ähnlichen Erzeugnissen zu verhindern. Außerdem soll das Ansehen des Erzeugnisses geschützt werden.

3.6. ***Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen***

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Wędzone jabłko sechlońskie“ befindet sich in der Woiwodschaft Małopolska (Kleinpolen) im Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna und Żegocina.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Wędzone jabłko sechlońskie“ und dem geografischen Gebiet, in dem es hergestellt wird, beruht auf den charakteristischen Merkmalen, die sich aus der jahrhundertealten Tradition der Herstellung des Erzeugnisses und der besonderen Fachkenntnisse der lokalen Erzeuger ergeben.

Das Gebiet ist geprägt vom Anbau von Apfel- und Pflaumenbäumen und der Erzeugung der Früchte, die für die Herstellung von „Wędzone jabłko sechlońskie“ verwendet werden. Noch heute wird hier für den Vorgang des „Trocknens“ das Dialektwort „sechnie“ anstelle des im Standardpolnischen üblichen Begriffs „suszenie“ verwendet. Die besonderen klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit in Sechna begünstigen seit jeher den Anbau von Obstbäumen. Überschüssiges Obst wurde durch ein spezielles, in diesem Gebiet entwickeltes Trocknungs- und Räucherverfahren haltbar gemacht. Auf diese Weise konnte Obst ein ganzes Jahr lang aufbewahrt werden.

Das gesamte unter Punkt 4 genannte Gebiet ist durch steil abfallende Hänge, große Höhenunterschiede und ein sehr mildes Klima gekennzeichnet. Die Hänge bieten optimale Bedingungen für den Anbau von Apfelbäumen. Der Gebirgszug der Inselbeskiden (Beskid Wyspowy) zeichnet sich durch stark besonnte Hänge und ein mildes, warmes und feuchtes Klima aus, das den Obstanbau begünstigt. In diesem Gebiet erfolgt die Herstellung von „Wędzone jabłko sechlońskie“. In dem Gebiet treffen die vier Bezirke Limanowa, Bochnia und Nowy Sącz aufeinander. Zwischen den Menschen in diesen Bezirken ist durch die Verkehrs- und Handelsinfrastruktur eine natürliche Verbindung entstanden, und das Gebiet bildet eine kulturelle Gemeinschaft. Das betreffende Gebiet umfasst das Verwaltungsgebiet der Gemeinden Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna und Żegocina und erstreckt sich auf eine Fläche von insgesamt 239,55 km^2. Die Südgrenze des Gebiets bildet der Gebirgszug von Łososina, dessen höchste Gipfel der Jaworz und der Sałasz sind.

Der Name „Wędzone jabłko sechlońskie“ leitet sich in erster Linie vom Wort „sechlok“ ab, der ortsüblichen Bezeichnung für Männer aus dem Dorf Sechna. Wenn diese Männer Frauen aus anderen Dörfern heirateten, brachten sie ihre ungewöhnliche Methode der Herstellung von „Wędzone jabłko sechlońskie“ mit und sie wurden von ihren neuen Nachbarn meist „sechlok“ genannt. Um diese komplexe Herstellungsmethode zu beherrschen, mussten die Männer sie von Kindesbeinen an lernen. Es ist eine Fertigkeit, die vom Vater an den Sohn weitergegeben wird und nicht innerhalb von kurzer Zeit erworben werden kann. Im Laufe der Jahrhunderte haben die Bewohner von Sechna ihre Fertigkeiten zum Trocknen verschiedener Früchte, insbesondere von Pflaumen, perfektioniert. In Stücke geschnittene Äpfel erwiesen sich als hervorragender Rohstoff für das traditionelle Trocknungsverfahren, und man begann, daraus „Wędzone jabłko sechlońskie“ herzustellen. Die Menschen in dem Gebiet entwickelten Techniken, um ihre eigenen, ungewöhnlichen Trockenhäuser zu bauen und das Trocknungsverfahren selbst durchzuführen. Der Name des Dorfes Sechna geht auf das polnische Wort für „trocken“ und damit auf die ungewöhnlichen natürlichen Gegebenheiten zurück, die das Trocknen begünstigen. Aufgrund des Könnens und der jahrhundertelangen Erfahrung der Erzeuger genießt „Wędzone jabłko sechlońskie“ ein sehr hohes Ansehen.

Die Besonderheit des Erzeugnisses liegt in seiner Herstellungsmethode mit Trockenhäusern und einem Trocknungsverfahren, die es so in anderen Regionen nicht gibt. Die Methode beruht auf den Fertigkeiten der lokalen Erzeuger, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Das Geheimnis, das Väter seit dem 18. Jahrhundert an ihre Söhne weitergeben, liegt in der Bauweise der Trockenhäuser und dem Trocknungsverfahren, die man in anderen Teilen des Landes nicht kennt. Trockenhäuser dieser Art, die in den benachbarten Gebieten nicht verbreitet sind, ermöglichen das gleichzeitige Trocknen und Räuchern; das trägt zum besonderen Geschmack und damit zum Ansehen von „Wędzone jabłko sechlońskie“ bei. Die Trockenhäuser bestehen aus einem gemauerten Fundament, in dem sich ein Brenner und eine überdachte Kammer mit einem Rost bestehend aus Holzstäben befinden. Die Bauweise der Häuser fügt sich in das steile Gelände des Gebiets ein. Das gemauerte Fundament des Trockenhauses, in dem sich ein Ofen mit einem Brenner befindet, ist in der Regel rechteckig und aus nicht brennbarem Material. Früher wurde dieses Fundament aus Stein gebaut. Heutzutage werden vornehmlich andere Materialien wie Hohlziegel und gegossene Betonblöcke verwendet.

Nach dem Anzünden gibt der vorstehend beschriebene Ofen Wärme und Rauch ab, und die in den darüberliegenden Kammern befindlichen Apfelstücke werden durch die Zirkulation von warmer Luft und Rauch getrocknet. Die zur Herstellung von „Wędzone jabłko sechlońskie“ verwendeten Trockenhäuser waren meist selbst gebaut und bestanden aus Materialien, die leicht zu beschaffen waren – in der Regel Holz. Diese speziellen Trockenhäuser sind zu einem festen Bestandteil der Landschaft in der Region geworden, und nur in ihnen kann „Wędzone jabłko sechlońskie“ hergestellt werden.

Das Fundament ist fest mit dem oberen Teil des Trockenhauses verbunden; dort befindet sich eine Kammer mit einem aus kreuzweise angeordneten Holzstäben bestehenden Rost, auf den die zu trocknenden Früchte gelegt werden.

Die Kammer im oberen Teil des Trockenhauses ist aus Holzbalken, Beton oder Hohlziegeln gebaut und hat eine durchschnittliche Länge von 2,5 m bis 3,5 m. In der Mitte befindet sich eine Trennwand, die die Kammer in zwei Hälften unterteilt. Im unteren Teil der Kammer befindet sich der Rost, der aus nebeneinanderliegenden Holzstäben mit rechteckigem Querschnitt und einer Größe von etwa 3 cm mal 4 cm besteht. Heutzutage werden diese Stäbe aus Holz von Nadelbäumen gefertigt. Sie müssen von guter Qualität sein, da sie je nach Häufigkeit und Intensität der Trocknungsvorgänge 10 bis 20 Jahre lang verwendet werden.

Die Stäbe sind in einer einzigen Lage angeordnet. Wenn sie in der richtigen Höhe (in der Regel etwa 180 cm) über dem Brenner positioniert sind, ist die Zirkulation von Rauch und warmer Luft in sich geschlossen.

Das Räuchern und Trocknen von Äpfeln in den traditionellen sechnaer Trockenhäusern erfolgt mithilfe von heißem Rauch; somit unterscheidet sich das Erzeugnis von Äpfeln, die mit heißer Luft getrocknet werden. Das Räuchern und Trocknen mithilfe von Rauch ist nur aufgrund der besonderen, an die Gegebenheiten des Geländes angepassten Bauweise der Trockenhäuser möglich. Durch den natürlichen Luftzug entlang des Hangs nach oben wird Luft durch einen Schacht angesaugt, der sich immer auf der dem Hang zugewandten Seite befindet. Im Gebirgszug der Inselbeskiden, in dem das unter Punkt 4 genannte geografische Gebiet liegt, ist dieses Phänomen besonders ausgeprägt.

Bei dieser Art des Räucherns verliert das Fruchtfleisch der Äpfel einen Teil seiner Feuchtigkeit und nimmt zudem das Raucharoma auf.

Der durch das Räuchern verringerte Feuchtigkeitsgehalt des Fruchtfleisches und die antiseptische Wirkung des Rauchs hemmen das Wachstum von Fäulnisbakterien und verlängern so die Haltbarkeit des Erzeugnisses.

Durch das Räuchern erhalten die Früchte den einzigartigen Geschmack und das charakteristische Aroma von Rauch aus Laubbäumen sowie eine hellbraune Farbe, wodurch sich das Erzeugnis „Wędzone jabłko sechlońskie“ von anderen Erzeugnissen derselben Kategorie unterscheidet.

In vielen literarischen Quellen über das Erzeugungsgebiet von „Wędzone jabłko sechlońskie“ finden sich Hinweise auf den Anbau von Apfel-, Pflaumen und Birnbäumen sowie auf die Tradition des Trocknens der Früchte dieser Bäume, unter anderen in der Publikation „Ujanowice: Wieś powiatu limanowskiego“ (Ujanowice: ein Dorf im Bezirk Limanowa) von J. Ligęza aus dem Jahr 1928 und im Buch „Żmiąca“ (Das Dorf Żmiąca) von Franciszek Bujak aus dem Jahr 1903. Dies belegt, dass der Obstanbau zu dieser Zeit bereits etabliert war.

In den Quellen werden auch konkrete Geldbeträge genannt, die Aufschluss über die damalige wirtschaftliche Bedeutung der getrockneten Äpfel, Birnen und Pflaumen geben: So kostete ein Korzec (eine Maßeinheit, die etwa 98 kg bzw. 120 l entspricht) getrockneter Pflaumen zwischen 10 und 20 Kronen (die damalige Währung) und ein Korzec getrockneter Birnen und Äpfel zwischen 6 und 10 Kronen.

Auch die polnische Küche und der Stellenwert von geräucherten Äpfeln in polnischen Gerichten zeugen von der alten Tradition des Trocknens von Früchten. Beispiele für solche Gerichte sind eine Suppe aus Trockenobst sowie Erbsengerichte und Grützen, die traditionell mit „Wędzone jabłko sechlońskie“ verfeinert werden. In historischen literarischen Quellen lassen sich zahlreiche Gedichte und Lieder über die Tradition des Trocknens finden. Über Jahrhunderte war Obst ein wichtiges Nahrungsmittel für die Menschen. Um es länger genießbar zu machen, wurde es auf verschiedene Arten verarbeitet, unter anderem durch das traditionelle Trocknen mithilfe von Rauch.

In einer Publikation mit dem Titel „Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność“ (Von Ujanowice nach Laskowa – Vergangenheit und Gegenwart) beschreibt Małgorzata Sromek die damalige Lebensweise der Bewohner dieses Gebiets und zitiert dabei aus dem Volksgedicht „Sechna jesienią“ (Herbst in Sechna) von T. Grzegorzek, in dessen letzter Strophe die Früchte genannt werden, die in dem Gebiet getrocknet werden: nämlich Äpfel, Pflaumen und Birnen.

Ein weiterer Beleg für das Ansehen von „Wędzone jabłko sechlońskie“ ist die Tatsache, dass das Erzeugnis auch in eine Reihe von regionalen Kochbüchern Eingang gefunden hat: So enthält beispielsweise das 2004 erschienene Buch „Regionalna książka kucharska lachów i górali“ (Regionales Kochbuch der Lachen und Goralen) ein Rezept für ein Kompott aus geräucherten Äpfeln.

Geräuchertes Obst findet sich auch in den Rezepten des Buches „Małopolska – palce lizać“ (Małopolska – Zum Fingerlecken) von 2008 und des Buches „Smaki regionów“ (Regionale Geschmacksrichtungen) von 2011.

Auch das 2014 erschienene Kochbuch „Suska sechlońska w kuchni polskiej“ (Suska sechlońska in der polnischen Küche) enthält mehrere Rezepte, in denen „Wędzone jabłko sechlońskie“ verwendet wird. Mittlerweile kreieren viele bekannte und beliebte Köche einzigartige Rezepte mit geräuchertem Apfel, der den Gerichten einen besonderen Geschmack verleiht (z. B. Kompott aus getrockneten Früchten) und als einzigartiges Produkt der Bewohner der Region präsentiert wird. Zu diesen Köchen zählt Karol Okrasa, der in seiner Sendung „Okrasa łamie przepisy“ (Okrasa bricht die Regeln/Rezepte) sagte, dass von allen Völkern der Welt nur wir, die Polen, auf die Idee gekommen sind, Obst zu räuchern, und dass dieses Verfahren in besonderer Weise gefördert und geschützt werden sollte. Auch Mikołaj Rey stellte in seiner Sendung „Podróże kulinarne Mikołaja Reya“ (Die kulinarischen Reisen von Mikołaj Rey) die Tradition des Trocknens in Sechna als ein außergewöhnliches Verfahren vor und bezeichnete den Geschmack als einzigartig. In diesem Zusammenhang ist auch das traditionelle Erzeugnis „Polywka“ zu erwähnen, das ebenfalls aus dieser Region stammt und Pflaumen-, Birnen- und Apfelstücke enthält, die in traditionellen Trockenhäusern mithilfe von Rauch getrocknet wurden.

Weitere Belege dafür, dass das Räuchern von Äpfeln in dem Gebiet ein traditionelles und beständiges Verfahren ist, finden sich in zahlreichen Dokumenten, aus denen hervorgeht, dass es dort Trockenhäuser gab und dass darin Früchte wie Äpfel, Birnen und Pflaumen getrocknet und geräuchert wurden. Ein Dokument aus dem Jahr 1984 enthält einen Antrag eines Landwirts aus Sechna an ein Transportunternehmen in Nowy Sącz („Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu“) auf Bereitstellung eines Fahrzeugs für den Transport von Trockenobst. Die Gemeindeverwaltung Laskowa hat die Richtigkeit der im Antrag enthaltenen Angaben über den Umfang der Obsternte bestätigt. Zudem sind zahlreiche Dokumente erhalten, aus denen hervorgeht, dass getrocknete Äpfel Lebensmitteluntersuchungen unterzogen wurden, z. B. durch die gesundheitliche und epidemiologische Feldstation Limanowa in den Jahren 1996 und 1992. Diese Dokumente tragen die Kontrollreferenznummern 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 und 2015, was belegt, dass eine große Anzahl solcher Untersuchungen durchgeführt wurde. Ebenfalls erhalten sind Baupläne aus dem Jahr 1980 für den Bau eines aus zwei Kammern bestehenden Trockenhauses im Dorf Kobyłczyna in der Gemeinde Laskowa. Ein weiterer Beleg für die Tradition des Trocknens von Äpfeln in diesem Gebiet ist eine Quittung, die einem Landwirt der Vermarktungsgenossenschaft „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ (Blumen, Gemüse und Obst) für den Verkauf von geräucherten Äpfeln, Birnen und Pflaumen ausgestellt wurde.

„Wędzone jabłko sechlońskie“ ist bei den Verbrauchern seit jeher sehr beliebt, nicht zuletzt aufgrund des einzigartigen Aromas und Geschmacks, die durch das von Generation zu Generation weitergegebene Verfahren des Räucherns in speziellen Trockenhäusern entstehen. Der charakteristische Geschmack mit rauchigen Noten ist nicht nur bei den Bewohnern des Erzeugungsgebiets beliebt, sondern in ganz Polen. Das Erzeugnis wird auch exportiert, vor allem in Gegenden, in denen sich polnische Auswanderer niedergelassen haben und somit ein Absatzmarkt besteht. Verbraucher fragen gezielt nach dem Erzeugnis „Wędzone jabłko sechlońskie“ und sind bereit, einen höheren Preis dafür zu zahlen.

Das Ansehen von „Wędzone jabłko sechlońskie“ ist auch deshalb sehr hoch, weil das traditionelle lokale Herstellungsverfahren beibehalten wurde. Dieses Verfahren beruht auf der jahrzehntelangen Erfahrung und Fachkenntnis der Menschen in den vier unter Punkt 4 genannten Gemeinden. Die Erzeuger haben im Laufe der Zeit nach ihren eigenen Entwürfen spezielle Trockenhäuser gebaut, um Erzeugnisse von hoher Qualität und unvergleichlichem Geschmack herzustellen. Diese Trockenhäuser fügen sich optimal in die Landschaft der Region ein und sind zu einem festen Bestandteil derselben geworden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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