C/2023/1382

11.12.2023

Foilsiú iarratais ar ainm a chlárú de bhun Airteagal 50(2)(a) de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2023/1382)

Lena fhoilsiú seo, tugtar an ceart chun cur i gcoinne an iarratais de bhun Airteagal 51 de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle [1] laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Wędzone jabłko sechlońskie’

Uimh. AE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm an TGFC**

‘Wędzone jabłko sechlońskie’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Pholainn

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó ar an mbia-earra**

3.1. ***An cineál táirge***

Aicme 1.6. Torthaí, glasraí agus gránaigh úra nó phróiseáilte

3.2. ***Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)***

Tagann an t-ainm ‘wędzone jabłko sechlońskie’ ó ainm sráidbhaile, Sechna, suite i mbardas Laskowa, agus go traidisiúnta úsáidtear é ar fud an limistéir gheografaigh táirgthe.

Úsáidtear an t-ainm seo chun slisní úlla a rinneadh a triomaíodh agus a deataíodh a mhargú; tá craiceann donn rocach acu ar an taobh amuigh, agus bia preabach, donn éadrom. Is féidir gur baineadh an croí nó nár baineadh. D’fhéadfadh éagsúlacht ó thaobh méide de a bheith ag slisní ‘wędzone jabłko sechlońskie’ ag brath ar an gcineál úill a triomaíodh. Braitheann trastomhas na slisní úill deataithe críochnaithe ar an séasúr fáis agus an cineál a úsáideadh sa táirgeadh; is iondúil go mbíonn sé idir 3 cm agus 10 cm. Déantar seiceáil ar chion uisce an táirge críochnaithe tar éis triomúcháin; bíonn sé idir 10 % agus 23 %, ag brath, cosúil le tiús na slisní, ar an úsáid atá beartaithe don táirge. Faightear 1 kg torthaí triomaithe as cainníocht de 5-8 kg d’úlla úra. Bíonn blas ‘wędzone jabłko sechlońskie’ beagán milis, le blas inbhraite agus dea-bholadh deataigh ón adhmad ó chrainn duillsilteacha.

3.3. ***Beatha (maidir le táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (maidir le táirgí próiseáilte amháin)***

Is é úlla de na cineálacha seo a leanas an t-amhábhar do tháirgeadh ‘wędzone jabłko sechlońskie’: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared agus díorthaigh Idared.

Féadfaidh an t-amhábhar i dtáirgeadh teacht ó taobh amuigh den limistéar a shainmhínítear i bpointe 4.

3.4. ***Céimeanna sonracha sa táirgeadh nach mór dóibh tarlú sa limistéar geografach sainithe***

Ní mór na tithe triomúcháin a bheith suite sa limistéar dá dtagraítear i bpointe 4, agus ní mór na céimeanna uile i dtáirgeadh ‘wędzone jabłko sechlońskie’ tarlú sa limistéar sin:

— sórtáil an amhábhair;

[1] IO L 343, 14.12.2012, lch. 1.

— slisniú agus cur na dtorthaí sna tithe triomúcháin;

— deatú agus triomú.

3.5. ***Rialacha sonracha maidir le slisniú, grátáil, pacáistiú etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

Ní mór oibríochtaí uile le linn an phróisis táirgthe iomláin le haghaidh 'wędzone jabłko sechlońskie' a dhéanamh de láimh, ach amháin slisniú na n-úll agus aon bhaint de na croíthe, a dhéantar go meicniúil.

Ní mór pacáistíocht an táirge a dhéanamh laistigh den limistéar geografach a shonraítear i bpointe 4. Tá an próiseas pacáistíochta bainteach le cleachtas traidisiúnta agus tá gá leis chun táirge d'ardcháilíocht a ráthú (rud a áirithíonn cosaint ar thosca lena n-áirítear éilliú fisiceach agus miocróbach, méadú ar chion taise agus caillteanais arna dhéanamh ag lotnaidí), chun iompar agus láimhseáil a éascú, agus chun aon mheascadh de 'wędzone jabłko sechlońskie' le táirgí comhchosúla a chosc. Is é is cuspóir dó freisin clú an táirge a chosaint.

3.6. ***Sainrialacha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

—

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Tá limistéar táirgthe 'wędzone jabłko sechlońskie' suite i gCúige Małopolskie, sna bardais seo a leanas: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna agus Żegocina.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an nasc idir 'wędzone jabłko sechlońskie' agus an limistéar geografach ina dtáirgtear é bunaithe ar ghnéithe saintréitheacha a thagann ón traidisiún a bhaineann leis an táirge a tháirgeadh agus scileanna sonracha na dtáirgeoirí áitiúla atá ann leis na céadta anuas.

Is gné shaintréitheach den réigiún é crainn úll agus plumaí a shaothrú agus táirgeacht na dtorthaí ó na crainn sin le húsáid in 'wędzone jabłko sechlońskie'. Is é an focal 'sechnie' a úsáidtear le haghaidh 'triomúchán', fiú sa lá atá inniu ann, seachas 'suszenie', sa Pholainnis chaighdeánach. Bhí na dálaí aeráide agus ithreach ar leith fabhrach do shaothrú crann torthaí. Rinneadh torthaí iomarcach a leasú trí mhodh sonrach triomaithe agus deataithe a forbraíodh sa limistéar a úsáid. D'fhéadfadh torthaí a leasú san fhoirm seo ar feadh bliain iomlán.

Is saintréithe den limistéar iomlán dá dtagraítear i bpointe 4 iad na fánaí géara agus an aeráid an-éadrom agus éagsúlachtaí móra airde. Tá na dálaí is fearr ó thaobh crainn úlla a fhás ar thaobhanna na gcnoc. Is saintréithe na sléibhte Beskid Wyspowy [Oileán Beskid] iad fánaí a fhaigheann go leor gréine agus aeráid éadrom the agus thais atá fabhrach d'fheirmeoireacht torthaí a fhorbairt. Déantar 'wędzone jabłko sechlońskie' laistigh den limistéar sin. Tá an limistéar suite in áit ina dtagann ceithre cheantar le chéile: na ceantair Limanowa, Bochnia agus Nowy Sącz. Tá naisc nádúrtha i measc an daonra mar gheall ar bhonneagar iompair agus tráchtála, agus is pobal cultúrtha an limistéar. Áirítear na bardais a leanas sa limistéar atá i gceist: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna agus Żegocina, a chumhdaíonn le chéile achar thart ar 239,55 km2. Tá cnocraon Łososina mar theorainn leis an limistéar sa deisceart, agus iad Jaworz agus Sałasz ar na beanna is airde sa limistéar.

Tagann an t-ainm 'wędzone jabłko sechlońskie' go príomha ón bhfocal áitiúil a úsáidtear chun tuairisc a thabhairt ar fhir ó shráidbhaile Sechna: 'sechlok'. Nuair a phós siad mná a raibh cónaí orthu i sráidbhailte eile, thug siad leo a modh neamhghnách chun 'wędzone jabłko sechlońskie' a tháirgeadh agus ba mhinice a thug a gcomharsana nua 'sechlok' orthu. Chun máistreacht a fháil ar an modh táirgthe casta bhí sé de cheangal orthu eolas a bheith acu faoi ón luath-óige agus is scil é a chuirtear ar aghaidh ó athair go mac. Ní scil í ar féidir a fháil nó a éadáil le linn tréimhse ghearr. I gcaitheamh na gcéadta, chuir muintir Sechna feabhas ar a gcumas torthaí éagsúla a thriomú, go háirithe plumaí. Tharla sé gurbh amhábhair den scoth iad úlla slisnithe le haghaidh an phróisis triomaithe traidisiúnta, agus chuir 'wędzone jabłko sechlońskie' tús lena dtáirgeadh. D'fhorbair muintir na háite teicnící chun a dtithe triomúcháin féin a thógáil agus chun an próiseas triomaithe é féin a dhéanamh. Tagann ainm an tsráidbhaile Sechna (a bhfuil fréamh teangeolaíoch aige san fhocal Polainnise ar 'tirim') ó na dálaí nádúrtha neamhghnácha atá fabhrach do thriomú. Tá clú iontach ar 'wędzone jabłko sechlońskie' mar gheall ar scileanna agus taithí na dtáirgeoirí atá ann leis na céadta anuas.

Baineann sainiúlacht an táirge leis an modh táirgthe, a bhfuil dearadh na dtithe triomúcháin agus an modh triomúcháin ann, ní úsáidtear ceachtar acu i réigiúin eile. Tá an modh a úsáidtear bunaithe ar scileanna táirgeoirí áitiúla, tugtha ar aghaidh ó ghlúin go glúin.

Ba é an rún a tugadh ar aghaidh ó athair go mac ón 18ú céad dearadh na dtithe triomúcháin agus an teicníc thriomaithe, gan eolas air i gcodanna eile den tír. An cineál tí triomúcháin sin, a ligeann do thriomú agus deatú an tráth céanna, ní fhaightear i limistéir mháguaird é agus bíonn tionchar aige ar an mblas áirithe sin, agus dá bhrí sin ar chlú, 'wędzone jabłko sechlońskie'. Is éard atá sna tithe triomúcháin dúshraith bhríce agus laistigh dó sin dóire agus cuasán cumhdaithe ina bhfuil gráta déanta de bhataí adhmaid. Cuirtear dearadh na dtithe triomúcháin in oiriúint do na fánaí géara atá i dtír-raon an limistéir. Bíonn cruth dronuilleogach go ginearálta ar dhúshraith bhríce an tí triomúcháin, ar a gcuirtear oigheann ina bhfuil dóire, agus ta sé comhdhéanta d'ábhar neamhdhócháin. San am a chuaigh thart, úsáideadh cloch chun dúshraith an tí triomúcháin a dhéanamh. Sa lá atá inniu ann, tá sé níos coitianta ábhair eile a úsáid amhail brící tolla agus bloic choincréite doirte.

Nuair a lastar an t-oigheann ar a dtugtar tuairisc thuas, tagann teas agus deatach uaidh a thriomaíonn, trí ghluaiseacht rothlach, na slisní úlla a cuireadh sna cuasáin os a chionn. Ba mhinice a raibh na tithe triomúcháin a úsáideadh chun 'wędzone jabłko sechlońskie' a tháirgeadh de dhéantús baile agus iad tógtha ó ábhair atá éasca le fáil – ba mhinice ó adhmad a tógadh iad. Is iad na tithe triomúcháin céanna sin atá anois ina ngné bhuan de thírdhreach an réigiúin, agus ní féidir 'wędzone jabłko sechlońskie' a dhéanamh ach amháin i dtithe triomúcháin den sórt sin.

Tá an dúshraith nasctha go dlúth leis an gcuid uachtarach den teach triomúcháin (ina bhfuil an cuasán leis an ngráta), ina gcuirtear gráta déanta de bhataí adhmaid a leagtar síos trasna agus ar a socraítear na torthaí atá le triomú.

Is éard atá sa chuid uachtarach den teach triomúcháin cuasán tógtha ó bhíomaí adhmaid, coincréit, nó brící tolla. Tá meánmhéid an chuasáin thart ar 2,5 go 3,5 mhéadar ar fhad. I lár an chuasáin tá roinnteoir (deighilt) a scoilteann an cuasán ina dhá chuid. Cruthaítear an chuid íochtarach den chuasán – an gráta – trí bhataí adhmaid a leagan taobh le chéile de roinn dronuilleogach thart ar 3 faoi 4 cheintiméadar. Sa la atá inniu ann, déantar na bataí as adhmad de chrainn bhuaircíneacha. Ní mór na bataí a dhéanamh as adhmad ar ardchaighdeán mar go n-úsáidtear iad ar feadh tréimhse idir 10 agus 20 bliain, ag brath ar mhinicíocht agus déine an triomaithe.

Cuirtear na bataí i sraith aonair. Nuair a bhíonn na bataí suite i gceart ar airde iomchuí os cionn an dóire (thart ar 180 cm de ghnáth), bíonn cúrsaíocht deataigh agus aer te féinchothabhálach.

Déantar deatú agus triomú úll i dtithe triomúcháin traidisiúnta Sechna le deatach te, rud a dhéanann 'wędzone jabłko sechlońskie' difriúil le húlla a thriomaítear le haer te. Ní féidir deatú agus triomú le deatach a dhéanamh gan dearadh speisialta na dtithe triomúcháin, a cuireadh in oiriúint do ghnéithe an tír-raoin. Le gluaiseacht nádúrtha an aeir aníos taobh leis an bhfána chuig an mbarr, féadfaidh an t-aer tarraingt isteach trí mhúchán an oighinn, a bhíonn i gcónaí suite ar an taobh is gaire don fhána. Tá an feiniméan sin an-suntasach i raon oileán Beskid, ina bhfuil an limistéar geografach a shainítear i bpointe 4 suite.

Nuair a dheataítear mar sin iad cailleann na slisní úll cuid den taise ina mbia agus éiríonn siad sáithithe le deatach.

Leis an laghdú i gcion taise sa bhia le linn an deataithe, agus le gníomhaíocht antaiseipteach an deataigh, cuirtear bac ar fhorbairt baictéir mhorgthachta, ag cur síneadh dá bhrí sin le saolré an táirge.

Tugann an deatach blas uathúil agus dea-bholadh de dheatú ó chrainn duillsilteacha don toradh agus dath donn éadrom, rud a dhéanann 'wędzone jabłko sechlońskie' difriúil le táirgí eile sa chatagóir chéanna.

Tá tagairtí i roinnt mhaith ábhair foinse a bhaineann leis an limistéar táirgthe le haghaidh 'wędzone jabłko sechlońskie' do shaothrú crann úll, plumaí agus piorraí agus don traidisiún a bhaineann lena dtriomú. Áirítear leo sin staidéar J. Ligęza *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* ['Ujanowice: sráidbhaile i gCeantar Limanowa'] ó 1928 agus an leabhar *Żmiąca* ['sráidbhaile Żmiąca'] ag Franciszek Bujak in 1903. Soláthraítear fianaise leis sin go raibh tionscal na feirmeoireachta torthaí forbartha cheana féin an tráth sin.

Tá faisnéis hábhair foinse maidir le tábhacht eacnamaíoch úll, piorraí agus plumaí triomaithe i dtéarmaí méideanna sonracha; bhí costas ar *korzec* [aonad tomhais coibhéiseach le thart ar 98 kg nó 120 lítear] de phlumaí triomaithe idir 10 agus 20 coróin [an t-airgeadra an tráth sin], agus costas idir 6 agus 10 gcoróin ar *korzec* de phiorraí agus úlla triomaithe.

Tá cócaireacht na Polainne agus an áit atá ag úlla deataithe ann mar léiriú ar an traidisiún ársa triomúcháin. Ar shamplaí tá anraith de thorthaí triomaithe agus an traidisiún atá ann maidir le blas mias a dhéantar de phiseanna agus piocuarain a fheabhsú le 'wędzone jabłko sechlońskie'. Coinníodh roinnt mhaith dánta agus amhrán faoin traidisiún triomúcháin sa litríocht stairiúil. Leis na céadta bliain, ba bhia tábhachtach don daonra iad torthaí. Chun an tréimhse a fhadú ina mbeadh sé fós inite, rinneadh é a phróiseáil ar bhealaí éagsúla, lena n-áirítear é a thriomú ar bhealach traidisiúnta le deatach.

I staidéar dar teideal *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* ['Ó Ujanowice go Laskowa – an tAm a Chuaigh Thart agus an tAm i Láthair'], luann Małgorzata Sromek Uasal, agus tuairisc á thabhairt aici ar sheanmhodh maireachtála mhuintir na háite, véarsa pobail (*Sechna jesienią* ['Fómhar Sechna'] le T. Grzegorzek) ina luaitear sa rann deireanach torthaí a thriomaítear sa limistéar: úll, pluma agus piorra.

Tá tuilleadh fianaise maidir le clú 'wędzone jabłko sechlońskie' ann mar gur féidir faisnéis faoi a fháil i roinnt leabhair chócaireachta réigiúnacha, amhail an leabhar ó 2004 *Regionalna książka kucharska lachów i górali* ['Leabhar cócaireachta réigiúnach le haghaidh Lachs agus Gorals'], ina bhfuil oideas le haghaidh compóit úll deataithe.

Tá torthaí deataithe le feiceáil freisin in oidis sa leabhar ó 2008 *Małopolska – palce lizać* ['Małopolska an-Bhlasta'] agus sa leabhar ó 2011 *Smaki regionów* ['Blasanna Réigiúnacha'].

Agus sa leabhar cócaireachta ó 2014 *Suska sechlońska w kuchni polskiej* ['Suska sechlońska i gCócaireacht na Polainne'] tá roinnt oideas ann ina n-úsáidtear 'wędzone jabłko sechlońskie'. Sa lá atá inniu ann cruthaíonn roinnt mhaith cócairí mór le rá oidis aitheantais lena n-áirítear úll deataithe, a thugann blas sonrach do mhiasa (compóit torthaí triomaithe) agus a chuirtear i láthair mar éacht suntasach ag muintir an réigiúin; ar na cócairí sin tá Karol Okrasa, a dúirt ina chlár *Okrasa łamie przepisy* ['Briseann Okrasa na Rialacha/na hOidis'] as muintir uile an domhain, nar smaoinigh ach muid féin, na Polannaigh, ar thorthaí a dheatú, agus gur cheart aird ar leith a thabhairt ar a spreagadh agus ar a chosaint. Chuir Mikołaj Rey i láthair freisin, ina chlár *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* ['Taisteal Cócaireachta Mikołaj Rey'] traidisiún triomaithe Sechna mar rud an-urghnách agus an blas mar bhlas uathúil. Ba cheart Polywka a lua anseo freisin, táirge traidisiúnta freisin a thagann ón réigiún atá i gceist agus a bhfuil plumaí, piorraí agus slisní úll triomaithe le deatach i dtithe traidisiúnta triomúcháin ann.

Tagann tuilleadh fianaise maidir le traidisiún agus leanúnachas a bhaineann le húlla a thriomú sa limistéar ó roinnt mhaith doiciméad ina bhfuil faisnéis go raibh tithe triomúcháin sa limistéar agus go ndearnadh torthaí amhail úlla, piorraí agus plumaí a thriomú agus a dheatú iontu. I ndoiciméad amháin a coinníodh ó 1984, tá iarraidh ó fheirmeoir in Sechna seolta chuig an 'Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu' ['Cuideachta Iompair Mótair Nowy Sącz'], maidir le feithicil a chur ar fáil chun torthaí triomaithe a iompar. Dheimhnigh Riarachán Bardasach Laskowa go raibh an fhaisnéis san iarraidh maidir le méid an bhairr ceart. Coinníodh roinnt mhaith doiciméad lena ndeimhnítear tástálacha ar úll triomaithe, mar shampla ó Stáisiún Allamuigh Sláintíochta agus Eipidéimeolaíoch Limanowa in 1996 agus 1992. Tá na huimhreacha tagartha rialála 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 agus 2015 ar na doiciméid, rud a léiríonn go ndearnadh líon mór tástálacha den sórt sin. Ina theannta sin coinníodh pleananna ailtireachta ó 1980 maidir le tógáil teach triomúcháin le dhá chuasán i sráidbhaile Kobyłczyna i mBardas Laskowa. Is deimhniú eile ar an traidisiún a bhaineann le húlla a thriomú sa limistéar seo é admháil a eisíodh d'fheirmeoir ó chomharchumann garraí margaidh 'Kwiaty, Warzywa, Owoce' [Bláthanna, Glasraí agus Torthaí] maidir le díolachán úll, piorraí agus plumaí deataithe.

Tá dea-stádas comhsheasmhach ag 'Wędzone jabłko sechlońskie' i measc tomhaltóirí mar gheall ar an modh, a chuirtear ar aghaidh ó ghlúin go glúin, maidir le deatú i dtithe triomúcháin speisialta, rud a thugann dea-bholadh agus blas uathúil don toradh. Is maith le daoine blas saintréitheach na mblasanna deatúla, ní hamháin na daoine sin atá ina gcónaí sa limistéar ina dtáirgtear é, ach daoine ar fud na Polainne ar fad. Onnmhairítear 'Wędzone jabłko sechlońskie' freisin, go príomha go háiteanna ina ndeachaigh Polannaigh ar imirce agus a mbíonn ceannaitheoirí iontu. Bíonn tomhaltóirí ag iarraidh 'wędzone jabłko sechlońskie' agus bíonn siad toilteanach praghas níos airde a íoc le haghaidh an táirge.

Cruthaíodh clú ‘wędzone jabłko sechlońskie’ trí mhodh táirgthe áitiúil traidisiúnta a choinneáil. Tá an modh táirgthe sin bunaithe ar charnadh taithí agus scileanna a forbraíodh leis na deacáidí ag daoine sna ceithre bhardas a luadh i bpointe 4. Le himeacht ama thóg táirgeoirí tithe triomúcháin speisialta dá ndearadh féin chun táirgí a tháirgeadh atá ar ardchaighdeán agus nach bhfuil a sárú ann ó thaobh blais de. Tá na tithe triomúcháin sin go hiomlán cosúil le tírdhreach an réigiúin agus tá siad anois mar dhlúthchuid de.

Tagairt d’fhoilsiú na sonraíochta

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