C/2023/1382

11.12.2023

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2023/1382)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Wędzone jabłko sechlońskie»

N.º UE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre de la IGP**

«Wędzone jabłko sechlońskie»

2. **Estado miembro o tercer país**

Polonia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. ***Tipo de producto***

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. ***Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1***

El nombre «wędzone jabłko sechlońskie» procede del nombre de una localidad, Sechna, situada en el municipio de Laskowa, y se utiliza tradicionalmente en toda la zona geográfica de producción.

Este nombre se emplea para comercializar rodajas de manzana secadas y ahumadas que presentan en el exterior una piel marrón arrugada y una pulpa parda picante. El corazón puede haberse retirado o no. Las rodajas de la «Wędzone jabłko sechlońskie» pueden variar en función de la variedad de manzana que se seca. El diámetro de las rodajas de manzana ahumadas acabadas depende del período vegetativo y de la variedad utilizada en la producción; suele oscilar entre 3 y 10 cm. El contenido de agua del producto acabado se comprueba después del secado y oscila entre el 10 % y el 23 %, dependiendo, al igual que el grosor de las rodajas, del uso previsto del producto. Una cantidad de 5-8 kg de manzanas frescas produce 1 kg de fruta seca. El sabor de la «Wędzone jabłko sechlońskie» es ligeramente dulce, con el gusto y aroma perceptibles del humo de la madera de árboles caducifolios.

3.3. ***Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)***

Las materias primas utilizadas para la producción de la «Wędzone jabłko sechlońskie» son manzanas de las variedades siguientes: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta (Reineta gris), Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared y derivados de Idared.

La materia prima utilizada en la producción puede proceder de fuera de la zona definida en el punto 4.

3.4. ***Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida***

Los secaderos deben estar situados en la zona mencionada en el punto 4 y todas las fases de la producción de la «Wędzone jabłko sechlońskie» deben llevarse a cabo en dicha zona:

— selección de las materias primas:

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— corte en rodajas y colocación de la fruta en los secaderos;

— ahumado y secado.

3.5. ***Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado***

Todas las operaciones del proceso de producción de la «Wędzone jabłko sechlońskie» deben realizarse a mano, excepto el corte en rodajas de las manzanas y la retirada de los corazones, que se realizan mecánicamente.

El envasado del producto debe llevarse a cabo en la zona geográfica especificada en el punto 4. El proceso de envasado está asociado a la práctica tradicional y es necesario para garantizar un producto de alta calidad (asegurar la protección contra factores como la contaminación física y microbiológica, el aumento del contenido de humedad y las pérdidas causadas por plagas), facilitar el transporte y la manipulación y evitar mezclas de la «Wędzone jabłko sechlońskie» con productos similares. El objetivo es también salvaguardar la reputación del producto.

3.6. ***Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado***

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Wędzone jabłko sechlońskie» está situada en la provincia de Małopolskie, en los siguientes municipios: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna y Żegocina.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la «Wędzone jabłko sechlońskie» y la zona geográfica en la que se produce se basa en características derivadas de la tradición centenaria de producción del producto y de las habilidades específicas de los productores locales.

Una característica específica de la región es el cultivo de manzanas y ciruelas y la producción de los frutos de estos árboles para su uso en la «Wędzone jabłko sechlońskie». Incluso hoy en día, la palabra utilizada aquí para «secar» es la palabra dialectal «sechnie» en lugar de la polaca estándar «suszenie». Las condiciones climáticas y edafológicas particulares de Sechna han favorecido el cultivo de árboles frutales. El exceso de fruta se ha conservado mediante un método específico de secado y ahumado desarrollado en la zona. Las frutas pueden conservarse en esta forma durante un año entero.

Toda la zona a la que se hace referencia en el punto 4 se caracteriza por pendientes inclinadas y por un clima muy delicado, con grandes variaciones en función de la altitud. Las mejores condiciones para el cultivo de manzanos se encuentran en las laderas. Las montañas de Beskid Wyspowy (Beskides de la Isla) se caracterizan por una gran insolación y un clima delicado, cálido y húmedo que favorece el desarrollo de la producción frutícola. La «Wędzone jabłko sechlońskie» se elabora dentro de esta zona. La zona se ubica en la confluencia de cuatro distritos: los de Limanowa, Bochnia y Nowy Sącz. Existen conexiones naturales entre la población debido a las infraestructuras de transporte y comerciales, y la zona constituye una comunidad cultural. La zona en cuestión comprende los siguientes municipios: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna y Żegocina, que en conjunto ocupan una superficie de 239,55 km^2. La zona está limitada al sur por la cadena de colinas de Łososina, siendo los picos más altos Jaworz y Sałasz.

El nombre «Wędzone jabłko sechlońskie» procede principalmente de la palabra local que describe a los hombres de la localidad de Sechna: «sechlok». Cuando contraían matrimonio con mujeres que vivían en otros pueblos, aportaban su inusual método de producción de la «Wędzone jabłko sechlońskie» y en la mayoría de los casos sus nuevos vecinos les llamaban «sechlok». Para dominar el complejo método de producción debían conocerlo desde una edad muy temprana y la habilidad se transmitía de padres a hijos. No es una habilidad que pueda aprenderse ni adquirirse en un breve período de tiempo. A lo largo de los siglos, la población de Sechna ha perfeccionado su capacidad para secar diversas frutas, en particular las ciruelas. Las manzanas en rodajas resultaron ser una materia prima excelente para el proceso tradicional de secado, y la «Wędzone jabłko sechlońskie» comenzó a producirse a partir de ellas. Los lugareños desarrollaron técnicas para construir sus propios y atípicos secaderos y para llevar a cabo el proceso de secado. El nombre del pueblo de Sechna (que comparte una raíz lingüística con la palabra polaca que significa «seco») proviene de las condiciones naturales peculiares que favorecen el secado. Las habilidades y la experiencia centenaria de los productores han dado a la «Wędzone jabłko sechlońskie» una gran reputación.

El producto debe su especificidad al método de producción, que comprende el diseño de los secaderos y el método de secado, ninguno de los cuales se utiliza en otras regiones. El método utilizado se basa en las habilidades de los productores locales, que se transmiten de generación en generación.

El secreto transmitido de padres a hijos desde el siglo XVIII fue el diseño del secadero y la técnica de secado, desconocidos en otras partes del país. Este tipo de secadero, que permite el secado y el ahumado simultáneos, no se da en las zonas vecinas e influye en el sabor particular y, por tanto, en la reputación de la «Wędzone jabłko sechlońskie». Los secaderos consisten en una base de ladrillo dentro de la cual se encuentran un quemador y una cámara cubierta que contiene una rejilla de madera. El diseño del secadero se adapta a las fuertes pendientes que conforman el terreno de la zona. La base de ladrillo del secadero, en la que se coloca un horno que contiene un quemador, tiene generalmente forma rectangular y está hecha de material incombustible. En el pasado, se utilizaba piedra para construir los cimientos del secadero. Hoy en día, se utilizan con mayor frecuencia otros materiales, como ladrillos huecos y bloques de hormigón.

Cuando el horno descrito anteriormente está encendido, se desprenden calor y humo que, a través de un movimiento rotatorio, secan las rodajas de manzana colocadas en las cámaras situadas encima del mismo. Los secaderos utilizados para producir la «Wędzone jabłko sechlońskie» eran, en la mayoría de los casos, de fabricación casera y se construían con materiales fáciles de conseguir, generalmente madera. Son estos mismos secaderos los que se han convertido en una característica permanente del paisaje de la región, y solo en ellos puede producirse la «Wędzone jabłko sechlońskie».

La base está conectada directamente con la parte superior del secadero (que comprende la cámara con la rejilla), en la que se coloca una rejilla hecha de madera y colocada de forma transversal, sobre la que se dispone la fruta que se va a secar.

La parte superior del secadero consiste en una cámara construida con vigas de madera, hormigón o ladrillos huecos. El tamaño medio de la cámara es de entre 2,5 y 3,5 metros de longitud. En el centro de la cámara hay un separador (tabique) que divide la cámara en dos partes. La parte inferior de la cámara, la rejilla, se crea colocando de forma contigua listones con una sección rectangular de aproximadamente 3 a 4 centímetros. Hoy en día, los listones se fabrican con madera de coníferas. Los listones deben ser de madera de buena calidad, ya que se utilizarán entre diez y veinte años, en función de la frecuencia e intensidad del secado.

Los listones se colocan en una sola capa. Cuando están colocados correctamente a una altura adecuada por encima del quemador (normalmente unos 180 cm), la circulación del humo y del aire caliente es autosuficiente.

El ahumado y secado de manzanas en los secaderos tradicionales de Sechna se realiza con humo caliente, lo que distingue a la «Wędzone jabłko sechlońskie» de las manzanas secadas con aire caliente. El ahumado y secado con humo solo es posible gracias al diseño especial de los secaderos, adaptados a las características del terreno. El movimiento natural del aire hacia arriba a lo largo de la pendiente de la parte superior permite arrastrar aire a través de la salida de humos, que siempre está situada en el lado más próximo a la pendiente. Este fenómeno es especialmente pronunciado en la zona de Beskides de la Isla, en la que se encuentra la zona geográfica definida en el punto 4.

Al ahumarse de este modo, las rodajas de manzana pierden parte de la humedad de su pulpa y se saturan de humo.

La reducción del contenido de humedad de la pulpa durante el ahumado y la acción antiséptica del humo obstaculizan el desarrollo de bacterias putrefactivas, prolongando así la vida del producto.

El humo confiere al fruto un sabor y un aroma únicos a ahumado procedente de la madera de árboles caducifolios y un color marrón claro, que distingue a la «Wędzone jabłko sechlońskie» de otros productos de la misma categoría.

Mucha documentación relacionada con la zona de producción de la «Wędzone jabłko sechlońskie» contiene referencias al cultivo de manzanos, ciruelos y perales y a la tradición de secar sus frutos. Entre ellas figura el estudio de J. Ligęza *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* («Ujanowice: un pueblo en el distrito de Limanowa») de 1928 y el libro *Żmiąca* («Pueblo de Żmiąca») de Franciszek Bujak en 1903. Esto demuestra que la producción frutícola ya estaba implantada en esa época.

La bibliografía contiene información sobre la importancia económica de las manzanas, peras y ciruelas secas así, un *korcec* (una unidad de medida equivalente a aproximadamente 98 kg o 120 litros) de ciruelas secas costaba entre 10 y 20 coronas (la moneda de la época), mientras que un *korcec* de peras secas y manzanas costaba entre 6 y 10 coronas.

La cocina polaca y el lugar que ocupan las manzanas ahumadas en ella son testimonio de la antigua tradición de secado. Algunos ejemplos son la sopa de fruta seca y la tradición de mejorar el sabor de los platos elaborados a partir de guisantes y grañones con la «Wędzone jabłko sechlońskie». En la historia de la literatura, se conservan muchos poemas y canciones sobre la tradición de secado. Durante siglos, la fruta fue un alimento importante para la población. Con el fin de prolongar el período durante el cual se mantenía comestible, se procesó de distintas maneras, incluso mediante el secado tradicional con humo.

En un estudio titulado *Od Ujanowic do Laskowej — przeszłość i współczesność* («De Ujanowice a Laskowa — Pasado y presente»), Małgorzata Sromek, al describir el antiguo modo de vida de los habitantes de la zona, cita el verso del folklore (*Sechna jesienie* [«Otoño de Sechna»] de T. Grzegorzek) en el que se mencionan los frutos secos en la zona: manzana, ciruela y pera.

Otra prueba de la reputación de la «Wędzone jabłko sechlońskie» es que puede encontrarse información al respecto en una serie de libros de cocina regionales, como el libro *Regionalna książka kucharska lachów i górali* («Libro de cocina regional de Lachs y Gorals») de 2004, que contiene una receta de compota de manzana ahumada.

Las frutas ahumadas también figuran en las recetas de los libros *Małopolska — palce lizać* («Małopolska para chuparse los dedos») de 2008 y *Smaki Regionów* («Sabores regionales») de 2011.

Y en el libro de cocina de 2014 *Suska sechlońska w kuchni polskiej* («Suska sechlońska en la cocina polaca») hay varias recetas que utilizan la «Wędzone jabłko sechlońskie». Hoy en día, muchos cocineros conocidos y populares crean recetas emblemáticas que incluyen manzana ahumada, que da un sabor específico a los platos (compota de frutas secas) y que los habitantes de la región presentan como un logro notable; entre estos cocineros figura Karol Okrasa, que, en su programa *Okrasa łamie przepisy* («Okrasa rompe las normas/recetas»), ha dicho que «de todos los pueblos del mundo, solo nosotros, los polacos, hemos tenido la idea de ahumar la fruta», y que debe prestarse especial atención a fomentarlo y protegerlo. Mikołaj Rey, en su programa *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* («Los viajes culinarios de Mikołaj Rey») también ha presentado la tradición de secado de Sechna como algo extraordinario y el sabor que produce, como único. También debe mencionarse en este contexto el Polywka, un producto tradicional procedente de la misma región, que se elabora con ciruelas, peras y rodajas de manzana secadas con humo en secaderos tradicionales.

Hay más evidencias de la tradición y continuidad del secado de manzanas en la zona, como los numerosos documentos en los que se señala que, en la zona, se han encontrado secaderos y que en ellos se han secado frutas como manzanas, peras y ciruelas. Un documento de 1984 contiene una solicitud de un agricultor de Sechna, dirigida a la *Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu* («Empresa de transportes Nowy Sącz»), para que le envíe un vehículo para el transporte de frutas secas. La Administración Municipal de Laskowa certifica que la información que figura en la solicitud relativa al tamaño del cultivo es correcta. También se conservan muchos documentos que confirman la realización de ensayos en manzanas secas, por ejemplo del laboratorio sanitario y epidemiológico de Limanowa en 1996 y 1992. Estos documentos llevan los números de referencia de control 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 y 2015, lo que demuestra que se llevó a cabo un gran número de ensayos de este tipo. También se conservan planos arquitectónicos de 1980 para la construcción de un secadero de doble cámara en el pueblo de Kobyłczyna, en el municipio de Laskowa. Otra confirmación de la tradición del secado de manzanas en esta zona es un recibo expedido a un agricultor de la cooperativa de jardinería *Kwiaty, Warzywa, Owoce* («Flores, verduras y frutas») por la venta de manzanas, peras y ciruelas ahumadas.

La «Wędzone jabłko sechlońskie» siempre ha gozado de buena reputación entre los consumidores debido al método, transmitido de generación en generación, de ahumado en secaderos especiales, que confiere a la fruta un aroma y un sabor únicos. El sabor característico a notas ahumadas no solo es apreciado entre las personas que viven en la zona de producción sino en toda Polonia. La «Wędzone jabłko sechlońskie» también se exporta, principalmente a lugares en los que los polacos han emigrado y donde hay compradores. Los consumidores buscan la «Wędzone jabłko sechlońskie» y están dispuestos a pagar un precio más elevado por el producto.

La reputación de la «Wędzone jabłko sechlońskie» ha estado determinada por el mantenimiento de un método de producción tradicional y local. Este método de producción se basa en la acumulación de experiencia y habilidades desarrolladas a lo largo de décadas por las gentes de los cuatro municipios mencionados en el punto 4. Con el tiempo, los productores han construido secaderos especiales diseñados por ellos mismos para producir productos de una gran calidad y un sabor inigualable. Estos secaderos se integran perfectamente en el paisaje de la región y se han convertido en parte integrante del mismo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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