C/2023/1382

11.12.2023

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2023/1382)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Wędzone jabłko sechlońskie“

ELi nr: PGI-PL-02896 – 16.1.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **KGT nimetus**

Wędzone jabłko sechlońskie

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Poola

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. ***Toote liik***

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. ***Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus***

Nimetus „Wędzone jabłko sechlońskie“ tuleneb Laskowa omavalitsusüksuses asuva Sechna küla nimest ja seda kasutatakse traditsiooniliselt kogu geograafilises tootmispiirkonnas.

Seda nimetust kasutatakse, et turustada kuivatatud ja suitsutatud õunaviile, millel on pruun krimpsus koor ja helepruun vetruv viljaliha. Südamik võib olla eemaldatud või mitte. Sõltuvalt kuivatatud õunasordist võivad toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ viilud olla erineva suurusega. Valmis suitsutatud õunaviilude läbimõõt sõltub kasvuperioodist ja tootmisel kasutatud sordist; tavaliselt on läbimõõt vahemikus 3–10 cm. Pärast kuivatamist kontrollitakse valmistoote veesisaldust; see on vahemikus 10–23 % ning veesisaldus, nagu ka viilude paksus, sõltub toote kasutusotstarbest. 5–8 kg värsketest õuntest saadakse 1 kg kuivatatud puuvilju. Tootel „Wędzone jabłko sechlońskie“ on kergelt magus maitse, milles on tunda lehtpuusuitsu maitset ja lõhna.

3.3. ***Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)***

Toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ tootmiseks kasutatakse toorainena järgmisi õunasorte: „Antonówka“, „Boskoop“, „Szara Reneta“ („Reinette Grise“), „Wilhelm“, „Jonathan“, „Szampion“, „Jonagold“, „Idared“ ja sordist „Idared“ aretatud sordid.

Tootmises kasutatav tooraine võib pärineda väljastpoolt punktis 4 määratletud piirkonda.

3.4. ***Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas***

Kuivatuskojad peavad asuma punktis 4 osutatud piirkonnas ja seal peavad toimuma kõik toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ tootmisetapid:

— tooraine sortimine;

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

— puuviljade viilutamine ja kuivatuskodades laiali laotamine;

— suitsutamine ja kuivatamine.

3.5. ***Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab***

Kõik toimingud toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ kogu tootmisprotsessi vältel tuleb teha käsitsi, välja arvatud õunte viilutamine ja südamiku eemaldamine, mis toimub mehaaniliselt.

Toote pakendamine peab toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas. Pakendamisprotsess on seotud traditsioonilise tavaga ja on vajalik selleks, et tagada kvaliteetne toode (tagades kaitse muu hulgas füüsilise ja mikrobioloogilise saastumise, suurenenud niiskusesisalduse ja kahjurite põhjustatud kadude eest), hõlbustada transporti ja käitlemist ning vältida toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ segunemist sarnaste toodetega. Samuti on eesmärk kaitsta toote mainet.

3.6. ***Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab***

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ tootmispiirkond asub Väike-Poola vojevoodkonnas järgmistes omavalitsusüksustes: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna ja Żegocina.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ ja selle geograafilise piirkonna vahel, kus seda toodetakse, põhineb omadustel, mis tulenevad sajanditepikkusest tootmistraditsioonist ja kohalike tootjate erioskustest.

Piirkonnale on iseloomulik õuna- ja ploomipuude kasvatamine ning nendelt puudelt saadud viljade kasutamine toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ valmistamiseks. Isegi tänapäeval kasutatakse siin kuivatamisprotsessi väljendamiseks murdesõna *sechnie,* mitte tavalist poolakeelset sõna *suszenie*. Sechna erilised kliima- ja mullastikutingimused on soodustanud viljapuude kasvatamist. Üle jäänud puuviljade säilitamiseks kasutati selles piirkonnas väljatöötatud spetsiaalset kuivatamis- ja suitsutamismeetodit. Puuvilju sai sellisel kujul säilitada terve aasta.

Kogu punktis 4 nimetatud piirkonnale on iseloomulikud järsu kallaku ja suure kõrguste vahega nõlvad ning väga eripärane kliima. Parimad tingimused õunapuude kasvatamiseks on künkanõlvadel. Beskid Wyspowy mäeahelikule on iseloomulikud päikeseküllased nõlvad ning eripärane soe ja niiske kliima, mis soodustab puuviljakasvatust. Toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“ valmistatakse selles piirkonnas. Piirkond asub nelja maakonna – Limanowa, Bochnia ja Nowy Sączi – kokkupuutepunktis. Transpordi- ja kaubandustaristu kaasabil elanike vahel tekkinud loomupärased seosed on aidanud moodustada piirkondliku kultuurikogukonna. Kõnealune piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna ja Żegocina, mille pindala on kokku 239,55 km^2. Piirkond piirneb lõunas Łososina mäeahelikuga, mille kõrgeimad tipud on Jaworz ja Sałasz.

Nimetus „Wędzone jabłko sechlońskie“ tuleneb peamiselt Sechna küla mehi kirjeldavast kohalikust sõnast „sechlok“. Teistest küladest pärit naised tõid abielludes kaasa toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ valmistamise ainulaadse oskuse, mille tõttu said nad uutelt naabritelt hüüdnime *sechlok*. Keerulise tootmismeetodi valdamiseks oli seda vaja õppida juba varases lapsepõlves ja seda oskust anti edasi isalt pojale. Seda oskust ei saa omandada või õppida lühikese aja jooksul. Sechna inimesed on erinevate puuviljade, eelkõige ploomide kuivatamise oskust sajandite jooksul täiustanud. Viilutatud õunad osutusid traditsioonilise kuivatusprotsessi puhul suurepäraseks tooraineks ja neist hakati tootma toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“. Kohalikud elanikud töötasid välja meetodid, et ehitada oma ebatavalised kuivatuskojad ja teostada ise kogu kuivatusprotsess. Sechna küla nimi (millel on ühine lingvistiline tüvi poolakeelse sõnaga *suchy* (kuiv)) tuleneb harukordsetest looduslikest tingimustest, mis soodustavad kuivatamist. Tootjate oskused ja sajandite pikkune kogemus on loonud tootele „Wędzone jabłko sechlońskie“ suurepärase maine.

Toote eripära tuleneb tootmismeetodist, mis hõlmab kuivatuskodade tarindit ja kuivatusviisi, millest kumbagi ei kasutata teistes piirkondades. Kasutatav meetod põhineb kohalike tootjate oskustel, mida antakse edasi põlvest põlve.

18. sajandist alates anti saladusena isalt pojale edasi teadmisi sellise kuivatuskoja ehituse ja kuivatusviisi kohta, mida mujal riigis ei tuntud. Samaaegselt kuivatamist ja suitsutamist võimaldavaid kuivatuskodasid naaberpiirkondades ei esine ning see mõjutab toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ erilist maitset ja seega ka mainet. Kuivatuskoda koosneb tellisvundamendist, millel paikneb põleti, ja katusega kambrist, kus asub puupulkadest valmistatud rest. Kuivatuskoja tarind on kohandatud sobima piirkonna maastiku järskudele nõlvadele. Kuivatuskoja tellisvundament, mille peal asub põletiga ahi, on tavaliselt ristkülikukujuline ja ehitatud süttimatust materjalist. Möödanikus kasutati kuivatuskoja vundamendi ehitamiseks maakivi. Tänapäeval kasutatakse sagedamini muid materjale, näiteks õõnestelliseid ja valatud betoonplokke.

Kui eespool kirjeldatud ahjus tuld tehakse, eraldub sellest kuumust ja suitsu, mis tõuseb pööreldes ahju kohal olevatesse kambritesse ja kuivatab seal olevaid õunaviile. Toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ valmistamiseks kasutatud kuivatuskojad ehitati enamasti ise kergesti kättesaadavast materjalist – kõige sagedamini puidust. Just need kuivatuskojad on muutunud piirkonna maastiku püsivaks tunnuseks ja toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“ saab valmistada ainult sellistes kuivatuskojades.

Vundamendile on kindlalt kinnitatud kuivatuskoja ülemine osa (mis koosneb restpõrandaga kambrist), kus asub ristamisi asetatud puupulkadest valmistatud rest, millele pannakse kuivatatavad puuviljad.

Kuivatuskoja ülemine osa ehk kamber on ehitatud palkidest, betoonist või õõnestellistest. Kamber on keskmiselt 2,5–3,5 meetrit pikk. Kambri keskel on vahesein, mis jagab kambri kaheks. Kambri alumine osa – rest – koosneb üksteise kõrvale asetatud puupulkadest, mille ristküliku kujuline läbilõige on umbes 3 × 4 cm. Tänapäeval valmistatakse need pulgad okaspuupuidust. Pulgad peavad olema valmistatud kvaliteetsest puidust, sest kuivatamise sagedusest ja intensiivsusest olenevalt kasutatakse neid 10–20 aastat.

Pulgad paigutatakse ühekordse kihina. Kui pulgad on õigesti paigutatud põleti kohale sobivale kõrgusele (tavaliselt umbes 180 cm), toimub suitsu ja sooja õhu ringlus iseenesest.

Traditsioonilistes Sechna kuivatuskodades toimub õunte suitsutamine ja kuivatamine kuuma suitsuga, mis eristab toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“ kuuma õhuga kuivatatud õuntest. Suitsuga suitsutamine ja kuivatamine on võimalik ainult tänu kuivatuskodade erilisele tarindiile, mida on kohandatud vastavalt maastiku eripärale. Õhu loomulik liikumine mööda nõlva ülespoole võimaldab õhu tõmmet ahjulõõris, mis asub alati nõlvale kõige lähemal asuvas küljes. Õhu selline liikumine on eriti tugevalt väljendunud Beskid Wyspowy mäeaheliku piirkonnas, kus asub punktis 4 määratletud geograafiline piirkond.

Sellisel suitsutamisel kaotavad õunaviilud osa oma viljalihas olevast niiskusest ja ühtlasi küllastuvad suitsuga.

Suitsutamise käigus toimuv viljaliha niiskuse vähenemine ja suitsu antiseptiline toime takistavad mädanikku tekitavate bakterite arengut, mis pikendab toote säilivusaega.

Lehtpuusuits annab puuviljale ainulaadse maitse ja suitsulõhna ning helepruuni värvuse, mis eristab toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“ teistest sama kategooria toodetest.

Paljud toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ tootmispiirkonnaga seotud allikmaterjalid sisaldavad viiteid õuna-, ploomi- ja pirnipuude kasvatamisele ning nende viljade kuivatamise traditsioonile. Need on J. Ligęza 1928. aasta uuring „Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego“ (Ujanowice: küla Limanowa rajoonis) ja Franciszek Bujaki 1903. aastal avaldatud raamat „Żmiąca“ (Żmiąca küla). Need materjalid annavad tunnistust sellest, et puuviljakasvatus oli juba tol ajal arenenud.

Allikmaterjalid sisaldavad teavet kuivatatud õunte, pirnide ja ploomide majandusliku tähtsuse kohta, kuna nimetatakse kindlaid koguseid: üks *korzec* (mõõtühik, mis vastab umbes 98 kilogrammile või 120 liitrile) kuivatatud ploome maksis 10–20 krooni (tolleaegne vääring), samas kui üks *korzec* kuivatatud pirne ja õunu maksis 6–10 krooni.

Poola rahvusköök ja suitsutatud õunte tähtsus selles on tunnistuseks ammustest kuivatamistraditsioonidest. Näitena võib tuua kuivatatud puuviljadest valmistatud kompoti ning traditsiooni, mille kohaselt täiustatakse toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ abil hernestest ja tangudest valmistatud roogade maitset. Möödanikku käsitlevas kirjanduses on säilinud palju luuletusi ja laule puuviljade kuivatamise traditsioonist. Puuviljad olid sajandeid elanikkonna jaoks oluline toit. Selleks et pikendada aega, mille jooksul olid puuviljad söödavad, töödeldi neid mitmel viisil, sealhulgas kuivatati traditsioonilisel viisil suitsuga.

Uurimuses „Od Ujanowic do Laskowej - przeszłość i współczesność“ (Ujanowicest Laskowasse – minevik ja olevik) tsiteerib Małgorzata Sromek kohalike elanike kunagist eluviisi kirjeldades T. Grzegorzeki rahvalaulu „Sechna jesienią“ (Sechna sügis), mille viimases salmis mainitakse piirkonnas kuivatatud puuvilju, st õunu, ploome ja pirne.

Täiendavaks tõendiks toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ maine kohta on asjaolu, et selle kohta võib leida teavet mitmes piirkondlikus kokaraamatus, näiteks 2004. aastal ilmunud raamatus „Regionalna książka kucharska lachów i górali“ (Lahhide ja mägilaste piirkondlik kokaraamat), mis sisaldab suitsutatud õuntest kompoti retsepti.

Suitsutatud puuviljadest räägitakse ka 2008. aasta raamatus „Małopolska - palce lizać“ (Suussulav Väike-Poola) ja 2011. aasta raamatus „Smaki regionów“ (Piirkondlikud maitsed).

2014. aasta kokaraamatus „Suska sechlońska w kuchni polskiej“ (Suska sechlońska Poola rahvusköögis) on mitu retsepti, milles kasutatakse toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“. Tänapäeval loovad paljud tuntud ja populaarsed kokad retsepte, mis sisaldavad suitsutatud õuna, mis annab roogadele erilise maitse (kuivatatud puuviljadest kompott) ja mida piirkonna elanikud esitlevad märkimisväärse saavutusena; üks neist kokkadest on Karol Okrasa, kes oma saates „Okrasa łamie przepisy“ (Okrasa rikub reegleid/retsepte) ütles, et kõigist maailma rahvastest oleme ainult meie, poolakad, mõelnud välja puuviljade suitsutamise ning et selle edendamisele ja kaitsmisele tuleks pöörata erilist tähelepanu. Mikołaj Rey tutvustas oma saatesarjas „Podróże kulinarne Mikołaja Reya“ (Mikołaj Rey kulinaarsed reisid) samuti Sechna puuviljade kuivatamise traditsiooni kui üsna erakordset ja nimetas nende maitset ainulaadseks. Siinkohal tuleks mainida ka kompotti *polywka* – samuti kõnealusest piirkonnast pärit traditsiooniline toode, mis sisaldab traditsioonilistes kuivatuskodades suitsuga kuivatatud ploome, pirne ja õunaviile.

Rohkem tõendeid õunte kuivatamise traditsiooni ja järjepidevuse kohta selles piirkonnas annavad paljud dokumendid, mis sisaldavad teavet selle kohta, et selles piirkonnas leidus kuivatuskodasid ning et neis kuivatati ja suitsutati selliseid puuvilju nagu õunad, pirnid ja ploomid. Üks 1984. aastast säilinud dokument sisaldab Sechna taluniku taotlust ettevõttele Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu (Nowy Sączi autotranspordiettevõtte), et talle antaks sõiduk kuivatatud puuviljade veoks. Taotluses esitatud andmed saagi suuruse kohta on kinnitanud Laskowa kohalik omavalitsus. Säilinud on ka palju dokumente, mis kinnitavad kuivatatud õunaga tehtud katseid, näiteks Limanowa sanitaar-epidemioloogilise välijaama dokumendid 1996. ja 1992. aastast. Need dokumendid kannavad viitenumbreid 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 ja 2015, millest nähtub, et selliseid katseid on tehtud arvukalt. Säilinud on ka 1980. aasta arhitektuuriprojektid Laskowa omavalitsusüksuses Kobyłczyna külas asuva kahekambrilise kuivatuskoja ehitamiseks. Teine kinnitus õunte kuivatamise traditsioonist selles piirkonnas on kviitung, mis on väljastatud ühele aianduskooperatiivi „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ (Lilled, köögiviljad ja puuviljad) põllumajandustootjale suitsutatud õunte, pirnide ja ploomide müügi eest.

Tootel „Wędzone jabłko sechlońskie“ on tarbijate seas püsivalt hea maine tänu põlvest põlve edasiantud meetodile, mille kohaselt suitsutatakse puuvilju spetsiaalsetes kuivatuskodades, mis annab puuviljadele nende ainulaadse aroomi ja maitse. Tootele iseloomulik suitsuste nootidega maitse leiab poolehoidu mitte ainult tootmispiirkonna elanike seas, vaid kogu Poolas. Toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“ ka eksporditakse, peamiselt sinna, kuhu poolakad on emigreerunud ja kus on ostjaid. Tarbijad otsivad toodet „Wędzone jabłko sechlońskie“ ja on valmis selle eest kõrgemat hinda maksma.

Toote „Wędzone jabłko sechlońskie“ maine on kujunenud tänu traditsioonilise kohaliku tootmismeetodi säilimisele. See tootmismeetod põhineb punktis 4 nimetatud nelja omavalitsusüksuse elanike aastakümnete jooksul kogunenud kogemustel ja oskustel. Tootjad on aja jooksul ehitanud spetsiaalsed kuivatuskojad, et toota kvaliteetseid ja võrratu maitsega tooteid. Need kuivatuskojad sobivad suurepäraselt piirkonna maastikuga ja on muutunud selle lahutamatuks osaks.

Viide avaldatud spetsifikaadile

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