Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2023/1382

2023 12 11

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2023/1382)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Wędzone jabłko sechlońskie“

ES Nr.: ES Nr. PGI-PL-02896 – 16.1.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas [SGN]**

„Wędzone jabłko sechlońskie“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Lenkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. ***Produkto rūšis***

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. ***Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas***

Pavadinimas „Wędzone jabłko sechlońskie“ kildinamas iš Liaskovos valsčiuje esančio Sechnos kaimo pavadinimo ir tradiciškai vartojamas visoje geografinėje gamybos vietovėje.

Tokiu pavadinimu prekiaujama džiovintais ir rūkytais obuolių griežinėliais, kurių išorinėje pusėje yra raukšlėta ruda žievelė, o minkštimas yra elastingas, šviesiai rudas. Šerdis gali būti išpjauta arba ne. „Wędzone jabłko sechlońskie“ griežinėlių dydis gali skirtis priklausomai nuo džiovintų obuolių veislės. Gatavų rūkytų obuolių griežinėlių skersmuo priklauso nuo auginimo sezono ir gaminant naudotos obuolių veislės; skersmuo paprastai būna nuo 3 cm iki 10 cm. Baigus džiovinti griežinėlius tikrinamas vandens kiekis gatavame produkte; jis siekia nuo 10 proc. iki 23 proc., priklausomai nuo griežinėlių storio ir numatytos produkto paskirties. Iš 5–8 kg šviežių obuolių gaunama 1 kg džiovintų vaisių. „Wędzone jabłko sechlońskie“ skonis yra saldokas, juntamas lapuočių medienos dūmų skonis ir aromatas.

3.3. ***Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)***

„Wędzone jabłko sechlońskie“ gamybos žaliava yra šių veislių obuoliai: „Antonówka“, „Boskoop“, „Szara Reneta“ („Reinette Grise“), „Wilhelm“, „Jonathan“, „Szampion“, „Jonagold“, „Idared“ ir iš „Idared“ išvestos veislės.

Gamyboje naudojama žaliava gali būti atvežta iš 4 punkte nustatytai geografinei vietovei nepriklausančių teritorijų.

3.4. ***Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje***

Džiovyklos turi būti įrengtos 4 punkte nustatytoje teritorijoje ir joje turi būti vykdomi visi „Wędzone jabłko sechlońskie“ gamybos etapai:

— žaliavos rūšiavimas;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

— vaisių pjaustymas griežinėliais ir perkėlimas į džiovyklas;

— rūkymas ir džiovinimas.

3.5. ***Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės***

Visi „Wędzone jabłko sechlońskie“ gamybos proceso veiksmai turi būti atliekami rankomis, išskyrus mechaniniu būdu griežinėliais pjaustomus obuolius ir išpjaunamas jų šerdis.

Produktas turi būti pakuojamas 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje. Pakavimo procesas yra susijęs su tradicine praktika ir reikalingas tam, kad būtų užtikrinta aukšta produkto kokybė (apsauga nuo fizinių pašalinių priemaišų ir mikrobiologinio užterštumo, padidėjusio drėgmės kiekio ir kenkėjų sukeltų nuostolių), palengvintas transportavimas ir tvarkymas bei užkirstas kelias bet kokiam „Wędzone jabłko sechlońskie“ sumaišymui su panašiais produktais. Taip pat siekiama apsaugoti produkto gerą vardą.

3.6. ***Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės***

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė, kurioje gaminamas produktas „Wędzone jabłko sechlońskie“, išsidėsčiusi šiuose Mažosios Lenkijos vaivadijos valsčiuose: Liaskovos, Ivkovos, Lososinos Dolnos ir Žegocinos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto „Wędzone jabłko sechlońskie“ ir geografinės vietovės, kurioje jis gaminamas, ryšys grindžiamas specifinėmis savybėmis, atsiradusiomis dėl šimtametės produkto gamybos tradicijos ir ypatingų vietos gamintojų įgūdžių.

Šiame regione auginama išskirtinai daug obelų ir slyvmedžių, o iš šių medžių vaisių gaminamas „Wędzone jabłko sechlońskie“. Dar ir dabar „džiovinimas“ čia vadinamas tarmišku žodžiu „sechnie“, o ne bendrinės lenkų k. žodžiu „suszenie“. Sechnoje dėl ypatingų klimato ir dirvožemio sąlygų susiklostė palankios sąlygos auginti vaismedžius. Pertekliniai vaisiai buvo konservuojami taikant išskirtinį šioje vietovėje sukurtą džiovinimo ir rūkymo metodą. Taip vaisius galima išlaikyti ištisus vienus metus.

Visoje 4 punkte nurodytoje vietovėje vyrauja stačios nuokalnės ir labai švelnus klimatas, būdingi dideli aukščio skirtumai. Tinkamiausios sąlygos obelims augti yra kalvų šlaituose. Salų Beskido (*Beskid Wyspowy*) kalnų šlaituose gausu saulės, o švelnus šiltas ir drėgnas klimatas sudaro palankias sąlygas puoselėti vaisininkystę. Šioje vietovėje gaminamas „Wędzone jabłko sechlońskie“. Ji yra keturių apskričių sandūroje: Limanovos, Bochnia ir Naujojo Sončo. Transporto ir komercinė infrastruktūra palaiko glaudžius gyventojų ryšius, o vietovėje kuriasi kultūrinė bendruomenė. Ši vietovė apima šių valsčių teritoriją: Liaskovos, Ivkovos, Lososinos Dolnos ir Žegocinos, kurių bendras plotas – 239,55 km^2. Pietuose vietovę juosia Lososinos kalvų grandinė, kurios aukščiausios viršukalnės – Javožas ir Salašas.

Pavadinimas „Wędzone jabłko sechlońskie“ dažniausiai kildinamas iš šioje vietovėje vartojamo žodžio, apibūdinančio Sechnos kaimo vyrus: „sechlok“. Vedę moteris iš kitų kaimų, šie su savimi atsiveždavo ir neįprastą „Wędzone jabłko sechlońskie“ gamybos būdą, todėl naujieji kaimynai juos dažniausiai vadindavo „sechlok“. Kad įvaldytų tokį sudėtingą gamybos metodą, jis turėjo būti perimtas dar ankstyvoje vaikystėje, iš kartos į kartą tėvui perduodant įgūdžius savo sūnui. Tokių įgūdžių per trumpą laiką įgyti ar išsiugdyti neįmanoma. Amžiams bėgant Sechnos gyventojai ištobulino savo žinias apie įvairių vaisių, ypač slyvų, džiovinimą. Griežinėliais supjaustyti obuoliai tapo puikia žaliava tradiciniu būdu džiovinant vaisius, ir iš jų pradėta gaminti „Wędzone jabłko sechlońskie“. Vietos gyventojai išplėtojo būdus, kaip pasistatyti neįprastas džiovyklas ir atlikti patį džiovinimo procesą. Sechnos kaimo pavadinimas (kurio kalbinė šaknis sutampa su lenkišku žodžiu „sausas“) kilo iš neįprastų džiovinimui palankių gamtinių sąlygų. Gamintojų įgūdžiai ir šimtametė patirtis „Wędzone jabłko sechlońskie“ pelnė išskirtinę reputaciją.

Produkto specifiškumą lemia jo gamybos metodas, kuris apima džiovyklų įrengimą ir džiovinimo būdą, kurie nenaudojami nė viename kitų regionų. Šis metodas pagrįstas vietos gamintojų iš kartos į kartą perduodamais įgūdžiais.

Nuo XVIII a. iš kartos į kartą tėvas sūnui perduodavo paslaptį apie džiovyklos įrengimą ir džiovinimo būdą, nežinomus kituose šalies kraštuose. Tokio tipo džiovyklų, kuriose vienu metu būtų galima ir džiovinti, ir rūkyti, nėra kaimyninėse vietovėse. Šios džiovyklos lemia ypatingą „Wędzone jabłko sechlońskie“ skonį, be to, ir gerą produkto vardą. Džiovyklos turi mūrinį pamatą, kurio viduje įrengtas degiklis ir uždara kamera su grotelėmis, padarytomis iš medinių lentelių. Džiovyklos konstrukcija pritaikyta prie šios vietovės reljefo stačių šlaitų. Džiovyklos mūrinis pamatas, ant kurio stovi krosnis su įrengtu degikliu, paprastai būna stačiakampio formos ir sumūrytas iš nedegios medžiagos. Anksčiau džiovyklos pamatams gaminti buvo naudojami akmenys. Šiais laikais dažniau naudojamos kitos medžiagos, pavyzdžiui, tuščiavidurės plytos ir iš betono išlieti blokai.

Užkūrus pirmiau aprašytą krosnį, iš jos sklindantis karštis ir rūkstantys dūmai sukamaisiais judesiais džiovina virš jos esančiose kamerose sudėtus obuolių griežinėlius. „Wędzone jabłko sechlońskie“ gamybai naudojamos džiovyklos paprastai buvo statomos namų ūkyje iš lengvai prieinamų medžiagų, dažniausiai iš medžio. Kaip tik šios džiovyklos yra tapusios neatsiejamu regiono kraštovaizdžio bruožu ir tik tokiose džiovyklose galima gaminti „Wędzone jabłko sechlońskie“.

Prie džiovyklos pamato tvirtai pritvirtinama viršutinė džiovyklos dalis (kamera su grotelėmis); šioje kameroje iš skersai sudėtų medinių lentelių padarytos grotelės, ant kurių išdėliojami džiovinami vaisiai.

Viršutinę džiovyklos dalį sudaro iš medinių sijų, betono arba tuščiavidurių plytų sumūryta kamera. Vidutinis kameros dydis siekia apie 2,5–3,5 m ilgio. Per kameros vidurį eina pertvara, padalijanti kamerą į dvi dalis. Apatinę kameros dalį (groteles) sudaro viena šalia kitos sudėtos maždaug 3 cm pločio ir 4 cm aukščio stačiakampio formos medinės lentelės. Šiais laikais lentelės gaminamos iš spygliuočių medžių medienos. Lentelėms gaminti turi būti naudojama geros kokybės mediena, nes priklausomai nuo džiovinimo dažnumo ir intensyvumo jos gali būti naudojamos nuo 10 iki 20 metų.

Lentelės sudedamos vienu sluoksniu. Tinkamai išdėliojus lenteles reikiamame aukštyje virš degiklio (paprastai apie 180 cm), dūmai ir šiltas oras cirkuliuoja savaime.

Tradicinėse Sechnos džiovyklose obuoliai rūkomi ir džiovinami karštais dūmais, todėl „Wędzone jabłko sechlońskie“ skiriasi nuo obuolių, džiovinamų karštu oru. Rūkyti ir džiovinti dūmais galima tik dėl ypatingos džiovyklų konstrukcijos, pritaikytos prie vietovės ypatybių. Kadangi išilgai šlaito oras savaime kyla į viršų, jis gali patekti per krosnies dūmtraukį, įrengtą arčiausiai šlaito esančioje pusėje. Tai ypač būdinga Salų Beskidų grandinei, kurioje išsidėsčiusi 4 punkte nurodyta geografinė vietovė.

Taip rūkant obuolių griežinėlius jų minkštimas praranda dalį drėgmės ir prisigeria dūmų.

Rūkymo metu sumažėjus minkštimo drėgmės kiekiui ir esant antiseptiniam dūmų poveikiui negali daugintis puvimo bakterijos, todėl produkto galiojimo laikas yra ilgesnis.

Dūmai suteikia vaisiams unikalų skonį ir kvapą, būdingą rūkant lapuočių medieną, ir šviesiai rudą spalvą, kuri išskiria „Wędzone jabłko sechlońskie“ iš kitų tos pačios kategorijos produktų.

Daugelyje šaltinių, susijusių su „Wędzone jabłko sechlońskie“ gamybos vietove, aprašomas obelų, slyvmedžių ir kriaušių auginimas ir jų vaisių džiovinimo tradicija. Pavyzdžiui, 1928 m. J. Ligęzos veikale *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* („Ujanowice. Kaimas Limanovos apskrityje“) ir 1903 m. Franciszeko Bujako knygoje *Żmiąca* („Žmiąca kaimas“). Tai įrodo, kad vaisininkystės pramonė anuomet jau buvo išvystyta.

Šaltiniuose pateikiama informacijos apie džiovintų obuolių, kriaušių ir slyvų ekonominę svarbą, išreikštą konkrečiais kiekiais: džiovintų slyvų „korzec“ (matavimo vienetas, atitinkantis maždaug 98 kg arba 120 l) kainavo nuo 10 iki 20 kronų (anuometinė valiuta), o džiovintų kriaušių ir obuolių „korzec“ – nuo 6 iki 10 kronų.

Lenkų virtuvė ir rūkytų obuolių tradicija rodo, kad džiovinama buvo jau nuo seno. Pavyzdžiui, galima paminėti džiovintų vaisių sriubą ir tradiciją, kai patiekalai iš žirnių ir kruopų pagardinami „Wędzone jabłko sechlońskie“. Istorinėje literatūroje išlikę daug eilėraščių ir dainų apie džiovinimo tradiciją. Ištisus amžius vaisiai buvo svarbus gyventojų maistas. Kad kuo ilgiau būtų galima juos išlaikyti, vaisiai buvo apdorojami įvairiais būdais, įskaitant tradicinį džiovinimą dūmais.

Małgorzata Sromek, aprašydama senąjį vietos gyventojų gyvenimo būdą, studijoje *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* („Nuo Ujanowice iki Liaskovos: praeitis ir dabartis“) cituoja liaudies eilėraštį (T. Grzegorzeko *Sechna jesienią* („Ruduo Sechnoje“)), kurio paskutiniame posme minimi šioje vietovėje džiovinami vaisiai: obuoliai, slyvos ir kriaušės.

Apie gerą „Wędzone jabłko sechlońskie“ vardą galima spręsti ir iš to, kad informacijos apie šį produktą galima rasti daugelyje regioninių kulinarinių knygų, pavyzdžiui, 2004 m. išleistoje knygoje *Regionalna książka kucharska lachów i górali* („Regioninė lachų ir goralų kulinarinė knyga“), kurioje pateiktas rūkytų obuolių kompoto receptas.

Rūkyti vaisiai taip pat minimi 2008 m. išleistoje knygoje *Małopolska – palce lizać* („Gardieji Mažosios Lenkijos patiekalai“) ir 2011 m. išleistoje knygoje *Smaki regionów* („Regionų skoniai“).

2014 m. išleistoje kulinarinėje knygoje *Suska sechlońska w kuchni polskiej* („Rūkytos slyvos lenkų virtuvėje“) yra keletas receptų, kuriuose naudojamas produktas „Wędzone jabłko sechlońskie“. Šiais laikais daugelis žinomų ir garsių virtuvės šefų kuria savo firminius receptus su rūkytais obuoliais, kurie patiekalams suteikia ypatingą skonį (džiovintų vaisių kompotas) ir kuriuos regiono gyventojai laiko ypatingu pasiekimu. Vienas tokių virtuvės šefų yra Karolis Okrasa, kuris savo laidoje *Okrasa łamie przepisy* („Okrasa laužo taisykles / keičia receptus“) teigė, kad iš visų pasaulio tautų tik jie, lenkai, sugalvojo rūkyti vaisius, todėl tam reikėtų skirti ypatingą dėmesį. Mikołajus Rey savo laidoje *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* („Kulinarinės Mikołajaus Rey kelionės“) taip pat Sechnos kaimo džiovinimo tradiciją pristatė kaip ypatingą, o skonį – kaip išskirtinį. Šiuo atveju taip pat reikėtų paminėti „Polywka“ – tradicinį produktą, taip pat kilusį iš šio regiono, kurį sudaro slyvos, kriaušės ir obuolių griežinėliai, džiovinti dūmuose tradicinėse džiovyklose.

Apie obuolių džiovinimo tradicijas ir tęstinumą šioje vietovėje byloja daugybė dokumentų, kuriuose randama informacijos apie tai, kad šioje vietovėje būta džiovyklų ir kad jose džiovinti ir rūkyti obuoliai, kriaušės ir slyvos. Vienas iš 1984 m. išsaugotų dokumentų – Sechnos ūkininko prašymas, adresuotas „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu“ („Naujojo Sončo autotransporto įmonė“), suteikti transporto priemonę džiovintiems vaisiams vežti. Prašyme pateiktą informaciją apie augalų produkcijos kiekį patvirtino Liaskovos valsčiaus administracija. Taip pat išliko nemažai dokumentų, patvirtinančių apie atliktus džiovintų obuolių tyrimus, pavyzdžiui, iš Limanovos sanitarinių ir epidemiologinių tyrimų stoties 1996 m. ir 1992 m. Šie dokumentai pažymėti kontroliniais numeriais 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 ir 2015 m., vadinasi, tokių tyrimų buvo atlikta ištisa nemažai. Taip pat išlikę 1980 m. dviejų kamerų džiovyklos statybos Kobylčynos kaime, Liaskovos valsčiuje, architektūriniai planai. Dar vienas obuolių džiovinimo tradiciją šioje vietovėje patvirtinantis dokumentas – vienam ūkininkui iš prekinės daržininkystės kooperatyvo „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ („Gėlės, daržovės ir vaisiai“) išduotas kvitas už parduotus rūkytus obuolius, kriaušes ir slyvas.

„Wędzone jabłko sechlońskie“ dėl iš kartos į kartą perduodamo rūkymo specialiose džiovyklose būdo, kuris suteikia vaisiams unikalų aromatą ir skonį, visada yra puikiai vertinamas vartotojų. Šiam produktui būdingas dūmų skonis mėgstamas ne tik jo gamybos vietovės gyventojų, bet ir visos Lenkijos gyventojų. „Wędzone jabłko sechlońskie“ taip pat eksportuojamas, daugiausia ten, kur gyvena emigravę lenkai ir kur yra pirkėjų. Vartotojai domisi, kur galėtų įsigyti „Wędzone jabłko sechlońskie“ ir yra pasirengę už šį produktą mokėti didesnę kainą.

Gerą „Wędzone jabłko sechlońskie“ vardą lėmė tai, kad buvo išsaugotas tradicinis vietos gamybos būdas. Šis gamybos būdas pagrįstas 4 punkte minėtų keturių valsčių gyventojų dešimtmečius kaupta patirtimi ir įgūdžiais. Ilgainiui gamintojai pasistatė specialias džiovyklas, kad galėtų gaminti aukštos kokybės ir nepakartojamo skonio produktus. Šios džiovyklos puikiai dera prie regiono kraštovaizdžio ir tapo neatsiejama jo dalimi.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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