C/2023/1382

11.12.2023.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2023/1382)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Wędzone jabłko sechlońskie”

EU br.: PGI-PL-02896 – 16.1.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv ZOZP-a**

„Wędzone jabłko sechlońskie”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Poljska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. ***Vrsta proizvoda***

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. ***Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.***

Jabuke „wędzone jabłko sechlońskie” dobile su naziv po mjestu Sechna u općini Laskowa i tradicionalno se upotrebljavaju na cijelom zemljopisnom području proizvodnje.

Pod tim se nazivom na tržište stavljaju sušene i dimljene kriške jabuke; njihova je kora izvana smeđa i naborana, a meso elastično i svjetlosmeđe boje. Jezgra se može odstraniti, ali i ne mora. Kriške jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” mogu biti različitih veličina ovisno o sorti jabuke koja se suši. Promjer gotovih dimljenih kriški jabuke ovisi o sezoni rasta i sorti koja se upotrebljava za proizvodnju, a obično je od 3 do 10 cm. Nakon sušenja provjerava se sadržaj vode u gotovom proizvodu, koji varira od 10 do 23 % te, kao i debljina kriški, ovisi o predviđenoj namjeni proizvoda. Za kilogram sušenog voća potrebno je od pet do osam kilograma svježih jabuka. Jabuke „wędzone jabłko sechlońskie” blago su slatkaste s prepoznatljivim okusom i aromom dima od drva listopadnih stabala.

3.3. ***Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)***

Sirovine za proizvodnju jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” sljedeće su sorte jabuka: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared i sorte izvedene od sorte Idared.

Sirovine koje se upotrebljavaju u proizvodnji mogu potjecati izvan područja definiranog u točki 4.

3.4. ***Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području***

Sušnice se moraju nalaziti na području navedenom u točki 4. i sve se faze proizvodnje jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” moraju odvijati na tom području:

— sortiranje sirovine,

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

— rezanje voća na kriške i stavljanje u sušnice,

— dimljenje i sušenje.

3.5. ***Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv***

Sve radnje u cijelom postupku proizvodnje jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” moraju se obavljati ručno, osim rezanja jabuka na kriške i eventualnog vađenja jezgre, koji se obavljaju strojno.

Pakiranje proizvoda mora se odvijati unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4. Postupak pakiranja povezan je s tradicionalnom praksom i nužan je za jamčenje visoke kvalitete proizvoda (zaštita od čimbenika kao što su fizička i mikrobiološka kontaminacija, povećan sadržaj vlage i gubici koje su prouzročile štetočine), olakšavanje prijevoza i rukovanja te sprečavanje miješanja jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” sa sličnim proizvodima. Cilj je i zaštititi ugled proizvoda.

3.6. ***Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv***

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” nalazi se u Małopolskom vojvodstvu, odnosno općinama Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Poveznica između jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” i zemljopisnog područja na kojem se proizvode temelji se na karakterističnim svojstvima koja proizlaze iz stoljetne tradicije proizvodnje proizvoda i posebnih vještina lokalnih proizvođača.

Karakteristična značajka te regije jest uzgoj stabala jabuke i šljive i proizvodnja voća koje se upotrebljava za jabuke „wędzone jabłko sechlońskie”. Čak se i danas u toj regiji za „sušenje” koristi riječ iz dijalekta („sechnie”) umjesto riječi iz standardnog poljskog jezika („suszenie”). Osobiti klimatski i pedološki uvjeti u Sechni pogodovali su uzgoju voćaka. Višak voća konzervirao se posebnom metodom sušenja i dimljenja razvijene na tom području. Tako konzervirano voće moglo se čuvati cijelu godinu.

Cijelo područje iz točke 4. odlikuje se strmim padinama i vrlo blagom klimom s velikim razlikama u nadmorskoj visini. Stabla jabuka najbolje uspijevaju na obroncima. Planine Beskid Wyspowy karakteriziraju vrlo osunčane padine te blaga, topla i vlažna klima koja pogoduje uzgoju voća. Jabuke „wędzone jabłko sechlońskie” proizvode se na tom području. Okrug u kojem se područje nalazi graniči s još tri okruga: Limanowa, Bochnia i Nowy Sącz. Njihovi stanovnici prirodno su povezani zbog prometne i komercijalne infrastrukture, pa područje čini kulturnu zajednicu. Predmetno područje obuhvaća administrativna područja sljedećih općina: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina, koje zajednički obuhvaćaju područje od 239,55 km^2. Na jugu je omeđeno brdskim lancem Łososina, a najviši su vrhovi Jaworz i Sałasz.

Naziv „wędzone jabłko sechlońskie” uglavnom potječe od lokalne riječi kojom se opisuju muškarci iz mjesta Sechna: „sechlok”. Kad bi se vjenčali sa ženama iz drugih sela, sa sobom bi donijeli neobične metode proizvodnje jabuka „wędzone jabłko sechlońskie”, a novi susjedi najčešće bi ih nazivali „sechlok”. Kako bi ovladali složenom metodom proizvodnje, morali su je poznavati od ranog djetinjstva, a ta se vještina prenosi s oca na sina. Nije moguće steći je u kratkom roku. Stanovnici Sechne stoljećima su usavršili vještinu sušenja raznog voća, osobito šljiva. Ispostavilo se da su narezane jabuke odlična sirovina za tradicionalni postupak sušenja, pa su se počele koristiti za jabuke „wędzone jabłko sechlońskie”. Lokalni stanovnici razvili su tehnike za gradnju vlastitih neobičnih sušnica i za samo sušenje. Ime mjesta Sechna (koje ima isti jezični korijen kao poljska riječ za „suh”) potječe od neobičnih prirodnih uvjeta koji pogoduju sušenju. Zahvaljujući vještinama i stoljetnom iskustvu proizvođača jabuke „wędzone jabłko sechlońskie” imaju izvanredan ugled.

Proizvod je specifičan zbog metode proizvodnje, uključujući dizajn sušnice i metodu sušenja, kakvih nema u drugim regijama. Metoda se temelji na vještinama lokalnih proizvođača, koje se prenose s koljena na koljeno.

Dizajn sušnice i tehnika sušenja tajne su koje se od 18. stoljeća prenose s oca na sina i nisu poznate u drugim dijelovima zemlje. Ta vrsta sušnice, koja omogućuje istodobno sušenje i dimljenje, ne postoji na susjednim područjima i utječe na specifičan okus, a time i ugled jabuka „wędzone jabłko sechlońskie". Sušnice imaju temelje od cigle, unutar kojih se nalaze plamenik i pokrivena komora s rešetkom od drvenih štapova. Dizajn sušnica prilagođen je strmim padinama tog područja. Temelj sušnice od cigle na koji se stavlja peć s plamenikom obično je pravokutan i napravljen od negorivog materijala. U prošlosti su se temelji sušnice izrađivali od kamena. U današnje se vrijeme češće upotrebljavaju drugi materijali, kao što su šuplje cigle i blokovi lijevanog betona.

Prethodno opisana peć nakon paljenja isijava toplinu i dim, čije rotacijsko gibanje suši kriške jabuke u komorama iznad. Sušnice koje su se upotrebljavale za proizvodnju jabuka „wędzone jabłko sechlońskie" većinom su bile domaće izrade i napravljene od dostupnih materijala, najčešće drva. Same su sušnice postale trajno obilježje krajolika regije i samo se u njima mogu proizvoditi jabuke „wędzone jabłko sechlońskie".

Temelj je čvrsto povezan s gornjim dijelom sušnice (koji se sastoji od komore s rešetkom), u koji se stavlja rešetka od poprečno postavljenih drvenih štapova, na koju se slaže voće koje će se sušiti.

Gornji dio sušnice sastoji se od komore izrađene od drvenih greda, betona ili šupljih cigli. Komora je u prosjeku duga od 2,5 do 3,5 metra. U sredini komore nalazi se pregrada koja je dijeli na dva dijela. Donji dio komore (rešetka) izrađuje se tako da se drveni štapovi pravokutnog presjeka veličine oko 3 x 4 cm polože jedni pokraj drugih. U današnje se vrijeme štapovi izrađuju od drva crnogoričnih stabala. Drvo mora biti visokokvalitetno jer se upotrebljavaju od 10 do 20 godina, ovisno o učestalosti i intenzitetu sušenja.

Štapovi se slažu u jedan red. Kad se ispravno postave na prikladnoj visini iznad plamenika (obično oko 180 cm), kruženje dima i toplog zraka je samoodrživo.

Za dimljenje i sušenje jabuka u tradicionalnim sušnicama u Sechni upotrebljava se vrući dim i po tome se jabuke „wędzone jabłko sechlońskie" razlikuju od jabuka sušenih vrućim zrakom. Dimljenje i sušenje dimom moguće je samo zbog posebnog dizajna sušnica, prilagođenog obilježjima terena. Zbog prirodnog kretanja zraka uvis uz padinu prema vrhu dim se povlači kroz dimnjak peći, koji se uvijek nalazi na strani bližoj padini. Ta je pojava posebno izražena u planinskom lancu Beskid Wyspowy, u kojem se nalazi zemljopisno područje definirano u točki 4.

Nakon takvog dimljenja kriške jabuke gube dio vlage iz mesa i postaju zasićene dimom.

Smanjenje sadržaja vlage u mesu tijekom dimljenja i antiseptično djelovanje dima sprečavaju razvoj truležnih bakterija, čime se produljuje rok trajanja proizvoda.

Voće ima jedinstven okus i aromu dima koja potječe od drva listopadnih stabala te svjetlosmeđu boju – po čemu se jabuke „wędzone jabłko sechlońskie" razlikuju od drugih proizvoda iz iste kategorije.

U brojnim se izvorima povezanima s područjem proizvodnje jabuka „wędzone jabłko sechlońskie" spominju uzgoj stabala jabuka, šljiva i krušaka i tradicija njihova sušenja. Neki su od njih studija koju je proveo J. Ligęza, *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* [„Ujanowice: selo u okrugu Limanowa"] iz 1928. i knjiga *Żmiąca* [„Selo Żmiąca"] autora Franciszeka Bujaka iz 1903. To je dokaz da je voćarska industrija već bila razvijena u to vrijeme.

Izvori sadržavaju informacije o gospodarskoj važnosti sušenih jabuka, krušaka i šljiva u smislu određenih količina: *korzec* [mjerna jedinica otprilike jednaka 98 kg ili 120 l] sušenih šljiva košta od 10 do 20 kruna [tadašnja valuta], a *korzec* sušenih krušaka košta od 6 do 10 kruna.

Poljska gastronomija i mjesto koje dimljene jabuke imaju u njoj dokaz su stare tradicije sušenja. Primjeri toga jesu juha od sušenog voća i tradicija dodavanja jabuka „wędzone jabłko sechlońskie" jelima od graška i prekrupe za pojačavanje okusa. U povijesnoj su literaturi sačuvane brojne pjesme o tradiciji sušenja. Voće je stoljećima bila važna hrana za stanovništvo. Kako bi što dulje ostalo jestivo, obrađivali su ga na različite načine, među ostalim tradicionalnim načinom sušenja dimom.

U studiji pod nazivom *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* [„Od Ujanowica do Laskowe – prošlost i sadašnjost"] autorica Małgorzata Sromek opisuje kako su lokalni stanovnici živjeli u prošlosti citatom iz tradicionalne pjesme (*Sechna jesienią* [„Jesen u Sechni"] autora T. Grzegorzeka), u čijem se posljednjem stihu spominje voće koje se suši na tom području: jabuke, šljive i kruške.

Informacije o jabukama „wędzone jabłko sechlońskie" mogu se pronaći u brojnim regionalnim kuharicama, kao što je recept za kompot od dimljenih jabuka u knjizi *Regionalna książka kucharska lachów i górali* [„Regionalna kuharica Laha i Gorala"] iz 2004., što je još jedan dokaz o njihovu ugledu.

Dimljeno voće koristi se i u receptima iz kuharice *Małopolska – palce lizać* [„Małopolska – za prste polizati"] iz 2008. i knjige *Smaki regionów* [„Regionalni okusi"] iz 2011.

Jabuke „wędzone jabłko sechlońskie" koriste se u nekoliko recepata iz kuharice *Suska sechlońska w kuchni polskiej* [„Suska sechlońska u poljskoj gastronomiji"] iz 2014. U današnje vrijeme brojni poznati i popularni kuhari smišljaju vlastite recepte s dimljenim jabukama, koje daju poseban okus jelima (kompot od sušenog voća) i koje su iznimno postignuće stanovnika regije. To su kuhari kao što je Karol Okrasa, koji je u svojoj emisiji *Okrasa łamie przepisy* [„Okrasa krši pravila/recepte"] rekao da su Poljaci jedini narod na svijetu koji dimi voće te da bi posebnu pozornost trebalo posvetiti poticanju i zaštiti tog postupka. Mikołaj Rey predstavio je i tradiciju sušenja iz Sechne u svojoj emisiji *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [„Gastronomska putovanja Mikołaja Reya"] i rekao da je okus jedinstven. Treba spomenuti i Polywku, još jedan tradicionalan proizvod iz te regije, koji sadržava šljive, kruške i kriške jabuke sušene dimom u tradicionalnim sušnicama.

Dodatni su dokazi o tradiciji i kontinuitetu sušenja jabuka na tom području brojni dokumenti u kojima se potvrđuje da su se na području nalazile sušnice te da se u njima sušilo i dimilo voće, kao što su jabuke, kruške i šljive. U jednom sačuvanom dokumentu iz 1984. poljoprivrednik iz Sechne upućuje zahtjev poduzeću Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu [Automobilsko poduzeće Nowy Sącz], u kojem traži vozilo za prijevoz sušenog voća. Lokalna uprava općine Laskowa potvrdila je točnost informacija o veličini usjeva iz zahtjeva. Sačuvani su i brojni dokumenti u kojima se potvrđuju ispitivanja sušenih jabuka, na primjer iz Službe za sanitarnu inspekciju i epidemiologiju okruga Limanowa iz 1996. i 1992. Na tim dokumentima navedeni su kontrolni referentni brojevi 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 i 2015, što dokazuje da je proveden velik broj takvih ispitivanja. Sačuvani su i arhitektonski nacrti iz 1980. za izgradnju sušnice s dvjema komorama u selu Kobyłczyna u općini Laskowa. Još jedna potvrda tradicije sušenja jabuka na tom području jest račun izdan na ime poljoprivrednika iz zadruge za vrtlarstvo „Kwiaty, Warzywa, Owoce" [Cvijeće, povrće i voće] za prodaju dimljenih jabuka, krušaka i šljiva.

Jabuke „wędzone jabłko sechlońskie" imaju trajno dobar ugled među potrošačima jer metoda dimljenja u posebnim sušnicama, koja se prenosi s koljena na koljeno, daje voću jedinstven okus i aromu dima. Karakterističan okus s notama dima popularan je među stanovnicima na području proizvodnje, ali i u ostatku Poljske. Osim toga, jabuke „wędzone jabłko sechlońskie" izvoze se, u prvom redu na mjesta gdje žive poljski iseljenici i gdje postoje zainteresirani kupci. Potrošači traže jabuke „wędzone jabłko sechlońskie" i spremni su platiti veću cijenu za njih.

Ugled jabuka „wędzone jabłko sechlońskie” utemeljen je na očuvanju tradicionalne, lokalne metode proizvodnje. Ta se metoda proizvodnje temelji na stečenom iskustvu i vještinama koje su desetljećima razvijale osobe iz četiri općine navedene u točki 4. Proizvođači su s vremenom sami osmislili i izgradili posebne sušnice za proizvodnju visokokvalitetnih proizvoda neponovljiva okusa. Te sušnice savršeno odgovaraju krajoliku regije i postale su njegov sastavni dio.

Upućivanje na objavu specifikacije

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