C/2023/1382

11.12.2023

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2023/1382)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Wędzone jabłko sechlońskie”

EU-nro: PGI-PL-02896 – 16.1.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **SMM:n nimi**

”Wędzone jabłko sechlońskie”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Puola

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. ***Tuotelaji***

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. ***Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta***

”Wędzone jabłko sechlońskie” on saanut nimensä Laskowan kunnassa sijaitsevalta Sechnan kylältä, ja tätä nimeä on perinteisesti käytetty koko maantieteellisellä tuotantoalueella.

Nimeä käytetään kuivatuista ja savustetuista omenaviipaleista, joiden kuori on kurttuinen ja ruskea ja hedelmäliha kimmoisaa ja vaaleanruskeaa. Siemenkota on saatettu poistaa tai jättää poistamatta. Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden koko vaihtelee kuivatun omenan lajikkeesta riippuen. Valmiiden savustettujen omenaviipaleiden läpimitta riippuu kasvukaudesta ja tuotannossa käytetystä omenalajikkeesta, ja se on yleensä 3–10 cm. Valmiin tuotteen vesipitoisuus tarkistetaan kuivauksen jälkeen. Vesipitoisuus vaihtelee 10–23 prosentin välillä, riippuen muun muassa viipaleiden paksuudesta ja tuotteen käyttötarkoituksesta. 5–8 kilosta tuoreita omenoita saadaan kilo kuivattuja hedelmiä. Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleet ovat hieman makeita, ja niissä on havaittavissa lehtipuiden savun maku ja tuoksu.

3.3. ***Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)***

Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden raaka-aineena käytetään seuraavien lajikkeiden omenoita: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared ja Idaredista jalostetut lajikkeet.

Tuotannossa käytetty raaka-aine voi olla peräisin 4 kohdassa määritellyn alueen ulkopuolelta.

3.4. ***Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella***

Kuivausrakennusten on sijaittava 4 kohdassa mainitulla alueella, ja kaikkien Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden tuotantovaiheiden on tapahduttava kyseisellä alueella. Näitä tuotantovaiheita ovat

— raaka-aineen lajittelu

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

— hedelmien viipalointi ja asettaminen kuivausrakennuksiin

— savustaminen ja kuivatus.

3.5. ***Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt***

Kaikki Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden tuotantovaiheet on toteutettava käsin, lukuun ottamatta koneellisesti tapahtuvaa omenoiden viipalointia ja siemenkotien poistoa.

Tuote on pakattava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella. Pakkausprosessissa noudatetaan perinteistä menetelmää, ja pakkaamisella varmistetaan tuotteen korkealaatuisuus (pakkaus suojaa tuotetta muun muassa fyysiseltä ja mikrobiologiselta saastumiselta, kosteuspitoisuuden lisääntymiseltä ja tuholaisilta), helpotetaan kuljetusta ja käsittelyä sekä estetään Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden sekoittuminen samankaltaisiin tuotteisiin. Tarkoituksena on myös suojella tuotteen mainetta.

3.6. ***Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt***

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden tuotantoalue sijaitsee Vähä-Puolan voivodikunnassa seuraavissa kunnissa: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna ja Żegocina.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu ominaispiirteisiin, jotka ovat tulosta tuotteen vuosisataisista tuotantoperinteistä ja paikallisten tuottajien erikoisosaamisesta.

Alueella on tyypillisesti kasvatettu omena- ja luumupuita ja näiden puiden hedelmistä on valmistettu Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleita. Alueella käytetään vielä tänäkin päivänä kuivauksesta murresanaa ”sechnie” puolankielisen sanan ”suszenie” sijaan. Sechnan kylän erityiset ilmasto- ja maaperäolosuhteet ovat olleet otollisia hedelmäpuiden kasvatukselle. Ylimääräiset hedelmät säilöttiin käyttäen alueella kehitettyä erityistä kuivaus- ja savustusmenetelmää. Tässä muodossa hedelmä säilyi kokonaisen vuoden.

Koko 4 kohdassa määritetylle alueelle ominaisia piirteitä ovat jyrkät rinteet, lauhkea ilmasto ja suuret korkeuserot. Parhaat olosuhteet omenapuiden kasvattamiseen löytyvät rinteiltä. Beskid Wyspowyn vuoristolle ovat ominaisia aurinkoiset rinteet ja lempeä, lämmin ja kostea ilmasto, joka tarjoaa otolliset olosuhteet hedelmäviljelylle. Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleet valmistetaan tällä alueella. Alue sijaitsee siellä, missä neljä hallintopiiriä – Limanowa, Bochnia ja Nowy Sącz – kohtaavat. Alueen asukkaiden välillä on liikenne- ja kauppainfrastruktuurin ansiosta luonnollisia yhteyksiä, ja alue muodostaa kulttuuriyhteisön. Kyseinen alue sisältää Laskowan, Iwkowan, Łososina Dolnan ja Żegocinan kunnat, ja sen yhteenlaskettu pinta-ala on 239,55 km^2. Etelässä alue rajoittuu Łososinan kukkuloihin, joiden korkeimmat huiput ovat Jaworzissa ja Sałaszissa.

Nimi ”Wędzone jabłko sechlońskie” on pääosin johdettu Sechnan kylän miehiin viittaavasta paikallisesta sanasta ”sechlok”. Kun sechnalaiset miehet menivät naimisiin muiden kylien naisten kanssa, he toivat mukanaan omaperäisen tapansa valmistaa Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleita, ja heidän uudet naapurinsa kutsuivat heitä usein nimellä ”sechlok”. Monimutkaisen tuotantomenetelmän hallitseminen edellytti sen omaksumista jo varhaislapsuudessa, ja taito periytyikin isältä pojalle. Kyseessä ei ole taito, jonka voi oppia lyhyessä ajassa. Sechnan asukkaat ovat hioneet taitojaan hedelmien, eteenkin luumujen, kuivauksessa vuosisatojen ajan. Viipaloitujen omenoiden todettiin olevan loistava raaka-aine perinteiselle kuivausmenetelmälle, joten niistä alettiin valmistaa Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleita. Paikalliset kehittivät tekniikoita omien erikoisten kuivausrakennusten rakentamiseksi ja kuivausprosessin toteuttamiseksi. Sechnan kylän nimi viittaa alueen epätavallisen kuiviin luonnonoloihin, joista on hyötyä kuivaamisessa (”sechna” on etymologisesti sukua puolan sanalle ”suchy”, joka tarkoittaa ”kuivaa”). Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleilla on tuottajiensa taitojen ja vuosisatojen aikana kertyneen kokemuksen ansiosta erinomainen maine.

Tuotteen erityisyys on sen tuotantomenetelmän ansiota. Tuotantomenetelmän keskeisiä tekijöitä ovat kuivausrakennusten suunnittelu ja kuivausmenetelmä, joita ei kumpaakaan käytetä muilla alueilla. Käytetty menetelmä perustuu paikallisten valmistajien taitoihin, jotka ovat periytyneet sukupolvelta toiselle.

Kuivausrakennusten suunnittelu ja kuivausmenetelmä ovat 1700-luvulta asti isältä pojalle siirtyneitä salaisuuksia, joita ei tunnettu muualla maassa. Kyseinen kuivausrakennustyyppi sallii yhtäaikaisen kuivauksen ja savustuksen, eikä tällaisia rakennuksia ole naapurialueilla. Kuivausrakennuksella on vaikutus Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden ominaismakuun ja sitä kautta niiden maineeseen. Kuivausrakennuksissa on tiiliperusta, jossa on tulisija ja katettu tila, jossa on puinen ritilä kuivatusta varten. Kuivausrakennukset on rakennettu alueen maaston jyrkkien rinteiden myötäisesti. Kuivausrakennuksen tiiliperusta, jossa on tulipesän sisältävä uuni, on yleensä muodoltaan suorakulmainen ja rakennettu palamattomasta materiaalista. Ennen vanhaan kuivausrakennuksen perustana käytettiin kiviä, mutta nykyään on yleisempää käyttää muita materiaaleja, kuten onttoja tiiliä ja valettuja betoniharkkoja.

Kun edellä kuvatussa uunissa on tuli, se tuottaa lämpöä ja savua ja kuivattaa ilmankierron avulla uunin yläpuolella oleviin tiloihin asetellut omenaviipaleet. Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden tuotantoon käytettävät kuivausrakennukset olivat useimmiten kotitekoisia, ja ne oli valmistettu helposti saatavilla olevista materiaaleista, yleensä puusta. Näistä kuivausrakennuksista on tullut pysyvä osa alueen maisemaa, ja Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden valmistus on mahdollista vain tällaisissa kuivausrakennuksissa.

Kuivausrakennuksen perusta on yhteydessä sen yläosaan eli tilaan, jonka lattialla on poikittain asetelluista puukepeistä tehty ritilä. Kuivattavat hedelmät asetetaan tämän ritilän päälle.

Kuivausrakennuksen yläosa koostuu tilasta, joka on rakennettu puupalkeista, betonista tai ontoista tiilistä. Tila on keskimäärin 2,5–3,5 metriä pitkä, ja sen keskellä on väliseinä, joka jakaa tilan kahtia. Alaosassa on kuivausritilä, johon on asetettu vierekkäin suorakulmaisia puukeppejä, joiden poikkileikkaus on noin 3 cm x 4 cm. Nykyään nämä kepit valmistetaan havupuiden puusta. Puun on oltava hyvälaatuista, sillä keppejä käytetään 10–20 vuotta riippuen siitä, kuinka usein ja intensiivisesti kuivausmenetelmää käytetään.

Puukepit asetellaan yhteen kerrokseen. Kun ritilä asetetaan oikealle korkeudelle tulipesästä (yleensä noin 180 cm), savun ja lämpimän ilman kierto ruokkii itseään.

Perinteisissä sechnalaisissa kuivausrakennuksissa omenat savustetaan ja kuivataan kuumalla savulla, mikä erottaa Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleet kuumalla ilmalla kuivatuista omenoista. Savustaminen ja savulla kuivatus on mahdollista vain kuivausrakennusten erityisen suunnittelun ansiosta, joka on mukautettu maaston ominaisuuksiin. Ilman luonnollinen liike ylös rinnettä sen huipulle mahdollistaa ilman ottamisen rakennukseen uunin venttiilin kautta, joka on aina rinteen puolella rakennusta. Tämä ilmiö korostuu erityisesti Beskid Wyspowyn vuoristossa, jossa 4 kohdassa määritelty maantieteellinen alue sijaitsee.

Tällä tavalla savustetut omenaviipaleet menettävät osan hedelmälihansa kosteudesta, ja niistä tulee savun kyllästämiä.

Hedelmälihan vähäinen kosteuspitoisuus ja toisaalta savun antiseptiset ominaisuudet estävät mädättäjäbakteerien toimintaa ja pidentävät siten tuotteen säilyvyyttä.

Savu antaa hedelmille omaleimaisen, lehtipuiden savusta saatavan maun ja tuoksun sekä vaaleanruskean värin. Nämä ominaisuudet erottavat Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleet saman kategorian muista tuotteista.

Useat Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden tuotantoon liittyvät lähdeaineistot sisältävät viitteitä omena-, luumu- ja päärynäpuiden viljelyyn ja niiden hedelmien kuivattamisperinteeseen. Näitä lähteistä ovat muun muassa J. Ligęzan vuonna 1928 julkaisema tutkimus *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* (”Ujanowice: kylä Limanowan hallintopiirissä”) ja Franciszek Bujakin vuonna 1903 julkaistu kirja *Żmiąca* (”Żmiącan kylä”). Lähteet osoittavat, että hedelmäviljelyteollisuus on jo tuolloin ollut kehittynyttä.

Lähdemateriaali sisältää tietoa kuivattujen omenojen, päärynöiden ja luumujen taloudellisesta merkityksestä tarkkoina määrinä: yksi *korzec* (noin 98 kilogrammaa tai 120 litraa vastaava mittayksikkö) kuivattuja luumuja maksoi 10–20 silloista kruunua, kun taas yksi *korzec* kuivattuja päärynöitä tai omenoita maksoi 6–10 kruunua.

Puolalainen keittiö ja savustettujen omenoiden asema sen ruokalajeissa kertovat pitkästä kuivattamisperinteestä. Esimerkkejä tästä ovat muun muassa kuivatuista hedelmistä tehty keitto sekä tapa jalostaa herneistä ja suurimoista tehtävien ruokalajien makua Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleilla. Vanhoissa julkaisuissa on säilynyt useita hedelmien kuivattamiseen liittyviä runoja ja lauluja. Hedelmät olivat vuosisatojen ajan tärkeä ruoanlähde asukkaille. Hedelmien syömäkelpoisuuden pitkittämiseksi niitä käsiteltiin usein eri menetelmin, muun muassa kuivattamalla niitä savulla perinteiseen tapaan.

Kuvatessaan paikallisten asukkaiden perinteistä elintapaa Małgorzata Sromek lainaa tutkimuksessaan *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* (”Ujanowicesta to Laskowaan – menneisyys ja nykypäivä”) kansanrunoa (T. Grzegorzekin runo *Sechna jesienią* [”Sechnan syksy”]), jonka viimeisessä säkeessä mainitaan alueella kuivatut hedelmät, eli omena, luumu ja päärynä.

Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden mainetta todistaa myös se, että kyseisestä tuotteesta löytyy tietoa useista alueen keittokirjoista, esimerkiksi vuonna 2004 julkaistusta teoksesta *Regionalna książka kucharska lachów i górali* (”Lachsin ja Goralsin alueiden keittokirja”), joka sisältää reseptin savustetuista omenoista valmistettavalle omenahillokkeelle.

Savustettuja hedelmiä käytetään myös vuonna 2008 julkaistussa keittokirjassa *Małopolska – palce lizać* (”Suussasulava Vähä-Puola”) ja vuonna 2011 julkaistussa keittokirjassa *Smaki regionów* (”Alueen maut”).

Myös vuonna 2014 julkaistu keittokirja *Suska sechlońska w kuchni polskiej* (”Suska sechlońska puolalaisessa keittiössä”) sisältää useita reseptejä, joissa käytetään Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleita. Nykyisin useat suositut julkisuudesta tunnetut kokit kehittelevät savustettua omenaa sisältäviä bravuurireseptejä, joissa tämä raaka-aine antaa ruokalajille kuivahedelmähillokkeelle ominaisen maun. Nämä kokit pitävät tuotetta alueen asukkaiden merkittävänä saavutuksena. Yksi tällainen kokki on Karol Okrasa, joka totesi ohjelmassaan *Okrasa łamie przepisy* (”Okrasa rikkoo sääntöjä/reseptejä”), että ”kaikista maailman ihmisistä vain me puolalaiset olemme keksineet savustaa hedelmiä” ja että tämän menetelmän edistämiseen ja suojelemiseen olisi kiinnitettävä erityistä huomiota. Myös Mikołaj Rey esitteli ohjelmassaan *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* (”Mikołaj Reyn kulinaarimatkat”) erityisenä pitämäänsä sechnalaista hedelmien kuivattamisperinnettä ja kuvaili makua omaleimaiseksi. Lisäksi on syytä mainita Polywka, toinen kyseiseltä alueelta peräisin oleva perinteinen tuote, joka sisältää savulla perinteisissä kuivausrakennuksissa kuivattuja luumuja, päärynöitä ja omenaviipaleita.

Lisätodisteita omenoiden kuivattamisen perinteestä ja jatkuvuudesta alueella saadaan useista asiakirjoista, joissa viitataan siihen, että alueella on kuivausrakennuksia ja että niissä on kuivattu hedelmiä, kuten omenoita, päärynöitä ja luumuja. Yksi vuodelta 1984 säilynyt asiakirja sisältää sechnalaisen viljelijän pyynnön, joka on osoitettu Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu -yritykselle (”Nowy Sączin kuljetusyritys”) ja jossa tämä pyytää saada ajoneuvon kuivattujen hedelmien kuljetusta varten. Laskowan kunnan hallinto on todentanut pyyntöön sisältyvät tiedot sadon määrästä. Monissa säilyneissä asiakirjoissa kerrotaan myös kuivatuille omenoille tehdyistä testeistä, kuten Limanowan hygienia- ja epidemiologia-asiain kenttäaseman toteuttamat testit vuosina 1996 ja 1992. Näihin asiakirjoihin sisältyvät tarkastusviitenumerot 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 ja 2015 kertovat siitä, että tällaisia testejä on tehty useita. Myös Laskowan kunnassa sijaitsevassa Kobyłczynan kylässä vuonna 1980 rakennetun kaksihuoneisen kuivausrakennuksen piirustukset ovat säilyneet. Toinen osoitus omenien kuivaamisperinteestä alueella on kukkia, vihanneksia ja hedelmiä (”Kwiaty, Warzywa, Owoce”) käsittelevään kauppapuutarhaosuuskuntaan kuuluvalle viljelijälle osoitettu kuitti savustettujen omenoiden, päärynöiden ja luumujen ostosta.

Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleet ovat olleet jatkuvasti kuluttajien suosiossa. Tämä johtuu sukupolvelta toiselle periytyvästä menetelmästä, jossa hedelmät savustetaan erityisissä kuivausrakennuksissa, mikä antaa hedelmille niiden omaleimaisen tuoksun ja maun. Tuotteelle ominainen savuinen maku on niin tuotantoalueella asuvien kuin koko Puolan kuluttajien mieleen. ”Wędzone jabłko sechlońskie” on myös vientituote, ja sitä viedään enimmäkseen paikkoihin, joihin on muuttanut puolalaisia ja joissa tuotteelle on kysyntää. Kuluttajat etsivät erityisesti Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleita ja ovat valmiita maksamaan tuotteesta korkeamman hinnan.

Wędzone jabłko sechlońskie -omenaviipaleiden maine perustuu paikallisen perinteisen tuotantomenetelmän säilymiseen. Tuotantomenetelmä perustuu kertyneeseen kokemukseen ja taitoon, joita on kehitetty vuosikymmenten saatossa 4 kohdassa määritellyn alueen neljässä kunnassa. Tuottajat ovat aikojen saatossa rakentaneet itse suunnittelemiaan erityisiä kuivausrakennuksia valmistaakseen korkealaatuisen tuotteen, jonka maulle ei löydy vertaista. Nämä kuivausrakennukset sopivat täydellisesti alueen maisemaan, ja niistä on tullut olennainen osa sitä.

Eritelmän julkaisutiedot

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