C/2023/1382

11.12.2023

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2023/1382)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Wędzone jabłko sechlońskie»

N. UE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Wędzone jabłko sechlońskie»

2. **Stato membro o paese terzo**

Polonia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. ***Tipo di prodotto***

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. ***Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1***

Il nome «wędzone jabłko sechlońskie» deriva dal nome di un villaggio, Sechna, situato nel comune di Laskowa, ed è tradizionalmente utilizzato in tutta la zona geografica di produzione.

Questo nome è usato per commercializzare fette di mela che sono state essiccate e affumicate; presentano una buccia marrone rugosa all'esterno e una polpa elastica di colore marrone chiaro. Il torsolo può essere ancora presente o essere stato rimosso. Le fette «wędzone jabłko sechlońskie» possono avere dimensioni diverse a seconda della varietà di mela che viene essiccata. Il diametro delle fette di mela affumicate, quando si tratta di prodotto finito, dipende dalla stagione di crescita e dalla varietà utilizzata per la produzione; di solito varia da 3 a 10 cm. Il contenuto d'acqua del prodotto finito è controllato dopo l'essiccazione; varia dal 10 % al 23 % a seconda della destinazione d'uso del prodotto, come avviene per lo spessore delle fette. Da un quantitativo pari a 5-8 kg di mele fresche si ottiene 1 kg di frutta essiccata. Il sapore delle «wędzone jabłko sechlońskie» è leggermente dolce, con il gusto percettibile e l'aroma del fumo proveniente dal legno dei caducifogli.

3.3. ***Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)***

Le materie prime per la produzione delle «wędzone jabłko sechlońskie» sono mele delle seguenti varietà: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta (Reinette Grise), Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared e derivati dalle Idared.

La materia prima utilizzata nella produzione può provenire dall'esterno della zona definita al punto 4.

3.4. ***Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata***

Gli essiccatoi devono essere situati nella zona definita al punto 4, nella quale devono avere luogo anche tutte le fasi della produzione delle «wędzone jabłko sechlońskie»:

— cernita della materia prima;

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— affettatura e collocazione della frutta negli essiccatoi;

— affumicatura ed essiccazione.

3.5. ***Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato***

Tutte le operazioni durante l'intero processo di produzione delle «wędzone jabłko sechlońskie» devono essere effettuate a mano, ad eccezione dell'affettatura delle mele e dell'eventuale rimozione dei torsoli, che avvengono meccanicamente.

Il confezionamento del prodotto deve svolgersi all'interno della zona geografica specificata nel punto 4. Il processo di confezionamento è associato alla pratica tradizionale ed è necessario per garantire un prodotto di alta qualità (garantire la protezione da fattori quali la contaminazione fisica e microbiologica, l'aumento del tenore di umidità e le perdite causate da organismi nocivi), per facilitare il trasporto e la manipolazione e per impedire che le «wędzone jabłko sechlońskie» possano potenzialmente mischiarsi con prodotti simili. Lo scopo è anche quello di salvaguardare la reputazione del prodotto.

3.6. ***Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato***

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione delle «wędzone jabłko sechlońskie» è situata nella provincia di Małopolskie, nei comuni seguenti: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna e Żegocina.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra le «wędzone jabłko sechlońskie» e la zona geografica in cui sono prodotte si basa su caratteristiche tipiche che derivano dalla tradizione secolare di produzione del prodotto e dalle competenze specifiche dei produttori locali.

Una caratteristica tipica della regione è la coltivazione di alberi di mele e prugne, da cui si ricavano i frutti da utilizzare per la produzione delle «wędzone jabłko sechlońskie». Ancora oggi la parola usata qui per «essiccare» è la parola dialettale «sechnie» al posto del polacco standard «suszenie». Le particolari condizioni pedoclimatiche riscontrabili a Sechna hanno incentivato la coltivazione di alberi da frutto. La frutta in eccesso era conservata utilizzando un metodo specifico di essiccazione e affumicatura sviluppato nella zona. In questa forma era possibile conservare la frutta per un anno intero.

L'intera zona definita al punto 4 è caratterizzata da pendii ripidi e da un clima molto delicato con grandi variazioni di altitudine. Le migliori condizioni per la coltivazione dei meli sono riscontrabili sulle colline. Le catene montuose Beskid Wyspowy (isola dei Beschidi) sono caratterizzate da pendii molto esposti al sole e da un clima delicato caldo e umido che favorisce lo sviluppo della frutticoltura. Le «wędzone jabłko sechlońskie» sono prodotte all'interno di questa zona. All'interno della zona ci sono quattro distretti: quelli di Limanowa, Bochnia e Nowy Sącz. I trasporti e le infrastrutture commerciali assicurano collegamenti naturali tra la popolazione e la zona costituisce una comunità culturale. La zona in questione comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna e Żegocina, che insieme coprono una superficie di 239,55 km^2. La zona è delimitata a sud dalla catena collinare di Łososina, con le cime più alte della zona che sono Jaworz e Sałasz.

Il nome «wędzone jabłko sechlońskie» deriva principalmente dalla parola locale per descrivere gli uomini del paese di Sechna: «sechlok». Quando sposavano donne che vivevano in altri villaggi, portavano con sé il loro insolito metodo di produrre le «wędzone jabłko sechlońskie» e venivano spesso chiamati «sechlok» dai loro nuovi vicini. Per riuscire a padroneggiare il complesso metodo di produzione era fondamentale apprenderlo fin dalla prima infanzia. Quest'arte è tramandata di padre in figlio e non è possibile svilupparla o acquisirla in un breve periodo di tempo. Nel corso dei secoli gli abitanti di Sechna hanno affinato la loro capacità di essiccare vari frutti, in particolare le prugne. Le mele affettate si sono rivelate un'ottima materia prima per il tradizionale processo di essiccazione e le «wędzone jabłko sechlońskie» hanno iniziato a essere prodotte proprio dalle mele. La gente del posto ha sviluppato alcune tecniche per costruire gli insoliti essiccatoi e per eseguire il processo di essiccazione stesso. Il nome del villaggio di Sechna (che condivide una radice linguistica con la parola polacca utilizzata per «secco») deriva dalle condizioni naturali inusuali che favoriscono l'essiccazione. Le competenze e l'esperienza secolare dei produttori hanno permesso alle «wędzone jabłko sechlońskie» di acquisire una reputazione eccellente.

Il prodotto deve la sua specificità al metodo di produzione, che comprende la progettazione degli essiccatoi e il metodo di essiccazione, nessuno dei quali è utilizzato in altre regioni. Il metodo utilizzato si basa sulle competenze dei produttori locali, tramandate di generazione in generazione.

Il segreto tramandato di padre in figlio dal XVIII secolo riguardava la progettazione degli essiccatoi e la tecnica di essiccazione, sconosciuta in altre parti del paese. Questo tipo di essiccatoi, che consente lo svolgimento in contemporanea di essiccazione e affumicatura, non si trova nelle zone limitrofe. Da ciò deriva il sapore particolare, e quindi la reputazione, delle «wędzone jabłko sechlońskie». Gli essiccatoi sono formati da fondamenta in mattoni all'interno delle quali si trovano un forno e una camera coperta, contenente una griglia fatta di travi di legno. La progettazione degli essiccatoi è adeguata ai ripidi pendii che caratterizzano il terreno nella zona. Le fondamenta in mattoni dell'essiccatoio, sulle quali è collocato un forno contenente un bruciatore, sono generalmente di forma rettangolare e sono realizzate in materiale incombustibile. In passato si utilizzava la pietra per costruire le fondamenta dell'essiccatoio. Al giorno d'oggi sono più comunemente usati altri materiali, come mattoni forati e blocchi in calcestruzzo.

Quando il forno è acceso emette calore e fumo e, tramite un movimento rotatorio, affumica le fette di mela poste nelle camere sopra di esso. Gli essiccatoi utilizzati per produrre le «wędzone jabłko sechlońskie» erano solitamente fatti in casa e costruiti con materiali facili da reperire, il più delle volte in legno. Proprio questi essiccatoi sono diventati una caratteristica chiave del territorio della regione, e soltanto al loro interno è possibile produrre le «wędzone jabłko sechlońskie».

Le fondamenta sono direttamente collegate alla parte superiore dell'essiccatoio (tra cui la camera con la griglia), nella quale è collocata una griglia composta da travi di legno disposte trasversalmente, su cui è posta la frutta da essiccare.

La parte superiore dell'essiccatoio è costituita da una camera costruita da travi di legno, calcestruzzo o mattoni forati. La dimensione media della camera è di circa 2,5-3,5 metri di lunghezza. Al centro della camera c'è un divisorio (tramezzo) che la divide in due parti. La parte inferiore della camera, la griglia, è creata posando travi di legno di una sezione rettangolare di circa 3 per 4 centimetri le une accanto alle altre. Al giorno d'oggi le travi sono fatte con legno di conifere. Le travi devono essere realizzate in legno di buona qualità in quanto vengono utilizzate per un periodo compreso tra 10 e 20 anni, a seconda della frequenza e dell'intensità dell'essiccazione.

Le travi sono posizionate in un unico strato. Quando le travi sono posizionate correttamente a un'altezza appropriata sopra il forno (di solito circa 180 cm), la circolazione del fumo e dell'aria calda avviene in modo autonomo.

L'affumicatura e l'essiccazione delle mele negli essiccatoi tradizionali di Sechna avvengono mediante l'utilizzo di fumo caldo, il che distingue le «wędzone jabłko sechlońskie» dalle mele essiccate con aria calda. L'affumicatura e l'essiccazione tramite fumo sono possibili solo grazie alla particolare progettazione degli essiccatoi, che sono stati adattati alle caratteristiche del terreno. Il movimento naturale dell'aria verso l'alto, lungo il pendio e fino alla cima, consente l'aspirazione dell'aria attraverso la canna fumaria del forno, che viene sempre posizionata sul lato più vicino al pendio. Questa modalità è particolarmente diffusa nell'area dell'isola dei Beschidi, all'interno della quale si trova la zona geografica definita al punto 4.

Quando sono affumicate in questo modo, le fette di mela perdono parte dell'umidità nella polpa e assorbono il fumo.

La riduzione del tenore di umidità nella polpa durante l'affumicatura e l'effetto antisettico del fumo ostacolano lo sviluppo dei batteri della putrefazione, aumentando così la durata di conservazione del prodotto.

Il fumo conferisce al frutto un aroma e un gusto unici di affumicatura del legno dei caducifogli e un colore marrone chiaro, che distingue le «wędzone jabłko sechlońskie» da altri prodotti della stessa categoria.

Molti documenti relativi alla zona di produzione delle «wędzone jabłko sechlońskie» contengono riferimenti alla coltivazione di alberi di mele, prugne e pere e alla tradizione di essiccarne i frutti. Tra questi figurano lo studio di J. Ligęza *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* («Ujanowice: un villaggio nel distretto di Limanowa») del 1928 e il libro *Żmiąca* («Paese di Żmiąca») di Franciszek Bujak del 1903. Ciò dimostra che l'industria ortofrutticola era già sviluppata all'epoca.

Queste fonti contengono informazioni sull'importanza economica delle mele, delle pere e delle prugne essiccate in termini di importi specifici; un *korzec* (unità di misura equivalente a circa 98 kg o 120 litri) di prugne essiccate costava tra 10 e 20 krone (la valuta dell'epoca), mentre un *korzec* di pere e mele essiccate costava tra 6 e 10 krone.

Il ruolo svolto dalle mele affumicate nella cucina polacca testimonia l'antica tradizione dell'essiccazione. Tra gli esempi figurano la zuppa di frutta essiccata e la tradizione di esaltare il gusto dei piatti a base di piselli e semola con le «wędzone jabłko sechlońskie». Anche molte poesie e canzoni della letteratura storica fanno riferimento alla tradizione dell'essiccazione. Per secoli la frutta è stata un alimento importante per la popolazione. Al fine di prolungare il periodo in cui rimane commestibile è stata lavorata in diversi modi, anche essiccandola in modo tradizionale con il fumo.

In uno studio intitolato *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* («Da Ujanowice a Laskowa – Passato e presente»), Małgorzata Sromek, nel descrivere il vecchio stile di vita degli abitanti locali, cita un verso popolare (*Sechna jesienią* («L'autunno a Sechna») di T. Grzegorzek) la cui strofa finale fa riferimento ai frutti essiccati nella zona: mele, prugne e pere.

Un'ulteriore prova della notorietà delle «wędzone jabłko sechlońskie» deriva dal fatto che informazioni al riguardo possono essere reperite in diversi libri di cucina regionali, come il libro del 2004 *Regionalna książka kucharska lachów i górali* («Libro di cucina regionale per i Lachs e i Gorals»), che contiene una ricetta per la composta di mele affumicate.

La frutta affumicata è presente anche nelle ricette del libro del 2008 *Małopolska – palce lizać* («Małopolska da leccarsi le dita») e nel libro del 2011 *Smaki regionów* («Sapori regionali»).

Anche nel libro di cucina del 2014 *Suska sechlońska w kuchni polskiej* («Suska sechlońska nella cucina polacca») ci sono diverse ricette in cui è richiesto l'utilizzo delle «wędzone jabłko sechlońskie». Al giorno d'oggi molti chef famosi e conosciuti creano ricette d'autore con l'utilizzo della mela affumicata, che conferisce un gusto specifico ai piatti (composta di frutta essiccata) ed è presentata come un grande successo degli abitanti della regione; tra questi chef è possibile citare Karol Okrasa, che nel suo programma *Okrasa łamie przepisy* («Okrasa stravolge le regole/le ricette») ha affermato che, di tutti i popoli al mondo, solo i polacchi hanno avuto l'idea di affumicare la frutta, e che questa pratica va tutelata e promossa. Mikołaj Rey, nel suo programma *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* («I viaggi culinari di Mikołaj Rey») ha descritto la tradizione di essiccazione di Sechna come piuttosto straordinaria, e il gusto dei prodotti come unico. È opportuno citare anche il Polywka, un prodotto tradizionale anche della regione in questione e che comprende prugne, pere e fette di mela essiccate con il fumo nei tradizionali essiccatoi.

Ulteriori testimonianze della tradizione e della continuità dell'essiccazione delle mele nella zona provengono dai numerosi documenti che attestano che nella zona sono stati trovati essiccatoi, nei quali sono stati essiccati e affumicati frutti come mele, pere e prugne. Un documento conservato dal 1984 contiene una richiesta di un agricoltore di Sechna, indirizzata alla «Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu» («Impresa di mezzi di trasporto Nowy Sącz»), di mettere a disposizione un veicolo destinato al trasporto della frutta essiccata. Le informazioni contenute nella richiesta relative alle dimensioni della coltura sono state certificate come corrette dall'amministrazione comunale di Laskowa. Sono stati conservati molti documenti che confermano gli studi condotti sulla mela essiccata, ad esempio dal dipartimento di sorveglianza sanitaria ed epidemiologica di Limanowa nel 1996 e 1992. Questi documenti riportano i numeri di riferimento dei controlli 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 e 2015, a dimostrazione del fatto che è stato condotto un gran numero di studi. Sono conservati anche i piani architettonici del 1980 per la costruzione di un essiccatoio a camera doppia nel villaggio di Kobyłczyna nel comune di Laskowa. Un'altra conferma della tradizione di essiccazione delle mele in questa zona è una ricevuta rilasciata a un agricoltore della cooperativa «Kwiaty, Warzywa, Owoce» (Fiori, verdura e frutta) per la vendita di mele, pere e prugne affumicate.

Le «wędzone jabłko sechlońskie» sono molto apprezzate dai consumatori grazie al metodo, tramandato di generazione in generazione, di effettuare l'essiccazione in speciali essiccatoi, il che conferisce al frutto un aroma e un gusto unici. Il sapore caratteristico delle note affumicate è apprezzato non solo da coloro che vivono nella zona di produzione, ma in tutta la Polonia. Le «wędzone jabłko sechlońskie» sono anche esportate, in particolare nei paesi in cui sono emigrati i polacchi e dove ci sono acquirenti. I consumatori cercano le «wędzone jabłko sechlońskie» e sono disposti a pagare un prezzo elevato per il prodotto.

La reputazione delle «wędzone jabłko sechlońskie» deriva dal mantenimento di un metodo di produzione tradizionale e locale. Questo metodo di produzione si basa sulle esperienze accumulate e sulle competenze sviluppate nel corso di decenni dagli abitanti dei quattro comuni citati al punto 4. Nel corso del tempo i produttori hanno costruito essiccatoi appositi per produrre prodotti di alta qualità e dal gusto ineguagliabile. Questi essiccatoi si adattano perfettamente al paesaggio della regione e ne sono diventati parte integrante.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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