C/2023/1382

11.12.2023.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2023/1382)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Wędzone jabłko sechlońskie”

ES Nr.: PGI-PL-02896 — 16.1.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **AĢIN nosaukums**

“Wędzone jabłko sechlońskie”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Polija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. ***Produkta veids***

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. ***Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums***

Nosaukums “Wędzone jabłko sechlońskie” ir cēlies no ciema Sešna [*Sechna*] — tas atrodas Laskovas [*Lascowa*] pašvaldībā — nosaukuma, un tradicionāli tas tiek lietots visā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šo nosaukumu izmanto, tirgojot žāvētas un kūpinātas ābolu šķēlītes; tām ir krunkaina brūna miziņa no ārpuses un tvirts, gaiši brūns mīkstums. Serde var būt izņemta vai atstāta. “Wędzone jabłko sechlońskie” šķēlīšu lielums var atšķirties atkarībā no žāvēto ābolu šķirnes. Gatavo kūpināto ābolu šķēlīšu diametrs ir atkarīgs no veģetācijas sezonas un ražošanā izmantotās šķirnes; parasti tas ir 3–10 cm. Ūdens saturu gatavajā produktā pārbauda pēc žāvēšanas; tas svārstās no 10 līdz 23 % un, tāpat kā šķēlīšu biezums, ir atkarīgs no produkta paredzētā lietojuma. No 5–8 kg svaigu ābolu iegūst 1 kg žāvētu augļu. “Wędzone jabłko sechlońskie” garša ir nedaudz saldena, ar jūtamu lapkoku koksnes dūmu garšu un aromātu.

3.3. ***Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)***

Kā izejvielu “Wędzone jabłko sechlońskie” ražošanai izmanto šādu šķirņu ābolus: “Antonówka”, “Boskoop”, “Szara Reneta” [“Reinette Grise”], “Wilhelm”, “Jonathan”, “Szampion”, “Jonagold”, “Idared” un “Idared” atvasinājumi.

Ražošanā izmantotās izejvielas var būt iegūtas ārpus 4. punktā noteiktā apgabala.

3.4. ***Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā***

Žāvētavām ir jāatrodas 4. punktā minētajā apgabalā, un šajā apgabalā jānotiek visiem “Wędzone jabłko sechlońskie” ražošanas posmiem; tie ir šādi:

— izejvielu šķirošana;

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

— augļu sagriešana šķēlītēs un ievietošana žāvētavās;

— kūpināšana un žāvēšana.

3.5. ***Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi***

Visas darbības visā "Wędzone jabłko sechlońskie" ražošanas procesā ir jādara ar rokām, izņemot ābolu sagriešanu šķēlītēs un serdes izņemšanu, ko veic mehāniski.

Produkta iepakošanai jānotiek 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Iepakošanas process ir saistīts ar tradicionālo praksi un ir nepieciešams, lai garantētu augstas kvalitātes produktu (nodrošinot aizsardzību pret dažādiem faktoriem, piemēram, fizisko un mikrobioloģisko piesārņojumu, paaugstinātu mitruma saturu un kaitēkļu radītiem zudumiem) un lai atvieglotu transportēšanu un apstrādi, kā arī novērstu jebkādu "Wędzone jabłko sechlońskie" sajaukšanos ar citiem līdzīgiem produktiem. Mērķis ir arī saglabāt produkta reputāciju.

3.6. ***Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi***

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Wędzone jabłko sechlońskie" ražošanas apgabals atrodas Mazpolijas [*Małopolskie*] vojevodistē šādās pašvaldībās: *Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna* un *Żegocina*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp "Wędzone jabłko sechlońskie" un ģeogrāfisko apgabalu, kurā šo produktu ražo, balstās uz raksturīgajām iezīmēm, kas izriet no gadsimtiem ilgām produkta ražošanas tradīcijām un vietējo ražotāju īpašajām prasmēm.

Reģionam raksturīga iezīme ir ābeļu un plūmju koku audzēšana, kā arī augļu ražošana no šiem kokiem, lai tos izmantotu "Wędzone jabłko sechlońskie" produktā. Vēl šobaltdien terminu "žāvēšana" šeit apzīmē ar izloksnes vārdu "*sechnie*", nevis poļu valodā ierasto "*suszenie*". Sešnas [*Sechna*] īpašie klimatiskie un augsnes apstākļi bija labvēlīgi augļkoku audzēšanai. Augļu pārpalikumi tika konservēti, izmantojot īpašu šajā apgabalā izstrādātu žāvēšanas un kūpināšanas metodi. Augļus šādā veidā varēja uzglabāt visu gadu.

Visam 4. punktā minētajam apgabalam ir raksturīgas stāvas nogāzes un ļoti maigs klimats ar lielām svārstībām atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa. Ābeļu audzēšanai vislabākie apstākļi ir kalnu nogāzēs. *Beskid Wyspowy* kalniem ir raksturīgas nogāzes, kas saņem daudz saules gaismas, un maigs, silts un mitrs klimats, kas ir labvēlīgs augļkopības attīstībai. "Wędzone jabłko sechlońskie" ražo šajā apgabalā. Apgabals atrodas vietā, kur satiekas četri rajoni — *Limanowa, Bochnia* un *Nowy Sącz*. Starp iedzīvotājiem veidojas dabiskas saites, pateicoties transporta un tirdzniecības infrastruktūrai, un šis apgabals ir vienota kultūras kopiena. Attiecīgajā apgabalā ietilpst šādas pašvaldības — *Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna* un *Żegocina*, kas kopā aizņem 239,55 km² lielu platību. Dienvidos šo apgabalu norobežo *Łososina* kalnu grēda, kur augstākās virsotnes ir *Jaworz* un *Sałasz*.

Nosaukums "Wędzone jabłko sechlońskie" galvenokārt ir cēlies no vietējā vārda, ar ko apzīmē vīriešus no Sešnas ciema — "*sechlok*". Kad viņi apprecēja citos ciemos dzīvojošas sievietes, viņi paņēma līdzi savu neparasto "Wędzone jabłko sechlońskie" ražošanas metodi un jaunie kaimiņi viņus visbiežāk sauca par "*sechlok*". Lai pilnībā pārzinātu sarežģīto ražošanas metodi, to bija jāsāk apgūt jau agrā bērnībā, un šī prasme tika nodota no tēva dēlam. To nevar iegūt vai apgūt īsā laikā. Gadsimtu gaitā Sešnas iedzīvotāji ir uzlabojuši savas spējas žāvēt dažādus augļus, jo īpaši plūmes. Šķēlēs sagriezti āboli izrādījās lieliska izejviela tradicionālajam žāvēšanas procesam, un no tiem sāka ražot "Wędzone jabłko sechlońskie". Vietējie iedzīvotāji izstrādāja paņēmienus, kā pašiem uzbūvēt neparastās žāvētavas un veikt pašu žāvēšanas procesu. Sešnas ciema nosaukums (kuram ir kopīga lingvistiskā sakne ar poļu valodas vārdu "sauss") ir izveidojies neparastu dabas apstākļu, kuri veicina izžūšanu, rezultātā. Ražotāju prasmes un gadsimtiem ilgā pieredze ir nodrošinājusi "Wędzone jabłko sechlońskie" izcilu reputāciju.

Produkta specifika ir saistīta ar ražošanas metodi, kas ietver žāvētavu konstrukciju un žāvēšanas metodi, un nekas no tā netiek izmantots citos reģionos. Izmantotās metodes pamatā ir vietējo ražotāju prasmes, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē.

Sākot no 18. gadsimta, tēvi nodeva dēliem noslēpumu, atklājot citur valstī nezināmo žāvētavas konstrukciju un žāvēšanas metodi. Šāda veida žāvētavas, kurās var vienlaicīgi gan žāvēt, gan kūpināt, netiek izmantotas kaimiņu apgabalos, un tās ietekmē "Wędzone jabłko sechlońskie" īpašo garšu un līdz ar to arī reputāciju. Žāvētavām ir no ķieģeļiem mūrēti pamati, kur atrodas kurtuve un kamera, ko pārsedz no koka nūjām veidots režģis. Žāvētavas konstrukcija ir pielāgota stāvajām nogāzēm, kas veido apgabala reljefu. Žāvētavas ķieģeļu pamati, uz kuriem novietota krāsns ar kurtuvi, parasti ir taisnstūrveida un uzmūrēti no nedegoša materiāla. Agrāk žāvētavas pamatus mūrēja no akmeņiem. Mūsdienās biežāk tiek izmantoti citi materiāli, piemēram, dobie ķieģeļi un lietbetona bloki.

Kad iepriekš aprakstītā krāsns ir iedegta, tā izdala siltumu un dūmus, kas ar rotācijas kustību izžāvē ābolu šķēlītes, kuras novietotas virs tās esošajās kamerās. Žāvētavas, ko izmantoja "Wędzone jabłko sechlońskie" ražošanai, visbiežāk bija paštaisītas un būvētas no viegli pieejamiem materiāliem, visbiežāk no koka. Tieši šīs žāvētavas ir kļuvušas par pastāvīgu reģiona ainavas iezīmi, un tikai šādās žāvētavās var izgatavot "Wędzone jabłko sechlońskie".

Pamati ir cieši savienoti ar žāvētavas augšdaļu (kurā atrodas kamera ar režģi), kur ievietots no šķērsām saliktām koka nūjām veidots režģis, uz kura izkārtoti žāvējamie augļi.

Žāvētavas augšdaļa sastāv no kameras, kas veidota no koka sijām, betona vai dobiem ķieģeļiem. Kameras vidējais garums ir aptuveni 2,5–3,5 metri. Kameras centrā atrodas sadalītājs (starpsiena), kas sadala kameru divās daļās. Kameras apakšējā daļa — režģis — ir izveidota, šķērsām saliekot koka nūjas ar aptuveni 3 x 4 centimetru lielu taisnstūrveida šķērsgriezumu. Mūsdienās šīs nūjas tiek izgatavotas no skujkoku koksnes. Nūjas jāveido no kvalitatīvas koksnes, jo tās atkarībā no žāvēšanas biežuma un intensitātes tiek izmantotas 10–20 gadus.

Nūjas izvieto vienā kārtā. Ja nūjas ir pareizi novietotas atbilstošā augstumā virs kurtuves (parasti aptuveni 180 cm augstumā), dūmu un siltā gaisa cirkulācija ir pašpietiekama.

Ābolu kūpināšanai un žāvēšanai tradicionālajās Sešnas žāvētavās izmanto karstus dūmus, un tas atšķir "Wędzone jabłko sechlońskie" no āboliem, kuri žāvēti ar karstu gaisu. Kūpināšana un žāvēšana ar dūmiem ir iespējama, tikai pateicoties īpašajai žāvētavu konstrukcijai, kas pielāgota reljefa īpatnībām. Gaisa dabiskā kustība uz augšu pa nogāzi līdz tās virsotnei nodrošina gaisa iesūkšanos caur krāsns dūmvadu, kas vienmēr atrodas nogāzes slīpnei tuvākajā pusē. Šī parādība ir īpaši izteikta Beskidu teritorijā, kur atrodas 4. punktā noteiktais ģeogrāfiskais apgabals.

Pēc šādas kūpināšanas ābolu šķēlīšu mīkstums zaudē daļu mitruma un arī piesātinās ar dūmiem.

Mitruma satura samazināšanās mīkstumā kūpināšanas laikā un dūmu antiseptiskā iedarbība kavē pūšanas baktēriju attīstību, tādējādi pagarinot produkta derīguma termiņu.

Dūmi piešķir augļiem unikālu kūpinātas lapkoku koksnes garšu un aromātu un gaiši brūnu krāsu, kas atšķir "Wędzone jabłko sechlońskie" no citiem tās pašas kategorijas produktiem.

Daudzos materiālu avotos, kas attiecas uz "Wędzone jabłko sechlońskie" ražošanas apgabalu, ir atsauces uz ābeļu, plūmju koku un bumbierkoku audzēšanu un augļu žāvēšanas tradīciju. Te jāpiemin 1928. gadā izdotais *J. Ligęza* pētījums *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* ["*Ujanowice*: ciems *Limanowa* rajonā"] un grāmata *Żmiąca* ["*Żmiąca* ciems"], ko 1903. gadā izdevis *Franciszek Bujak*. Tas liecina, ka jau tajā laikā augļkopības nozare bija labi attīstīta.

Materiālu avotos ir informācija par konkrētu daudzumu žāvētu ābolu, bumbieru un plūmju ekonomisko vērtību; *korzec* [mērvienība, kas līdzvērtīga aptuveni 98 kg vai 120 litriem] žāvētu plūmju maksāja 10–20 kronu [tālaika valūtā], savukārt žāvētu bumbieru un ābolu *korzec* maksāja 6–10 kronu.

Poļu virtuve un kūpināto ābolu nozīmība tajā liecina par senām žāvēšanas tradīcijām. Kā dažus piemērus var minēt žāvētu augļu zupu un tradīciju uzlabot no zirņiem un putraimiem gatavoto ēdienu garšu ar "Wędzone jabłko sechlońskie". Vēsturiskajā literatūrā ir saglabājušies daudzi dzejoļi un dziesmas par žāvēšanas tradīciju. Gadsimtiem ilgi augļi bija nozīmīgs iedzīvotāju pārtikas produkts. Lai paildzinātu laiku, kurā augļi ir ēdami, tos dažādos veidos apstrādāja, tai skaitā žāvējot tradicionālā veidā ar dūmiem.

Pētījumā *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* ["No *Ujanowice* līdz *Laskowa* — agrāk un tagad"] *Małgorzata Sromek*, aprakstot vietējo iedzīvotāju seno dzīvesveidu, citē tautas vārsmas (*Sechna jesienią* ["*Sechna* rudenī"], izdevis *T. Grzegorzek*), kur pēdējā rindiņā ir minēti šajā apgabalā žāvētie augļi: āboli, plūmes un bumbieri.

Papildu liecību par "Wędzone jabłko sechlońskie" labo reputāciju sniedz tas, ka informācija par šo produktu ir atrodama vairākās reģionālās kulinārijas grāmatās, piemēram, 2004. gadā izdotajā grāmatā *Regionalna książka kucharska lachów i górali* ["Reģionālā pavārgrāmata lahiem un goraliem"], kurā ir iekļauta kūpinātu ābolu kompota recepte.

Kūpināti augļi ir iekļauti receptēs arī 2008. gada grāmatā *Małopolska — palce lizać* ["Gardā *Małopolska*"] un 2011. gada grāmatā *Smaki regionów* ["Reģionālie aromāti"].

Un 2014. gada pavārgrāmatā *Suska sechlońska w kuchni polskiej* ["*Suska sechlońska* poļu virtuvē"] ir iekļautas vairākas receptes ar "Wędzone jabłko sechlońskie". Mūsdienās daudzi pazīstami un populāri pavāri izstrādā savas firmas receptes, kurās iekļauj kūpinātus ābolus, kas piešķir ēdieniem specifisku garšu (žāvētu augļu kompots) un ar ko novada iedzīvotāji lepojas kā ar ievērojamu sasniegumu; starp šiem pavāriem jāpiemin *Karol Okrasa*, kurš savā raidījumā *Okrasa łamie przepisy* ["*Okrasa* receptes bez noteikumiem"] ir teicis, ka no visiem pasaules iedzīvotājiem tikai mums, poļiem, ir radusies doma par augļu kūpināšanu, un tās veicināšanai un aizsardzībai ir jāpievērš īpaša uzmanība. Arī *Mikołaj Rey* savā raidījumā *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* ["*Mikołaj Rey* kulinārie ceļojumi"] Sešnas žāvēšanas tradīciju prezentēja kā neparastu un garšu — kā unikālu. Šeit jāpiemin arī *Polywka*, tradicionāls produkts no attiecīgā reģiona, kurā izmanto plūmes, bumbierus un ābolu šķēlītes, kas žāvētas ar dūmiem tradicionālajās žāvētavās.

Papildu liecības par ābolu žāvēšanas tradīcijām un nepārtrauktību šajā apgabalā sniedz daudzie dokumenti ar informāciju, ka apgabalā ir konstatētas žāvētavas un tajās ir žāvēti un kūpināti tādi augļi kā āboli, bumbieri un plūmes. Viens no dokumentiem, kas saglabājies no 1984. gada, ir Sešnas zemnieka pieprasījums, kas adresēts "*Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu*" ["*Nowy Sącz* autotransporta uzņēmums"], lūdzot piešķirt transportlīdzekli žāvētu augļu pārvadāšanai. *Laskowa* pašvaldības administrācija ir apstiprinājusi, ka pieprasījumā iekļautā informācija par ražas lielumu ir pareiza. Ir saglabājušies arī daudzi dokumenti, kas apstiprina žāvētu ābolu testus, piemēram, *Limanowa* Sanitāri epidemioloģiskajā lauka stacijā 1996. un 1992. gadā. Šiem dokumentiem ir kontroles atsauces numuri 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 un 2015, un tas apliecina, ka ir veikts liels šādu testu skaits. Ir saglabājušās arī 1980. gada arhitekta skices divkameru žāvētavas būvniecībai *Kobyłczyna* ciemā *Laskowa* pašvaldībā. Vēl viens apliecinājums ābolu žāvēšanas tradīcijām šajā apgabalā ir kvīts, kas izsniegta kādam zemniekam no dārzkopības kooperatīva "*Kwiaty, Warzywa, Owoce*" ["Ziedi, dārzeņi un augļi"] par kūpinātu ābolu, bumbieru un plūmju pārdošanu.

"Wędzone jabłko sechlońskie" patērētāju vidū vienmēr ir bijusi laba reputācija, pateicoties no paaudzes paaudzē nodotajai kūpināšanas metodei īpašās žāvētavās, kas piešķir augļiem unikālu aromātu un garšu. Šo raksturīgo dūmakaino garšu pircēji ir iecienījuši ne tikai pašā ražošanas apgabalā, bet arī visā Polijā. "Wędzone jabłko sechlońskie" tiek arī eksportēts, galvenokārt uz vietām, uz kurām ir emigrējuši poļi un kur šim produktam ir pircēji. Patērētāji meklē "Wędzone jabłko sechlońskie" un ir gatavi par šo produktu maksāt augstu cenu.

"Wędzone jabłko sechlońskie" reputāciju ir veidojusi tradicionālās vietējās ražošanas metodes saglabāšana. Šīs ražošanas metodes pamatā ir uzkrātā pieredze un prasmes, ko gadu desmitiem cilvēki ir apguvuši 4. punktā minētajās četrās pašvaldībās. Laika gaitā ražotāji ir uzbūvējuši īpašas žāvētavas atbilstoši saviem projektiem, lai ražotu augstvērtīgus produktus ar nepārspējamu garšu. Šīs žāvētavas lieliski iederas reģiona ainavā un ir kļuvušas par tās neatņemamu sastāvdaļu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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