C/2023/1382

11.12.2023

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2023/1382)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Wędzone jabłko sechlońskie»

Αριθ. ΕΕ: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία (ΠΓΕ)**

   «Wędzone jabłko sechlońskie»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Πολωνία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου**

3.1. ***Τύπος προϊόντος***

   Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. ***Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία***

   Η ονομασία «wędzone jabłko sechlońskie» προέρχεται από το όνομα του χωριού Sechna, που βρίσκεται στον δήμο Laskowa και χρησιμοποιείται παραδοσιακά σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής.

   Η εν λόγω ονομασία χρησιμοποιείται για φέτες μήλου οι οποίες διατίθενται στο εμπόριο αποξηραμένες και καπνιστές· εξωτερικά, έχουν συρρικνωμένο καστανόχρωμο φλοιό και η σάρκα τους είναι ελαστική, ανοικτοκάστανου χρώματος. Ο πυρήνας μπορεί να έχει ή να μην έχει αφαιρεθεί. Οι φέτες του «wędzone jabłko sechlońskie» μπορούν να ποικίλλουν σε μέγεθος ανάλογα με την ποικιλία του αποξηραμένου μήλου. Η διάμετρος των τελικών καπνιστών φετών μήλου εξαρτάται από την καλλιεργητική περίοδο και την ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή· συνήθως κυμαίνεται από 3 cm έως 10 cm. Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε νερό ελέγχεται μετά την ξήρανση· κυμαίνεται από 10 % έως 23 %, ανάλογα με την προβλεπόμενη χρήση του προϊόντος, όπως ισχύει και για το πάχος της φέτας. Ποσότητα 5-8 kg νωπών μήλων παρέχει 1 kg αποξηραμένων φρούτων. Η γεύση του «wędzone jabłko sechlońskie» είναι ελαφρώς γλυκιά, με αισθητή γεύση και άρωμα καπνού από το ξύλο φυλλοβόλων δένδρων.

3.3. ***Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)***

   Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του προϊόντος «wędzone jabłko sechlońskie» είναι μήλα των ακόλουθων ποικιλιών: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared και παράγωγα της ποικιλίας Idared.

   Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος μπορεί να προέρχεται από περιοχές εκτός της περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.4. ***Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής***

   Τα ξηραντήρια πρέπει να βρίσκονται στην περιοχή που αναφέρεται στο σημείο 4 και όλα τα στάδια της παραγωγής του «wędzone jabłko sechlońskie» πρέπει να εκτελούνται στην εν λόγω περιοχή:

   — διαλογή της πρώτης ύλης·

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— τεμαχισμός και τοποθέτηση των καρπών σε ξηραντήρια·

— υποκαπνισμός και ξήρανση.

3.5. ***Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία***

Όλες οι εργασίες καθ' όλη τη διαδικασία παραγωγής του «wędzone jabłko sechlońskie» πρέπει να εκτελούνται χειρωνακτικά, εκτός από τον τεμαχισμό των μήλων και την αφαίρεση των πυρήνων, που πραγματοποιούνται με μηχανικό τρόπο.

Η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής που καθορίζεται στο σημείο 4. Η διαδικασία συσκευασίας συνδέεται με παραδοσιακές πρακτικές και είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας (διασφαλίζει την προστασία από παράγοντες όπως, μεταξύ άλλων, η φυσική και μικροβιολογική μόλυνση, η αυξημένη υγρασία και οι απώλειες που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς), για τη διευκόλυνση της μεταφοράς και του χειρισμού, καθώς και για την πρόληψη της ανάμειξης του «wędzone jabłko sechlońskie» με παρόμοια προϊόντα. Σκοπός είναι επίσης η διαφύλαξη της φήμης του προϊόντος.

3.6. ***Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία***

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «wędzone jabłko sechlońskie» βρίσκεται στην επαρχία Małopolskie, στους ακόλουθους δήμους: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna και Żegocina.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «wędzone jabłko sechlońskie» και της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του βασίζεται στα χαρακτηριστικά γνωρίσματα που απορρέουν από την μακραίωνη παράδοση παραγωγής του προϊόντος και τις ιδιαίτερες δεξιότητες των τοπικών παραγωγών.

Χαρακτηριστικό της περιοχής είναι η καλλιέργεια μηλιών και δαμασκηνιών και η παραγωγή των καρπών αυτών των δέντρων με σκοπό τη χρήση στο προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie». Ακόμη και σήμερα, η λέξη που χρησιμοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή για την «ξήρανση» είναι η λέξη «sechnie» της τοπικής διαλέκτου αντί της συνήθους πολωνικής λέξης «suszenie». Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή Sechna ευνόησαν την καλλιέργεια οπωροφόρων δένδρων. Η πλεονάζουσα ποσότητα φρούτων διατηρούνταν με χρήση ειδικής μεθόδου ξήρανσης και υποκαπνισμού που αναπτύχθηκε στην περιοχή. Τα φρούτα μπορούσαν να διατηρηθούν σε αυτή τη μορφή για ένα ολόκληρο έτος.

Ολόκληρη η περιοχή που αναφέρεται στο σημείο 4 χαρακτηρίζεται από απότομες πλαγιές και από ιδιάζουσες κλιματικές συνθήκες με μεγάλες διακυμάνσεις υψομέτρου. Οι καλύτερες συνθήκες για την καλλιέργεια μηλιών απαντώνται στις λοφοπλαγιές. Η οροσειρά Beskid Wyspowy χαρακτηρίζεται από πλαγιές που είναι ιδιαίτερα εκτεθειμένες σε υψηλή ηλιοφάνεια και από ιδιάζουσες κλιματικές συνθήκες θερμότητας και υγρασίας που ευνοούν την ανάπτυξη της καλλιέργειας καρπών. Εντός της περιοχής αυτής παρασκευάζεται το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie». Η περιοχή βρίσκεται στη συμβολή τεσσάρων δημοτικών διαμερισμάτων: των Limanowa, Bochnia και Nowy Sącz. Υπάρχουν φυσικές συνδέσεις μεταξύ του πληθυσμού λόγω των μεταφορικών και εμπορικών υποδομών, ενώ η περιοχή αποτελεί πολιτιστική κοινότητα. Η εν λόγω περιοχή καλύπτει το διοικητικό έδαφος των ακόλουθων δήμων: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna και Żegocina, το σύνολο των οποίων καλύπτει έκταση 239,55 km^2. Η περιοχή οριοθετείται νότια από τους ορεινούς όγκους Łososina, με τις υψηλότερες κορυφές της περιοχής να είναι οι Jaworz και Sałasz.

Η ονομασία «wędzone jabłko sechlońskie» προέρχεται κυρίως από την τοπική λέξη «sechlok» που περιγράφει τους άνδρες του χωριού Sechna. Όταν παντρεύονταν γυναίκες που ζούσαν σε άλλα χωριά, έφερναν μαζί τους την ασυνήθιστη μέθοδο παραγωγής του «wędzone jabłko sechlońskie» και πολύ συχνά οι νέοι τους συντοπίτες τους αποκαλούσαν «sechlok». Η κατάκτηση της σύνθετης μεθόδου παραγωγής απαιτούσε τη γνώση της από την πρώιμη παιδική ηλικία, ενώ η δεξιότητα μεταβιβαζόταν από γενιά σε γενιά. Η εν λόγω δεξιότητα δεν μπορεί να αποκτηθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Με το πέρασμα των αιώνων, οι κάτοικοι της Sechna βελτίωσαν τις ικανότητές τους στην ξήρανση διαφόρων καρπών, ιδίως δαμάσκηνων. Τα μήλα σε φέτες αποδείχθηκαν εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραδοσιακή διαδικασία ξήρανσης και από αυτά άρχισε να παράγεται το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie». Οι ντόπιοι ανέπτυξαν τεχνικές για να κατασκευάσουν τα δικά τους ιδιαίτερα ξηραντήρια και να πραγματοποιήσουν τη διαδικασία ξήρανσης αυτή καθαυτή. Το όνομα του χωριού Sechna (το οποίο είναι γλωσσολογικά ομόρριζο με την λέξη «ξηρός» στα πολωνικά) προέρχεται από τις ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες που ευνοούν την ξήρανση. Οι δεξιότητες και η μακραίωνη πείρα των παραγωγών προσέδωσαν στο προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie» εξαιρετική φήμη.

Το προϊόν οφείλει την ιδιαιτερότητά του στη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει τον σχεδιασμό των ξηραντηρίων και τη μέθοδο ξήρανσης, στοιχεία τα οποία δεν χρησιμοποιούνται σε καμία άλλη περιοχή. Η χρησιμοποιούμενη μέθοδος βασίζεται στις δεξιότητες των τοπικών παραγωγών, οι οποίες μεταβιβάζονταν από γενιά σε γενιά.

Το μυστικό που κληροδοτούνταν από γενιά σε γενιά από τον 18ο αιώνα ήταν ο σχεδιασμός του ξηραντηρίου και η τεχνική ξήρανσης, στοιχεία άγνωστα σε άλλα μέρη της χώρας. Ο συγκεκριμένος τύπος ξηραντηρίου, το οποίο επιτρέπει την ξήρανση και τον υποκαπνισμό ταυτόχρονα, δεν απαντάται σε γειτονικές περιοχές και επηρεάζει την ιδιαίτερη γεύση και, ως εκ τούτου, τη φήμη του προϊόντος «wędzone jabłko sechlońskie». Τα ξηραντήρια αποτελούνται από τούβλινα θεμέλια χτισμένα γύρω από μια εστία και έναν σκεπαστό θάλαμο που περιέχει σχάρα κατασκευασμένη από ξύλινες ράβδους. Ο σχεδιασμός του ξηραντηρίου είναι προσαρμοσμένος στις απότομες πλαγιές που συνθέτουν το ανάγλυφο της περιοχής. Τα τούβλινα θεμέλια του ξηραντηρίου, επί των οποίων τοποθετείται φούρνος με εστία, έχουν κατά κανόνα ορθογώνιο σχήμα και είναι κατασκευασμένα από πυρίμαχο υλικό. Στο παρελθόν, τα θεμέλια του ξηραντηρίου κατασκευάζονταν από πέτρα. Σήμερα, χρησιμοποιούνται συνήθως άλλα υλικά, όπως κούφια τούβλα και τούβλα από εγχυόμενο σκυρόδεμα.

Όταν ο προαναφερόμενος φούρνος είναι αναμμένος, εκπέμπει θερμότητα και εκλύει καπνό, ο οποίος, μέσω περιστροφικής κίνησης, ξηραίνει τις φέτες μήλων που τοποθετούνται στους υπερκείμενους θαλάμους. Τα ξηραντήρια που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή του προϊόντος «wędzone jabłko sechlońskie» ήταν συνήθως αυτοσχέδια και κατασκευάζονταν από εύκολα προσβάσιμα υλικά —συνήθως από ξύλο. Πρόκειται για τα ίδια εκείνα ξηραντήρια που έχουν ενσωματωθεί στο τοπίο της περιοχής ως μόνιμο χαρακτηριστικό του και μόνο σε αυτά τα ξηραντήρια μπορεί να παρασκευαστεί το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie».

Τα θεμέλια συνδέονται στενά με το άνω τμήμα του ξηραντηρίου (που αποτελείται από τον θάλαμο με τη σχάρα), στο οποίο τοποθετείται μια σχάρα κατασκευασμένη από ξύλινες ράβδους σε σταυροειδή διάταξη, πάνω στην οποία τοποθετούνται οι καρποί που προορίζονται για ξήρανση.

Το άνω μέρος του στεγνωτηρίου αποτελείται από θάλαμο κατασκευασμένο από ξύλινες δοκούς, σκυρόδεμα ή κούφια τούβλα. Ο θάλαμος έχει κατά μέσο όρο μήκος περίπου 2,5 έως 3,5 μέτρα. Στο κέντρο του θαλάμου υπάρχει ένα χώρισμα (διαχωριστικό) που χωρίζει τον θάλαμο σε δύο μέρη. Το κάτω μέρος του θαλάμου —η σχάρα— δημιουργείται με την τοποθέτηση ξύλινων ράβδων σε παράλληλη διάταξη ώστε να σχηματίζεται ορθογώνιο διαστάσεων περίπου 3×4 εκατοστών. Σήμερα, οι ράβδοι κατασκευάζονται από ξύλο κωνοφόρων δένδρων. Οι ράβδοι πρέπει να κατασκευάζονται από ξύλο καλής ποιότητας, καθώς χρησιμοποιούνται για διάστημα μεταξύ 10 και 20 ετών, ανάλογα με τη συχνότητα και την ένταση της ξήρανσης.

Οι ράβδοι τοποθετούνται σε μία μόνο στρώση. Όταν οι ράβδοι τοποθετούνται σωστά σε κατάλληλο ύψος πάνω από την εστία (συνήθως περίπου 180 cm), η κυκλοφορία του καπνού και του θερμού αέρα είναι αυτοσυντηρούμενη.

Στα παραδοσιακά ξηραντήρια του χωριού Sechna ο υποκαπνισμός και η ξήρανση των μήλων γίνεται με θερμό καπνό, κάτι το οποίο διακρίνει το «wędzone jabłko sechlońskie» από τα μήλα που ξηραίνονται με θερμό αέρα. Οι διαδικασίες του υποκαπνισμού και της ξήρανσης με καπνό είναι εφικτές μόνο χάρη στον ειδικό σχεδιασμό των ξηραντηρίων, που είναι προσαρμοσμένα στα χαρακτηριστικά του αναγλύφου. Η φυσική κίνηση του αέρα προς τα πάνω κατά μήκος της κλίσης προς την κορυφή επιτρέπει την διέλευση του αέρα μέσω του καπναγωγού του φούρνου, ο οποίος είναι πάντοτε τοποθετημένος στην πλευρά που βρίσκεται πλησιέστερα προς την πλαγιά. Το φαινόμενο αυτό είναι ιδιαίτερα έντονο στην οροσειρά Beskid, εντός της οποίας βρίσκεται η γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4.

Όταν υποβάλλονται σε υποκαπνισμό κατ' αυτόν τον τρόπο, οι φέτες μήλου χάνουν μέρος της υγρασίας στη σάρκα τους και επίσης εμποτίζονται με καπνό.

Η μείωση της υγρασίας της σάρκας κατά τη διάρκεια του υποκαπνισμού και η αντισηπτική δράση του καπνού παρεμποδίζουν την ανάπτυξη σηπτικών βακτηρίων, παρατείνοντας συνεπώς τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

Ο καπνός προσδίδει στον καρπό μοναδική γεύση και άρωμα καπνιστού από το ξύλο φυλλοβόλων δένδρων καθώς και ανοιχτό καστανό χρώμα, το οποίο διακρίνει το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie» από άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας.

Πολλές πηγές που σχετίζονται με την περιοχή παραγωγής του «wędzone jabłko sechlońskie» περιέχουν αναφορές στην καλλιέργεια μήλων, δαμάσκηνων και αχλαδιών και στην παράδοση της ξήρανσής τους. Σε αυτές περιλαμβάνεται η μελέτη του J. Ligęza με τίτλο *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* [«Το χωριό Ujanowice στο δημοτικό διαμέρισμα Limanowa»] του 1928 και το βιβλίο *Żmiąca* [«Χωριό Żmiąca»] του Franciszek Bujak του 1903. Ως εκ τούτου, αποδεικνύεται ότι ο κλάδος της οπωροκαλλιέργειας είχε ήδη αναπτυχθεί την εποχή εκείνη.

Οι πηγές περιέχουν πληροφορίες σχετικά με την οικονομική σημασία των αποξηραμένων μήλων, αχλαδιών και δαμάσκηνων όσον αφορά συγκεκριμένες ποσότητες· ένα *korzec* [μονάδα μέτρησης που ισοδυναμεί με περίπου 98 kg ή 120 λίτρα] αποξηραμένων δαμάσκηνων κόστιζε από 10 έως 20 krone [το νόμισμα της εποχής], ενώ ένα *korzec* αποξηραμένων αχλαδιών και μήλων κόστιζε από 6 έως 10 krone.

Η πολωνική κουζίνα και η θέση που καταλαμβάνουν σε αυτή τα καπνιστά μήλα καταδεικνύουν τη σημασία της αρχαίας παράδοσης της ξήρανσης. Παραδείγματα αποτελούν η σούπα αποξηραμένων φρούτων και η παράδοση της ενίσχυσης της γεύσης των πιάτων που παρασκευάζονται από μπιζέλια και πλιγούρι με το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie». Πολλά ποιήματα και τραγούδια σχετικά με την παράδοση ξήρανσης διασώζονται στην ιστορική βιβλιογραφία. Για αιώνες, οι καρποί αποτελούσαν σημαντική τροφή για τους κατοίκους. Προκειμένου να παραταθεί η περίοδος κατά την οποία παρέμειναν βρώσιμα, μεταποιούνταν με διάφορους τρόπους, συμπεριλαμβανομένου του παραδοσιακού τρόπου ξήρανσης με καπνό.

Σε μελέτη με τίτλο *Od Ujanowic do Laskowej — przeszłość i współczesność* («Από το Ujanowice στη Laskowa — Παρόν και παρελθόν»], η κ. Małgorzata Sromek, κατά την περιγραφή του παλαιού τρόπου ζωής των κατοίκων της περιοχής, παραθέτει απόσπασμα λαϊκού τραγουδιού (*Sechna jesienią* [«Φθινόπωρο στη Sechna»] του T. Grzegorzek) του οποίου η τελευταία στροφή αναφέρει τους καρπούς που ξηραίνονται στην περιοχή: μήλα, δαμάσκηνα και αχλάδια.

Περαιτέρω αποδεικτικά στοιχεία για τη φήμη του προϊόντος «wędzone jabłko sechlońskie» προέρχονται από το γεγονός ότι πληροφορίες σχετικά με το προϊόν αυτό περιέχονται σε διάφορα βιβλία μαγειρικής της περιοχής, όπως το βιβλίο του 2004 με τίτλο *Regionalna książka kucharska lachów i górali* [«Τοπικό βιβλίο μαγειρικής για τους Lach και τους Goral»], το οποίο περιλαμβάνει συνταγή για κομπόστα καπνιστού μήλου.

Οι καπνιστοί καρποί χρησιμοποιούνται επίσης σε συνταγές στο βιβλίο του 2008 *Małopolska — palce lizać* [«Λαχταριστές συνταγές της Małopolska»] και στο βιβλίο του 2011 *Smaki Regionów* [«Τοπικές γεύσεις»].

Και στο βιβλίο του 2014 *Suska sechlońska w kuchni polskiej* [«Το Suska sechlońska στην πολωνική κουζίνα»] περιλαμβάνονται διάφορες συνταγές στις οποίες χρησιμοποιείται το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie». Στις μέρες μας πολλοί γνωστοί και δημοφιλείς σεφ δημιουργούν πρωτότυπες συνταγές που περιλαμβάνουν καπνιστό μήλο, το οποίο προσδίδει ιδιαίτερη γεύση στα πιάτα (κομπόστα αποξηραμένων καρπών) και παρουσιάζεται ως αξιοσημείωτο επίτευγμα από τους κατοίκους της περιοχής· μεταξύ των σεφ αυτών συγκαταλέγεται ο Karol Okrasa, ο οποίος στο πρόγραμμά του *Okrasa łamie przepisy* [«Ο Okrasa σπάει τους κανόνες / τις συνταγές»] δήλωσε ότι «από όλους τους λαούς του κόσμου, μόνο εμείς, οι Πολωνοί, έχουμε συλλάβει την ιδέα του υποκαπνισμού καρπών» και επισήμανε ότι θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στην ενθάρρυνση και την προστασία της εν λόγω διαδικασίας. Ο Mikołaj Rey, στο πρόγραμμά του *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [«Τα γαστρονομικά ταξίδια του Mikołaj Rey»] αναφέρθηκε επίσης στην εκπληκτική παράδοση της ξήρανσης στο χωριό Sechna και στη μοναδική γεύση που προσδίδει. Στο σημείο αυτό θα πρέπει επίσης να αναφερθεί η Polywka, ένα παραδοσιακό προϊόν που επίσης προέρχεται από την εν λόγω περιοχή, το οποίο περιλαμβάνει δαμάσκηνα, αχλάδια και φέτες μήλων που έχουν ξηρανθεί με καπνό σε παραδοσιακά ξηραντήρια.

Περισσότερα στοιχεία για την παράδοση και τη συνέχεια της ξήρανσης των μήλων στην περιοχή περιλαμβάνονται στα πολυάριθμα έγγραφα που περιέχουν πληροφορίες σχετικά με τα ξηραντήρια που βρέθηκαν στην περιοχή και σχετικά με το ότι στα ξηραντήρια αυτά καρποί όπως μήλα, αχλάδια και δαμάσκηνα ξηραίνονται και υποβάλλονται σε υποκαπνισμό. Σε έγγραφο που χρονολογείται από το 1984 περιλαμβάνεται αίτημα γεωργού στην Sechna, το οποίο απευθύνεται στην «Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu» («Εταιρεία μεταφορών Nowy Sącz Motor»), για τη διάθεση οχήματος με σκοπό τη μεταφορά αποξηραμένων φρούτων. Οι πληροφορίες που περιέχονται στο αίτημα σχετικά με το μέγεθος της καλλιέργειας πιστοποιούνται ως ορθές από τη δημοτική διοίκηση της Laskowa. Τηρούνται επίσης πολλά έγγραφα που επιβεβαιώνουν ελέγχους σε αποξηραμένα μήλα, για παράδειγμα από τον σταθμό υγειονομικής και επιδημιολογικής επιτήρησης της Limanowa το 1996 και το 1992. Τα εν λόγω έγγραφα φέρουν τους αριθμούς αναφοράς ελέγχου 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 και 2015, γεγονός που αποδεικνύει ότι πραγματοποιήθηκε μεγάλος αριθμός τέτοιων ελέγχων. Τηρούνται επίσης αρχιτεκτονικά σχέδια του 1980 για την κατασκευή ξηραντηρίου διπλού θαλάμου στο χωριό Kobyłczyna του δήμου Laskowa. Μια ακόμη επιβεβαίωση της παράδοσης της ξήρανσης μήλων στην εν λόγω περιοχή είναι μια απόδειξη που χορηγήθηκε σε γεωργό του οπωροκηπευτικού-ανθοκομικού συνεταιρισμού «Kwiaty, Warzywa, Owoce» [Άνθη, φρούτα και λαχανικά] για την πώληση καπνιστών μήλων, αχλαδιών και δαμάσκηνων.

Το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie» κατέχει σταθερά καλή θέση μεταξύ των καταναλωτών, λόγω της μεθόδου υποκαπνισμού σε ειδικά ξηραντήρια, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, γεγονός που προσδίδει στον καρπό μοναδικό άρωμα και γεύση. Η χαρακτηριστική γεύση από νότες καπνιστού χαίρει της προτίμησης όχι μόνο εκείνων που ζουν στην περιοχή παραγωγής, αλλά και σε ολόκληρη την Πολωνία. Το προϊόν «wędzone jabłko sechlońskie» εξάγεται επίσης, κυρίως σε τοποθεσίες όπου έχουν μεταναστεύσει Πολωνοί και όπου υπάρχουν αγοραστές. Οι καταναλωτές αναζητούν το «wędzone jabłko sechlońskie» και είναι πρόθυμοι να πληρώσουν υψηλότερη τιμή για το εν λόγω προϊόν.

Η φήμη του «wędzone jabłko sechlońskie» έχει διαμορφωθεί μέσω της διατήρησης της παραδοσιακής τοπικής μεθόδου παραγωγής. Η εν λόγω μέθοδος παραγωγής βασίζεται στη συσσώρευση πείρας και δεξιοτήτων που αναπτύσσονται εδώ και δεκαετίες στους τέσσερις δήμους που αναφέρονται στο σημείο 4. Με την πάροδο του χρόνου, οι παραγωγοί έχουν κατασκευάσει ειδικά ξηραντήρια σύμφωνα με το δικό τους σχέδιο για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και μοναδικής γεύσης. Αυτά τα ξηραντήρια ανταποκρίνονται πλήρως στο τοπίο της περιοχής και έχουν καταστεί αναπόσπαστο μέρος του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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