C/2023/1382

2023.12.11.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2023/1382)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Wędzone jabłko sechlońskie”

EU-szám: PGI-PL-02896 – 2023.1.16.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Az OFJ elnevezése**

„Wędzone jabłko sechlońskie”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. ***A termék típusa***

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. ***Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása***

A „wędzone jabłko sechlońskie” elnevezés a Laskowa településen található Sechna falu nevéből származik, és hagyományosan az előállítás földrajzi területén mindenütt használják.

Ezt az elnevezést aszalt és füstölt almaszeletek forgalomba hozatalához használják; az almaszeletek héja ráncolt, barna színű, húsuk rugalmas, világosbarna színű. Kimagozva vagy maggal együtt kerülnek forgalomba. A „wędzone jabłko sechlońskie” szeletek mérete az aszalt almafajtától függően változhat. A kész füstölt almaszeletek átmérője a vegetációs időszaktól és az előállítás során használt fajtától függ; általában 3–10 cm között van. Az aszalás után ellenőrzik a késztermék víztartalmát, amely 10–23 % között mozog, a szeletek vastagságához hasonlóan, a termék rendeltetésétől függően. 5–8 kg friss almából 1 kg aszalt gyümölcsöt állítanak elő. A „wędzone jabłko sechlońskie” íze enyhén édes, a lombos fák faanyaga füstölésének íze és aromája érezhető.

3.3. ***Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)***

A „wędzone jabłko sechlońskie” előállításához használt nyersanyag az alábbi fajtájú almák: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared és Idared származékok.

Az előállítás során felhasznált nyersanyag a 4. pontban meghatározott területen kívülről is származhat.

3.4. ***Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni***

Az aszalóházaknak a 4. pontban említett területen kell elhelyezkedniük, és a „wędzone jabłko sechlońskie” előállításának valamennyi, az alábbiakban felsorolt szakaszát ezen a területen kell elvégezni:

– a nyersanyag kiválogatása,

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

– a gyümölcs szeletelése és az aszalóházakban való elhelyezése,

– füstölés és aszalás.

3.5. ***A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok***

A „wędzone jabłko sechlońskie” előállításának teljes folyamata során minden műveletet kézzel kell végezni, kivéve az almák szeletelését és a magok mechanikai úton történő eltávolítását.

A termék csomagolása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik. A csomagolási folyamat a hagyományos gyakorlathoz kapcsolódik, és a jó minőségű termék garantálása (olyan tényezők, mint például a fizikai és mikrobiológiai szennyeződések, a megnövekedett nedvességtartalom és a kártevők által okozott károk elleni védelem biztosítása), a szállítás és a kezelés megkönnyítése, valamint a „wędzone jabłko sechlońskie” hasonló termékekkel való keveredésének megakadályozása érdekében szükséges. A cél továbbá a termék hírnevének megőrzése.

3.6. ***A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok***

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „wędzone jabłko sechlońskie” előállítási területe Małopolskie tartományban található, a következő településeken: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna és Żegocina.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „wędzone jabłko sechlońskie” és az előállítás földrajzi területe közötti kapcsolat a termék előállításának évszázados hagyományából és a helyi termelők szaktudásából eredő sajátosságokon alapul.

A régió egyik jellemzője az alma- és szilvafák művelése, valamint a „wędzone jabłko sechlońskie” előállításához való felhasználásra szánt gyümölcsök termesztése. Itt az „aszalásra” még ma is a „sechnie” tájnyelvi szót használják a hagyományos lengyel „suszenie” helyett. Sechna különleges éghajlati és talajviszonyai kedveztek a gyümölcsfák termesztésének. A fel nem használt gyümölcsöt a területen kialakított különleges szárítási és füstölési módszerrel konzerválták. A gyümölcs ebben a formában egész éven keresztül tartósítható volt.

A 4. pontban említett terület egészét meredek lejtők és nagyon enyhe éghajlat, valamint a tengerszint feletti magasságok közötti nagy különbségek jellemzik. Az almafák termesztéséhez a domboldalak biztosítják a legjobb feltételeket. A Szigetes-Beszkidek hegységet napsütötte lejtők, valamint a gyümölcstermesztés fejlődésének kedvező, enyhe meleg és nedves éghajlat jellemzi. A „wędzone jabłko sechlońskie”-t ezen a területen állítják elő. E terület az alábbi négy járás találkozásánál helyezkedik el: Limanowa, Bochnia és Nowy Sącz. A közlekedésnek és a kereskedelmi infrastruktúrának köszönhetően a lakosokat természetes összeköttetések kapcsolják össze, és a terület kulturális közösséget alkot. A szóban forgó terület a következő településeket foglalja magában: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna és Żegocina, amelyek területe összesen 239,55 km². A területet délen a Łosina dombvidék határolja, amelynek legmagasabb csúcsai a Jaworz és a Sałasz.

A „wędzone jabłko sechlońskie” elnevezés elsősorban a Sechna faluból származó férfiakra használt helyi kifejezésből ered: „sechlok”. Amikor más falvakban élő nőkkel kötöttek házasságot, ők magukkal hozták a „wędzone jabłko sechlońskie” előállításának szokatlan módszerét, és az új szomszédaik leggyakrabban „sechlok”-nak nevezték őket. Az összetett termelési módszer elsajátítása szükségessé tette, hogy már kora gyermekkortól kezdve megismerjék a generációról generációra átadott készségeket. Nem olyan készségről van szó, amelyet rövid időn belül meg lehet szerezni vagy el lehet sajátítani. Sechna lakosai az évszázadok során javították a különböző gyümölcsök, különösen a szilva aszalásának módszerét. A szeletelt alma kitűnő nyersanyagnak bizonyult a hagyományos aszalási folyamathoz, és ebből kezdték előállítani a „wędzone jabłko sechlońskie”-t is. A helyiek kifejlesztették a saját egyedi aszalóházaik építésére és az aszalási folyamat végrehajtására szolgáló technikákat. Sechna falu elnevezése (amely ugyanabból a szótőből ered, mint a lengyel „szárítani” kifejezés) az aszalást elősegítő szokatlan természeti körülményekből ered. A termelők készségei és évszázados tapasztalatai révén a „wędzone jabłko sechlońskie” kiváló hírnévre tett szert.

A termék sajátossága az előállítási módszernek köszönhető, amely magában foglalja az aszalóházak kialakítását és az aszalási módszert, amelyek közül egyiket sem használják más régiókban. Az alkalmazott módszer a helyi termelők nemzedékről nemzedékre továbbadott készségein alapul.

Az aszalóházak kialakításának és az aszalási technikának az ország többi részén ismeretlen titka a XVIII. századtól kezdve apáról fiúra száll. Az ilyen típusú aszalóház, amely lehetővé teszi az egyidejű szárítást és füstölést, nem fordul elő a szomszédos területeken, és hatással van a „wędzone jabłko sechlońskie" különleges ízére, és ezáltal hírnevére. A tégla alapzatra épült aszalóházakban egy kemence és egy fedett kamra, abban pedig egy fapálcákból készült rácsozat található. Az aszalóház kialakítása a terület domborzatát alkotó meredek lejtőkhöz igazodik. Az aszalóház téglából épült alapzata, amelyre egy égőt tartalmazó kemencét helyeznek, általában téglalap alakú, és nem éghető anyagból készül. Az aszalóház alapzatának építéséhez régen követ használtak. Manapság gyakrabban használnak más anyagokat, mint például üreges téglát és öntöttbeton-tömböket.

Amikor a fent említett kemencét begyújtják, hőt és füstöt bocsát ki, amely forgó mozgással kiszárítja a felette lévő kamrákban elhelyezett almaszeleteket. A „wędzone jabłko sechlońskie" előállításához használt aszalóházakat leggyakrabban otthon készítették könnyen hozzáférhető anyagokból, leggyakrabban fából. Ezek az aszalóházak a régió tájképének állandó részévé váltak, és a „wędzone jabłko sechlońskie"-t csak ilyen aszalóházakban lehet készíteni.

Az alapzat szorosan kapcsolódik az aszalóház felső részéhez (amely magában foglalja a kamrát és a rácsozatot), amelyben keresztirányban egy fából készült rácsot helyeznek el, amelyen a szárítandó gyümölcsöt elrendezik.

Az aszalóház felső része fa gerendákból, betonból vagy üreges téglákból épített kamrából áll. A kamra átlagos mérete körülbelül 2,5–3,5 méter. A kamra közepén van egy elválasztó, amely a kamrát két részre osztja. A kamra alsó részét – a rácsozatot – úgy alakítják ki, hogy egymás mellett kb. 3–4 centiméteres, téglalap keresztmetszetű fapálcákat helyeznek el. Napjainkban a pálcák tűlevelű fák faanyagából készülnek. A pálcáknak jó minőségű fából kell készülniük, mivel azokat 10–20 évig használják, az aszalás gyakoriságától és intenzitásától függően.

A pálcákat egyetlen rétegben helyezik el. Ha a pálcákat megfelelően, az égő felett megfelelő magasságban (általában körülbelül 180 cm-re) helyezik el, a füst és a meleg levegő önmagától áramlik.

A hagyományos sechnai aszalóházakban az almák füstölése és szárítása forró füsttel történik, ami megkülönbözteti a „wędzone jabłko sechlońskie"-t a forró levegővel szárított almától. A füstölés és a füsttel szárítás csak a domborzat sajátosságaihoz igazított aszalóházak különleges kialakításának köszönhetően lehetséges. A levegőnek a lejtő mentén a tető felé történő természetes áramlása lehetővé teszi, hogy a levegő a lejtőhöz mindig a legközelebbi oldalon elhelyezett kemence füstcsövén keresztül áramoljon be. Ez a jelenség különösen hangsúlyos a Szigetes-Beszkidek hegyvonulaton, ahol a 4. pontban meghatározott földrajzi terület található.

Ilyen módon füstölve az almaszeletek elveszítik a gyümölcshús nedvességtartalmának egy részét, és füsttel is telítődnek.

A füstölés során a gyümölcshús víztartalmának csökkenése és a füst antiszeptikus hatása gátolja a rothasztó baktériumok kialakulását, meghosszabbítva ezáltal a termék élettartamát.

A füst a lombos fákból származó faanyag égetésével végzett füstölés egyedülálló ízét és aromáját, valamint világosbarna színt kölcsönöz a gyümölcsnek, ami megkülönbözteti a „wędzone jabłko sechlońskie"-t az ugyanabba a kategóriába tartozó egyéb termékektől.

A „wędzone jabłko sechlońskie" előállítási területéhez kapcsolódó számos forrás utal az alma, a szilva és a körte termesztésére, valamint e gyümölcsök aszalásának hagyományára. Ezek közé tartozik J. Ligęza *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* (Ujanowice: falu a limanowai térségben) című, 1928-ban íródott tanulmánya, valamint Franciszek Bujak 1903-as *Żmiąca* (Żmiąca falu) című könyve. Ezek a források bizonyítják, hogy a gyümölcstermesztési iparág már akkoriban fejlett volt.

A források információkat tartalmaznak az aszalt alma, körte és szilva gazdasági jelentőségéről a meghatározott mennyiségek tekintetében; 1 *korzec* aszalt szilva [körülbelül 98 kg-nak vagy 120 liternek megfelelő mértékegység] 10–20 koronába került [az akkori pénznem], míg 1 *korzec* mennyiségű szárított körte és alma 6–10 korona volt.

A lengyel gasztronómia és a füstölt alma abban elfoglalt helye tanúskodik az aszalás ősi hagyományról. Példaként említhető az aszalt gyümölcsből készült leves, valamint a borsóból és darából készült ételek „wędzone jabłko sechlońskie”-vel való feljavításának hagyománya. A történelmi irodalmi művekben számos, az aszalási hagyományról szóló vers és dal maradt fenn. A gyümölcs évszázadok óta fontos élelmiszer volt a lakosság számára. A fogyaszthatóság időtartamának meghosszabbítása érdekében a gyümölcsöket különböző módokon dolgozták fel, többek között a hagyományos módon füstöléssel végzett aszalással.

Az *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* (Ujanowicétől Laskowáig – Múlt és jelen) című tanulmányában Małgorzata Sromek a helyi lakosok régi életmódjának leírásakor T. Grzegorzek egyik népdalából (*Sechna jesienią* [Sechnai ősz]) idéz, amelynek utolsó versszaka a területen szárított gyümölcsöket, az almát, a szilvát és a körtét említi.

A „wędzone jabłko sechlońskie” hírnevének további bizonyítéka az, hogy számos regionális szakácskönyvben található róla információ, mint például a 2004-ben kiadott *Regionalna książka kucharska lachów i górali* (Regionális szakácskönyv láchok és gorálok számára) című könyvben, amely tartalmazza a füstölt almából készült kompót receptjét.

A 2008-as *Małopolska – palce lizać* (Ízletes Kis-Lengyelország) és a 2011-es *Smaki Regionów* (Regionális ízek) című könyv receptjeiben is szerepel a füstölt gyümölcs.

A 2014-ben kiadott *Suska sechlońska w kuchni polskiej* (Suska sechlońska a lengyel konyhában) című szakácskönyvben is több olyan étel receptje szerepel, amelyek egyik összetevője a „wędzone jabłko sechlońskie”. Napjainkban sok jól ismert és népszerű séf kreál olyan, csak rájuk jellemző ételeket, amelyekhez füstölt almát is felhasználnak, amely sajátos ízt kölcsönöz az ételeknek (aszalt gyümölcsökből készült kompót), és amelyet a régió lakosai figyelemreméltó vívmánynak tartanak; ezek közé a séfek közé tartozik Karol Okrasa, aki *Okrasa łamie przepisy* (Okrasa, a szabály-/receptszegő) című műsorában azt mondta, hogy a világon csak a lengyeleknek jutott eszébe a gyümölcs füstölésének ötlete, és hogy különös figyelmet kell fordítani ennek a hagyománynak az ösztönzésére és védelmére. Mikołaj Rey a *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* (Mikołaj Rey kulináris utazásai) című műsorában igen rendkívüli módon mutatta be az aszalás sechnai hagyományát, a termék ízét pedig egyedülállóként mutatta be. Itt említést kell tenni a Polywkáról is, amely szintén a szóban forgó régióból származó hagyományos termék, amely elnevezés a hagyományos aszalóházakban füstöléssel szárított szilvát, körtét és almaszeleteket foglalja magában.

Számos olyan dokumentumban található még több bizonyíték arra vonatkozóan, hogy a területen fennmaradt az almaaszalás hagyománya, amelyek megemlítik, hogy a területen aszalóházak találhatók, és ezekben gyümölcsöket, például almát, körtét és szilvát aszaltak. Egy 1984-ből fennmaradt dokumentum egy sechnai mezőgazdasági termelőtől származó, a „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu”-hoz (Nowy Sącz gépjárműszállító vállalat) intézett, aszalt gyümölcs szállítására szolgáló jármű rendelkezésre bocsátására irányuló kérelmet tartalmaz. A kérelemben szereplő, a termény méretére vonatkozó információk helyességét Laskowa települési önkormányzata igazolta. A szárított almán végzett vizsgálatokat megerősítő számos dokumentum is fennmaradt, például az 1996-ban és 1992-ben a limanowai egészségügyi és epidemiológiai helyi állomáson végzett vizsgálatokról. E dokumentumokon az 1946., 1947., 1948., 2013., 2014. és 2015. ellenőrzési szám szerepelt, amely azt bizonyítja, hogy számos ilyen vizsgálatot végeztek. A Laskowa településen található Kobyłczyna falu kétkamrás aszalóházának építésére vonatkozó építészeti tervek is fennmaradtak 1980-ból. Az almaaszalás e területen megőrzött hagyományának egy másik bizonyítéka egy mezőgazdasági termelő részére a „Kwiaty, Warzywa, Owoce” (Virágok, zöldségek és gyümölcsök) kertészeti szövetkezettől származó, füstölt almák, körte és szilva értékesítését igazoló nyugta.

A „wędzone jabłko sechlońskie” töretlen népszerűségnek örvend a fogyasztók körében a speciális aszalóházakban végzett füstölés nemzedékről nemzedékre öröklődő módszerének köszönhetően, amely egyedülálló aromát és ízt kölcsönöz a gyümölcsnek. A jellegzetes füstös ízt nemcsak az előállítási területen élők, hanem Lengyelország egész területén kedvelik. A „wędzone jabłko sechlońskie”-t exportálják is, elsősorban olyan helyekre, ahol lengyel emigránsok élnek, és ahol kereslet van a termék iránt. A fogyasztók körében nagy a kereslet a „wędzone jabłko sechlońskie” iránt, és hajlandóak magasabb árat fizetni a termékért.

A „wędzone jabłko sechlońskie” hírnevét a hagyományos, helyi előállítási módszer megőrzése formálta. Ez a termelési módszer a 4. pontban említett négy település lakossága által évtizedek során felhalmozott tapasztalatokon és készségeken alapul. Az idők során a termelők saját kialakítású, egyedi aszalóházakat építettek, hogy kiváló minőségű és páratlan ízű termékeket állítsanak elő. Ezek az aszalóházak tökéletesen illeszkednek a régió tájképéhez, és annak szerves részévé váltak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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