C/2023/1382

11.12.2023

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/1382)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Wędzone jabłko sechlońskie»

Nº UE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination**

«Wędzone jabłko sechlońskie»

2. **État membre ou pays tiers**

Pologne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. ***Type de produit***

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. ***Description du produit portant la dénomination visée au point 1***

La dénomination du produit «wędzone jabłko sechlońskie» est dérivée du nom du village de Sechna, qui se trouve dans la commune de Laskowa, et est traditionnellement utilisée dans toute l'aire géographique de production de cette pomme.

Sont commercialisées sous cette dénomination des tranches de pommes qui ont été séchées et fumées; elles présentent sur la circonférence une peau plissée de couleur brune et une chair brun clair souple Le trognon peut être retiré ou non. Les tranches de «wędzone jabłko sechlońskie» peuvent être de tailles différentes selon la variété de pomme séchée. Le diamètre des tranches du produit fini dépend de la saison de végétation et de la variété utilisée, mais se situe généralement entre 3 et 10 cm. La teneur en eau du produit fini est vérifiée après le séchage et varie de 10 % à 23 %, selon l'épaisseur des tranches et l'utilisation des pommes. Il faut 5 à 8 kg de pommes fraîches pour obtenir un kilo de fruits séchés. La pomme «wędzone jabłko sechlońskie» a un goût prononcé et légèrement sucré et elle possède un arôme de fumage avec du bois de feuillus.

3.3. ***Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)***

La matière première pour la production de la «wędzone jabłko sechlońskie» est constituée de pommes des variétés suivantes: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta (Reinette Grise), Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared et ses variétés dérivées.

La matière première peut provenir d'en dehors de l'aire visée au point 4.

3.4. ***Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée***

Les installations de séchage doivent être situées dans l'aire visée au point 4, tout comme doivent y avoir lieu toutes les étapes de la production de la «wędzone jabłko sechlońskie»:

— la sélection de la matière première,

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— la découpe et la disposition des fruits dans un séchoir,

— le fumage et le séchage.

3.5. ***Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence***

L'ensemble des opérations effectuées pendant tout le processus de production de la «wędzone jabłko sechlońskie» doivent l'être à la main, à l'exception du tranchage des pommes et de l'enlèvement éventuel des trognons, qui sont effectués mécaniquement.

Le conditionnement du produit doit avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4. Ce choix est lié à la pratique traditionnelle et est nécessaire pour assurer la haute qualité du produit (il est ainsi protégé contre, entre autres, la contamination physique et microbiologique, l'augmentation de la teneur en humidité, les pertes causées par les parasites), pour faciliter le transport et la manipulation, et pour éviter un éventuel mélange de la «wędzone jabłko sechlońskie» avec des produits similaires. Il vise également à garantir la réputation du produit.

3.6. ***Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence***

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «wędzone jabłko sechlońskie» est située dans la province de Małopolskie, dans les communes suivantes: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna et Żegocina.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de la «wędzone jabłko sechlońskie» avec l'aire géographique dans laquelle elle est produite réside dans les caractéristiques du produit résultant de plusieurs siècles de tradition ainsi que des compétences particulières des producteurs.

La région se distingue par la culture de pommiers et de pruniers et les fruits de ces arbres sont destinés à la production de «wędzone jabłko sechlońskie». Aujourd'hui encore, le terme patois «sechnie», c'est-à-dire le séchage, est utilisé. Les conditions pédoclimatiques spécifiques à Sechna ont favorisé la culture d'arbres fruitiers. Le surplus de la production de fruits était conservé en employant une méthode spécifique de séchage et de fumage mise au point dans la région. Sous cette forme, les fruits pouvaient être stockés tout au long de l'année.

Toute l'aire visée au point 4 se caractérise par de nombreuses pentes de versants, un climat très doux et de nombreuses irrégularités relatives. Les terrains en pente offrent les meilleures conditions de culture des pommiers. La région des Beskid Wyspowy, dont provient la «wędzone jabłko sechlońskie», se caractérise par un très bon ensoleillement des pentes, un climat humide et légèrement chaud qui favorise le développement de la culture fruitière. L'aire est située à la jonction de quatre powiat (districts): Limanowa, Bochnia, Nowosądecki. Il existe un lien naturel entre leurs populations, en raison des moyens de communication et des infrastructures commerciales, et elles forment une communauté culturelle. L'aire visée comprend les gmin (communes) suivantes: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna et Żegocina, et s'étend sur 239,55 km^2. Au sud, elle est encerclée par un ensemble montagneux, avec les plus hautes montagnes dans la région de Jaworz et de Sałasz.

La dénomination «wędzone jabłko sechlońskie» provient avant tout du mot local désignant les hommes du village de Sechna, les «sechlok», qui, lorsqu'ils se mariaient avec des femmes d'autres villages, y emportaient leur méthode particulière de production de la «wędzone jabłko sechlońskie» et étaient alors le plus souvent appelés «sechlok» par leurs nouveaux voisins. Maîtriser cette méthode de production complexe nécessitait un apprentissage dès la petite enfance et ce savoir était transmis de père en fils. Il ne peut être acquis du jour au lendemain ou envisagé dans un court laps de temps. Depuis des siècles, les habitants de Sechna peaufinent leur technique de séchage de différents fruits, notamment les prunes. Il s'est avéré que les pommes coupées en tranches constituaient également une excellente matière première pour le séchage traditionnel; c'est ainsi que la production de la «wędzone jabłko sechlońskie» est apparue. Les habitants ont perfectionné la construction de leurs installations de séchage particulières et le processus de séchage. Le nom du village de Sechna (dont la racine est commune avec l'adjectif polonais signifiant «sec») découle des conditions naturelles particulières dont il jouit, qui sont propices au séchage. Le savoir-faire et l'expérience séculaire de ses producteurs ont taillé une belle réputation à la «wędzone jabłko sechlońskie».

La spécificité du produit est due à sa méthode de production, fondée sur la conception des séchoirs et le mode de séchage, qui ne sont pas utilisés dans d'autres régions. La méthode utilisée repose sur les connaissances des producteurs locaux, transmises de génération en génération.

Le secret transmis de père en fils depuis le XVIII^{e} siècle porte sur la conception des séchoirs et la technique de séchage, inconnues dans d'autres régions du pays. Dans les régions voisines, on ne retrouve pas ce type de séchoir qui permet le séchage et le fumage simultanés et a une incidence sur le goût spécifique et donc sur la renommée de la «wędzone jabłko sechlońskie». Le séchoir se compose de fondations entourant un foyer ainsi que d'une chambre abritée, munie d'une grille formée par des lames en bois. La conception du séchoir est adaptée aux fortes pentes, dues au relief de l'aire. Les fondations sur lesquelles le four est placé ont généralement une forme rectangulaire et sont en matériau incombustible. Autrefois, on utilisait de la pierre. Aujourd'hui, on retrouve plus fréquemment d'autres matériaux, comme les briques alvéolaires et les chapes en béton.

Dans ce four, le feu produit de la chaleur et de la fumée qui, par mouvement de rotation, sèchent les tranches de pommes placées au-dessus des chambres. Les séchoirs utilisés pour la production de la «wędzone jabłko sechlońskie» étaient généralement construits par initiative propre et à partir de matériaux facilement accessibles — le plus souvent du bois. Ce sont précisément ces séchoirs qui ont été intégrés de manière permanente dans le paysage de la région et seuls eux peuvent accueillir la préparation de la «wędzone jabłko sechlońskie».

Les fondations adhèrent complètement à la partie supérieure du séchoir (composé d'une chambre à grille), dans laquelle sont placées de manière transversale des grilles en bois, sur lesquelles les fruits destinés au séchage sont disposés.

La partie supérieure du séchoir est constituée d'une chambre construite avec des poutres en bois, en béton ou en briques alvéolaires. La chambre mesure en moyenne environ 2,5 m. de large et 3,5 m. de long. Au centre de la chambre, se trouve une paroi (cloison) qui la divise en deux parties. La grille, qui est composée de lames de bois disposées en rectangle et mesurant environ 3 cm sur 4, forme la partie inférieure de la chambre. Actuellement, on utilise du bois de conifères pour fabriquer ces lames. Celles-ci doivent être de bonne qualité car selon le nombre de séchages et l'intensité, elles sont utilisées entre 10 et 20 ans.

Les lames sont placées sur une surface plane. Elles sont placées à une hauteur appropriée au-dessus du foyer (généralement à environ 180 cm) de telle façon que la circulation de la fumée et de l'air chaud s'effectue librement.

Le fumage et le séchage des pommes dans les séchoirs traditionnels se font grâce à la fumée chaude, ce qui distingue la «wędzone jabłko sechlońskie» des pommes séchées à l'air chaud. Le fumage et le séchage à la fumée ne sont possibles que grâce à la conception particulière des séchoirs qui sont adaptés au relief de l'aire. La présence d'un courant d'air naturel qui remonte de bas en haut permet au four de recevoir l'air, comme il est toujours situé du côté de la pente. Ce phénomène est particulièrement marqué dans la région des Beskid Wyspowy (dans les Beskides occidentales) dans laquelle se trouve l'aire géographique délimitée au point 4.

Lors du fumage, les tranches de pommes perdent une partie de l'eau contenue dans leurs tissus tout en se gorgeant de fumée.

La diminution de la teneur en eau des tissus au cours du fumage et l'action antiseptique de la fumée entravent le développement de bactéries de putréfaction et augmentent la durée de conservation du produit.

La fumée confère aux tranches de fruit un arôme de fumage au bois de feuillus, un goût et une couleur brun clair qui sont uniques et distinguent la «wędzone jabłko sechlońskie» des autres produits de la même catégorie.

De nombreux textes parlant de l'aire de production de la «wędzone jabłko sechlońskie» contiennent des références à la culture de pommes, de prunes, de poires et à la tradition de séchage de ces fruits, notamment l'ouvrage «Ujanowice wieś powiatu limanowskiego» («Ujanowice: un village dans le district de Limanowa») de J. Ligęza en 1928 et le livre de Franciszek Bujak de 1903 intitulé «Żmiąca» («Le village de Żmiąca»). Ceux-ci constituent la preuve que l'agriculture fruitière était déjà développée à cette époque-là.

Dans ces ouvrages, on lit l'importance économique des pommes, des poires et des prunes séchées, traduite en chiffres précis: un *korzec* (unité de mesure équivalente à environ 98 kg ou 120 litres) de prunes séchées coûtait entre 10 et 20 krone (la monnaie de l'époque), tandis qu'un *korzec* de poires et de pommes séchées entre 6 et 10 krone.

La cuisine polonaise et la place occupée par les pommes fumées témoignent de la tradition séculaire du séchage. On peut citer à titre d'exemple la soupe aux fruits séchés, ainsi que la pratique consistant à agrémenter les pois ou les bouillies avec des «wędzone jabłko sechlońskie». La tradition du séchage apparaît également dans de nombreux poèmes et chansons de la littérature historique. Les fruits constituent un aliment essentiel pour la population depuis des siècles. Afin de les conserver plus longtemps, ils ont été transformés de différentes manières, y compris par le séchage traditionnel avec de la fumée.

Dans une étude intitulée *Od Ujanowic do Laskowej — przeszłość i współczesność* («De Ujanowice à Laskowa — Passé et présent»), Małgorzata Sromek cite, lorsqu'elle décrit la vie d'antan des habitants de la région, un poème populaire [*Sechna jesienią* («Automne à Sechna») de T. Grzegorzek], dont la dernière phrase mentionne les fruits qui séchaient autrefois dans la région: les pommes, les prunes et les poires.

La réputation de la «wędzone jabłko sechlońskie» est également corroborée par le fait que des informations la concernant figurent dans plusieurs livres de cuisine régionaux, tels que le livre paru en 2004 et intitulé «*Regionalna książka kucharska lachów i górali górali*» («Livre de cuisine régionale pour les Lachs et Gorals»), qui contient une recette de compote de pommes fumées.

Les fruits fumés figurent également dans des recettes du livre paru en 2008 intitulé «*Małopolska - palce lizać*» («Léchons-nous les babines en Małopolska») et du livre paru en 2011 intitulé «*Smaki regionów*» («Saveurs régionales»).

Par ailleurs, le livre de cuisine paru en 2014 et intitulé «*Suska sechlońska w kuchni polskiej*» («Le "suska sechlońska" dans la cuisine polonaise»)contient plusieurs recettes où la «wędzone jabłko sechlońskie» figure parmi les ingrédients Aujourd'hui, de nombreux chefs célèbres et populaires élaborent des recettes signature qui contiennent des pommes fumées qui apportent un goût spécifique aux plats (compote de fruits fumés) et sont présentées comme une réussite remarquable des habitants de la région. Par exemple, Karol Okrasa dans son émission «*Okrasa łamie przepisy*» («Okrasa déconstruit les règles/recettes») a déclaré que les Polonais étaient les seuls au monde à avoir inventé le fumage des fruits et que celui-ci devait être perpétué et particulièrement protégé. Dans son émission «*Podróże kulinarne Mikołaja Reya*» («Les voyages culinaires de Mikołaj Rey») , Mikołaj Rey a également vanté la tradition du séchage de Sechna comme procurant un goût unique et des plus exquis. Par ailleurs, il convient de mentionner Polywka, un produit traditionnel provenant également de la région en question, à base de prunes, de poires et de tranches de pommes séchées et fumées dans des séchoirs traditionnels.

La tradition et le fait que le séchage des pommes perdure dans la région sont aussi attestés par de nombreux documents indiquant que des séchoirs étaient situés dans la région concernée et que des fruits tels que les pommes, les poires et les prunes y étaient séchés et fumés. Un document datant de 1984 contient, entre autres, une demande d'un agriculteur de Sechna, adressée à la «Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej» (société de transport de Nowy Sącz), afin d'obtenir un véhicule pour transporter des fruits séchés. Les informations contenues dans cette demande concernant la taille de l'exploitation sont certifiées conformes par les autorités municipales de Laskowa. De nombreux documents attestant le contrôle des pommes séchées ont également été conservés, par exemple pour l'année 1996 et l'année 1992 à la station sanitaire et épidémiologique locale de Limanowa. Ces documents contiennent les numéros des tests, à savoir 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 et 2015, ce qui prouve le nombre élevé de contrôles de ce type effectués. Ont également été conservés les plans architecturaux pour la construction du séchoir à deux chambres de 1980 dans le village de Kobyłczyna, dans la municipalité de Laskowa. La présence de pommes séchées selon cette tradition dans la région est confirmée par le certificat délivré à un agriculteur par la coopérative maraîchère «Kwiaty, Warzywa, Owoce» («Fleurs, légumes et fruits») pour la vente de pommes, poires et prunes fumées.

La «wędzone jabłko sechlońskie» jouit d'une bonne réputation qui est constante auprès des consommateurs grâce à la méthode de fumage dans des séchoirs spéciaux, transmise de génération en génération, et qui confère au fruit un arôme et un goût uniques. Le goût caractéristique des notes fumées est apprécié non seulement par les habitants de l'aire de production, mais aussi dans toute la Pologne. La «wędzone jabłko sechlońskie» est également exportée, principalement vers des régions où des Polonais ont émigré, et où elle trouve des acheteurs. Les consommateurs recherchent la «wędzone jabłko sechlońskie» et sont disposés à payer un prix plus élevé pour ce produit.

La réputation de la «wędzone jabłko sechlońskie» s'est construite grâce au maintien d'une production selon des méthodes locales et traditionnelles. Cette méthode est le fruit d'une expérience et de compétences acquises au fil des décennies par les habitants de l'aire formée par les quatre communes citées au point 4. Au fil du temps, les producteurs ont construit leurs propres séchoirs spéciaux, qui confèrent au produit une qualité élevée et un goût inimitable. Ces séchoirs s'intègrent parfaitement dans le paysage de l'aire géographique concernée et en sont une composante à part entière.

Référence à la publication du cahier des charges

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