C/2023/1382

11.12.2023

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2023/1382)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Wędzone jabłko sechlońskie"

Nru tal-UE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Wędzone jabłko sechlońskie"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Polonja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. ***Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]***

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. ***Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)***

L-isem "wędzone jabłko sechlońskie" ġej mill-isem ta' raħal, Sechna, li jinsab fil-muniċipalità ta' Laskowa, u tradizzjonalment jintuża madwar iż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Dan l-isem jintuża biex jiġu kkummerċjalizzati l-fetet tat-tuffieħ li jkunu tnixxfu u ġew affumikati; dawn għandhom qoxra kannella mkemmxa fuq barra, u polpa elastika kannella ċara. Il-qalba tista' titneħħa jew le. Il-fetet tal-"wędzone jabłko sechlońskie" jistgħu jvarjaw fid-daqs skont il-varjetà ta' tuffieħ li jitnixxef. Id-dijametru tal-fetet tat-tuffieħ affumikati lesti jiddependi mill-istaġun tat-tkabbir u mill-varjetà li tintuża fil-produzzjoni; ġeneralment ivarja bejn 3 cm u 10 cm. Il-kontenut tal-ilma tal-prodott lest jiġi ċċekkjat wara t-tnixxif; ivarja bejn 10 % u 23 %, skont il-ħxuna tal-fetet, u l-użu maħsub tal-prodott. Kwantità ta' 5-8 kg ta' tuffieħ frisk trendi 1 kg ta' frott imnixxef. It-togħma tal-"wędzone jabłko sechlońskie" hija kemxejn ħelwa, bit-togħma u l-aroma perċepibbli ta' duħħan mill-injam ta' siġar li jinżgħu.

3.3. ***Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)***

Il-materja prima għall-produzzjoni tal-"wędzone jabłko sechlońskie" hija tuffieħ tal-varjetajiet li ġejjin: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared u derivattivi tal-Idared.

Il-materja prima li tintuża fil-produzzjoni tista' toriġina minn barra ż-żona definita fil-punt 4.

3.4. ***Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita***

Il-kmamar tat-tnixxif iridu jkunu jinsabu fiż-żona msemmija fil-punt 4, u l-istadji kollha fil-produzzjoni tal-"wędzone jabłko sechlońskie" jridu jseħħu f'dik iż-żona:

— għażla tal-materja prima;

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

— tfettit u tqegħid tal-frott fil-kmamar tat-tnixxif;

— affumikazzjoni u tnixxif.

3.5. ***Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.***

L-operazzjonijiet kollha matul il-proċess sħiħ tal-produzzjoni għall-"wędzone jabłko sechlońskie" jridu jsiru bl-idejn, ħlief għat-tfettit tat-tuffieħ u kwalunkwe tneħħija tal-qlub, li jsiru b'mod mekkaniku.

L-ippakkjar tal-prodott irid iseħħ fiż-żona ġeografika speċifikata fil-punt 4. Il-proċess tal-ippakkjar huwa assoċjat ma' prattika tradizzjonali u huwa neċessarju biex jiġi garantit prodott ta' kwalità għolja (filwaqt li tiġi żgurata l-protezzjoni kontra fatturi li jinkludu kontaminazzjoni fiżika u mikrobijoloġika, kontenut ta' ndewwa żejda u telf ikkawżat minn pesti), biex jiġi ffaċilitat it-trasport u l-immaniġġar, u biex jiġi evitat kwalunkwe taħlit tal-"wędzone jabłko sechlońskie" ma' prodotti simili. L-għan huwa wkoll li tiġi salvagwardjata r-reputazzjoni tal-prodott.

3.6. ***Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar***

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"wędzone jabłko sechlońskie" tinsab fil-Provinċja ta' Małopolskie, fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna u Żegocina.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-"wędzone jabłko sechlońskie" u ż-żona ġeografika li fiha jiġi prodott hija bbażata fuq karatteristiċi tipiċi li ġejjin minn tradizzjoni antika mijiet ta' snin tal-produzzjoni tal-prodott u l-ħiliet speċifiċi tal-produtturi lokali.

Karatteristika tipika tar-reġjun hija l-kultivazzjoni tas-siġar tat-tuffieħ u tal-għanbaqar u l-produzzjoni tal-frott minn dawn is-siġar għall-użu fil-"wędzone jabłko sechlońskie". Anke llum, il-kelma użata hawn għal "tnixxif" hija l-kelma djalettali "sechnie" minflok il-kelma bil-Pollakk standard "suszenie". Il-kundizzjonijiet pedoklimatiċi partikolari f'Sechna ffavorew il-kultivazzjoni tas-siġar tal-frott. Il-frott żejjed kien jiġi ppreżervat bl-użu ta' metodu speċifiku tat-tnixxif u tal-affumikar żviluppat fiż-żona. Il-frott seta' jiġi ppreżervat f'din l-għamla għal sena sħiħa.

Iż-żona sħiħa msemmija fil-punt 4 hija karatterizzata minn inklinazzjonijiet weqfin u minn klima delikata ferm b'varjazzjonijiet kbar fl-altitudni. L-aqwa kundizzjonijiet għat-tkabbir tas-siġar tat-tuffieħ jinsabu fuq l-għoljiet. Il-muntanji Beskid Wyspowy [Island Beskid] huma kkaratterizzati minn inklinazzjonijiet li jirċievu xemx abbundanti u minn klima delikata sħuna u niedja li tiffavorixxi l-iżvilupp tal-kultivazzjoni tal-frott. Il-"wędzone jabłko sechlońskie" jsir f'din iż-żona. Iż-żona tinsab fejn jiltaqgħu erba' distretti: dawk ta' Limanowa, Bochnia u Nowy Sącz. Hemm konnessjonijiet naturali fost il-popolazzjoni minħabba t-trasport u infrastruttura kummerċjali, u ż-żona tifforma komunità kulturali. Iż-żona inkwistjoni tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna u Żegocina, li flimkien ikopru erja ta' 239,55 km2. Fin-Nofsinhar iż-żona hija mdawra mis-serbut ta' għoljiet ta' Łososina, u l-għola quċċati fiż-żona huma Jaworz u Sałasz.

L-isem "wędzone jabłko sechlońskie" ġej prinċipalment mill-kelma lokali li tiddeskrivi l-irġiel mir-raħal ta' Sechna: "sechlok". Meta dawn kienu jiżżewġu nisa li jgħixu fi rħula oħra, huma kienu jieħdu magħhom il-metodu mhux tas-soltu tagħhom ta' produzzjoni tal-"wędzone jabłko sechlońskie", u ħafna drabi kienu jissejħu "sechlok" mill-ġirien il-ġodda tagħhom. Sabiex wieħed isir espert fil-metodu ta' produzzjoni kumpless dan kien ikollu jkun jafu mit-tfulija bikrija, u l-ħila hija waħda li tgħaddi mingħand il-missier għall-iben. Ma hijiex ħila li tista' tinkiseb f'perjodu qasir ta' żmien. Matul iż-żmien, in-nies ta' Sechna rfinaw il-kapaċità tagħhom li jnixxfu diversi frott, b'mod partikolari l-għanbaqar. Il-fetet tat-tuffieħ huma materja prima eċċellenti għall-proċess ta' tnixxif tradizzjonali, u l-"wędzone jabłko sechlońskie" beda jiġi prodott minnhom. In-nies tal-lokal żviluppaw tekniki biex jibnu l-kmamar tat-tnixxif mhux tas-soltu tagħhom u jwettqu l-proċess tat-tnixxif innifsu. L-isem tar-raħal ta' Sechna (li għandu l-istess għeruq lingwistiċi tal-kelma Pollakka għal "niexef") ġej mill-kundizzjonijiet naturali mhux tas-soltu li jiffavorixxu t-tnixxif. Il-ħiliet u l-esperjenza ta' sekli sħaħ tal-produtturi taw lill-"wędzone jabłko sechlońskie" reputazzjoni mill-aqwa.

L-ispeċifiċità tal-prodott hija dovuta għall-metodu tal-produzzjoni, li jinkludi d-disinn tal-kmamar tat-tnixxif u l-metodu tat-tnixxif, li l-ebda wieħed minnhom ma huwa użat f'reġjuni oħra. Il-metodu użat huwa bbażat fuq il-ħiliet tal-produtturi lokali, li jgħaddu minn ġenerazzjoni għal oħra.

Is-sigriet, li għadda minn missier għal iben mis-seklu 18, kien id-disinn tal-kamra tat-tnixxif u t-teknika tat-tnixxif, li ma humiex magħrufa f'partijiet oħra tal-pajjiż. Dan it-tip ta' kamra tat-tnixxif, li jippermetti tnixxif u affumikar f'daqqa, ma jinsabx f'żoni ġirien, u għandu impatt fuq it-togħma partikolari, u b'hekk ir-reputazzjoni, tal-"wędzone jabłko sechlońskie". Il-kmamar tat-tnixxif jikkonsistu minn pedamenti tal-briks li fihom hemm berner u kompartiment kopert li fih gradilja magħmula minn stikek tal-injam. Id-disinn tal-kamra tat-tnixxif huwa adattat għall-inklinazzjonijiet weqfin li huma parti mit-terren fiż-żona. Il-pedament tal-briks tal-kamra tat-tnixxif, li fuqhom jitqiegħed forn b'berner, ġeneralment ikollu forma rettangolari u jkun magħmul minn materjal mhux kombustibbli. Fil-passat, kien jintuża l-ġebel biex isiru l-pedamenti tal-kamra tat-tnixxif. B'mod aktar komuni, illum-il ġurnata jintużaw aktar materjali oħrajn, bħal briks vojta u blokok tal-konkrit.

Meta l-forn deskritt hawn fuq jinxteħel, joħorġu minnu sħana u duħħan li, permezz ta' moviment li jdur, inixxef il-fetet tat-tuffieħ li jitqiegħdu fil-kompartimenti ta' fuqu. Il-kmamar tat-tnixxif li jintużaw fil-produzzjoni tal-"wędzone jabłko sechlońskie" ħafna drabi kienu magħmulin b'mod mhux kummerċjali (fid-djar) u jinbdew minn materjali aċċessibbli faċilment – ħafna drabi mill-injam. Huma dawn il-kmamar tat-tnixxif stess li saru karatteristika permanenti tal-pajsaġġ tar-reġjun, u huwa biss f'dawn il-kmamar tat-tnixxif li jista' jsir il-"wędzone jabłko sechlońskie".

Il-pedament huwa marbut mill-qrib mal-parti ta' fuq tal-kamra tat-tnixxif (inkluż il-kompartiment bil-gradilja), fejn titqiegħed gradilja magħmula minn stikek tal-injam impoġġija b'mod trasversali, u li fuqha jitqiegħed il-frott li għandu jiġi mnixxef.

Il-parti ta' fuq tal-kamra tat-tnixxif tikkonsisti minn kompartiment mibni minn travi tal-injam, konkrit, jew briks vojt. Id-daqs medju tal-kompartiment huwa madwar 2,5 sa 3,5 metri twil. Fiċ-ċentru tal-kompartiment hemm diviżur li jaqsam il-kompartiment f'żewġ partijiet. Il-parti ta' isfel tal-kompartiment– il-gradilja – tinħoloq billi stikek tal-injam b'sezzjoni rettangolari ta' madwar 3 ċentimetri b'4 ċentimetri jitqiegħdu ħdejn xulxin. Illum dawn l-istikek huma magħmula minn injam ta' siġar koniferi. Dawn l-istikek iridu jkunu magħmula minn injam ta' kwalità għolja peress li jintużaw għal bejn 10 snin u 20 sena, skont il-frekwenza u l-intensità tat-tnixxif.

L-istikek jitqiegħdu f'ringiela waħda. Meta l-istikek jiġu pożizzjonati b'mod korrett f'għoli xieraq fuq il-berner (ġeneralment madwar 180 cm), iċ-ċirkolazzjoni tad-duħħan u tal-arja sħuna tkun awtosuffiċjenti.

L-affumikar u t-tnixxif tat-tuffieħ fi kmamar tat-tnixxif tradizzjonali ta' Sechna jsiru b'duħħan jaħraq, li jiddistingwi l-"wędzone jabłko sechlońskie" minn tuffieħ imnixxef b'arja sħuna. L-affumikar u t-tnixxif bid-duħħan huma possibbli biss grazzi għad-disinn speċjali tal-kmamar tat-tnixxif, li huwa adattat għall-karatteristiċi tat-terren. Il-moviment naturali 'l fuq tal-arja tul l-inklinazzjoni lejn in-naħa ta' fuq jagħmilha possibbli li l-arja tidħol miċ-ċumnija tal-forn, li dejjem tkun tinsab fuq in-naħa li tkun l-eqreb tal-inklinazzjoni. Dan il-fenomenu huwa partikolarment notevoli fis-serbut tal-Island Beskid, li fih tinsab iż-żona ġeografika definita fil-punt 4.

Meta jiġu affumikati b'dan il-mod il-fetet tat-tuffieħ jitilfu xi ndewwa fil-polpa tagħhom, kif ukoll jiġu saturati bid-duħħan.

It-tnaqqis fil-kontenut tal-indewwa fil-polpa waqt l-affumikar, u l-azzjoni antisettika tad-duħħan, ixekklu l-iżvilupp ta' batterji putrefattivi, b'hekk tiġi estiża l-ħajja tal-prodott.

Id-duħħan jagħti lill-frott togħma u aroma uniċi ta' duħħan mill-injam ta' siġar li jinżgħu u kulur kannella ċar, li jiddistingwi lill-"wędzone jabłko sechlońskie" minn prodotti oħra fl-istess kategorija.

Ħafna materjali ta' bażi relatati maż-żona tal-produzzjoni għall-"wędzone jabłko sechlońskie" fihom referenzi għall-kultivazzjoni tas-siġar tat-tuffieħ, tal-għanbaqar u tal-lanġas, u għat-tradizzjoni li jitnixxfu. Dawn jinkludu l-istudju ta' J. Ligęza tal-1928 *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* ["Ujanowice: raħal fid-Distrett ta' Limanowa"] tal-1928 u l-ktieb *Żmiąca* ["Ir-raħal ta' Żmiąca"] ta' Franciszek Bujak fl-1903. Dan jipprovdi evidenza li l-industrija tal-biedja tal-frott diġà kienet żviluppat f'dak iż-żmien.

Il-materjali sors fihom informazzjoni dwar l-importanza ekonomika tat-tuffieħ, tal-lanġas u tal-għanbaqar imnixxef f'termini ta' ammonti speċifiċi; *korzec* [unità tal-kejl ekwivalenti għal madwar 98 kg jew 120 litru] ta' għanbaqar imnixxef jiswa bejn 10 u 20 krone [il-munita ta' dak iż-żmien], filwaqt li *korzec* ta' lanġas u tuffieħ imnixxef jiswa bejn 6 u 10 krone.

Il-kċina Pollakka u l-pożizzjoni li t-tuffieħ affumikat għandu fi ħdanha huma prova tat-tradizzjoni qadima tat-tnixxif. Xi eżempji jinkludu s-soppa tal-frott imnixxef u t-tradizzjoni li t-togħma tal-platti magħmula minn piżelli u xgħir u barli miħun oħxon titjieb bil-"wędzone jabłko sechlońskie". Ħafna poeżiji u kanzunetti dwar it-tradizzjoni tat-tnixxif ġew ippreżervati fil-letteratura storika. Għal mijiet ta' snin il-frott kien ikel importanti għall-popolazzjoni. Sabiex jiġi estiż il-perjodu ta' żmien ta' kemm jibqa' tajjeb biex jittiekel, kien jiġi pproċessat b'modi differenti, inkluż bit-tnixxif b'mod tradizzjonali bid-duħħan.

Fi studju intitolat *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* ["Minn Ujanowice sa Laskowa – Il-Passat u l-Preżent"], is-Sra. Małgorzata Sromek, meta tiddeskrivi l-istil antik tal-ħajja tal-abitanti lokali, tikkwota minn vers folkloristiku (*Sechna jesienią* ["Il-ħarifa ta' Sechna"] ta' T. Grzegorzek) li l-istanza finali tagħha ssemmi l-frott li jitnixxef f'dik iż-żona: tuffieħ, għanbaqar u lanġas.

Evidenza ulterjuri tar-reputazzjoni tal-"wędzone jabłko sechlońskie" tiġi mill-fatt li l-informazzjoni dwaru tista' tinsab f'għadd ta' kotba tat-tisjir, bħall-ktieb tal-2004 *Regionalna książka kucharska lachów i górali* ["Ktieb tat-Tisjar Reġjonali għal-Lachs u l-Gorals"], li fih riċetta għal zalza tat-tuffieħ affumikat.

Il-frott affumikat jissemma wkoll f'riċetti fil-ktieb tal-2008 *Małopolska – palce lizać* ["Finger-licking Małopolska"] u l-ktieb tal-2011 *Smaki regionów* ["Togħmiet Reġjonali"].

U fil-ktieb tat-tisjir tal-2014 *Suska sechlońska w kuchni polskiej* ["Suska sechlońska fil-Kċina Pollakka"] hemm bosta riċetti li jużaw il-"wędzone jabłko sechlońskie". Illum-il ġurnata ħafna koki magħrufin u popolari joħolqu riċetti rinomati li jinkludu tuffieħ affumikat, li jagħti togħma speċifika lill-platti (iz-zalza tal-frott imnixxef) u li huwa ppreżentat bħala kisba eċċezzjonali mill-abitanti tar-reġjun; dawn il-koki jinkludu lil Karol Okrasa, li fil-programm tiegħu *Okrasa łamie przepisy* ["Okrasa Jikser ir-Regoli/Riċetti"] qal li, min-nies kollha tad-dinja, aħna biss, il-Pollakki, ħsibna fl-idea li naffumikaw il-frott, u li għandha tingħata attenzjoni partikolari biex dan jitħeġġeġ u jiġi protett. Mikołaj Rey, fil-programm tiegħu *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* ["Il-Vjaġġi Kulinarji ta' Mikołaj Rey"] ukoll ippreżenta t-tradizzjoni tat-tnixxif ta' Sechna bħala waħda straordinarja, u li t-togħma hija unika. Hawnhekk ta' min isemmi l-Polywka, prodott tradizzjonali li huwa wkoll mir-reġjun inkwistjoni u li jinkludi l-għanbaqar, il-lanġas, u l-fetet tat-tuffieħ imnixxfa bid-duħħan fi kmamar tradizzjonali tat-tnixxif.

Iktar evidenza tat-tradizzjoni u l-kontinwità tat-tnixxif tat-tuffieħ fiż-żona tiġi mill-ħafna dokumenti li fihom informazzjoni li fiż-żona nstabu kmamar tat-tnixxif u li l-frott bħat-tuffieħ, il-lanġas u l-għanbaqar kienu imnixxfa u affumikati fihom. Dokument partikolari ippreżervat mill-1984 fih talba minn bidwi f'Sechna, indirizzata lil "Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu" ["il-Kumpanija tat-Trasport ta' Nowy Sącz"], biex tingħata vettura għat-trasport tal-frott imnixxef. L-informazzjoni fit-talba li tikkonċerna d-daqs tal-għalla hija ċċertifikata korretta mill-Amministrazzjoni Muniċipali ta' Laskowa. Ħafna dokumenti li jikkonfermaw it-testijiet fuq it-tuffieħ imnixxef ukoll ġew ippreżervati, pereżempju mill-Istazzjon tal-Qasam Sanitarju u Epidemjoloġiku ta' Limanowa fl-1996 u fl-1992. Dawn id-dokumenti għandhom in-numri ta' referenza ta' kontroll 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 u 2015, u dan juri li saru għadd kbir ta' testijiet bħal dawn. Huma ppreżervati wkoll pjanijiet arkitettoniċi mill-1980 għall-kostruzzjoni ta' kamra tat-tnixxif b'żewġ kompartimenti fir-raħal ta' Kobyłczyna fil-muniċipalità ta' Laskowa. Konferma oħra tat-tradizzjoni tat-tnixxif tat-tuffieħ f'din iż-żona hija riċevuta maħruġa lil bidwi mill-kooperattiva tal-ortikultura kummerċjali "Kwiaty, Warzywa, Owoce" [Fjuri, Ħaxix u Frott] għall-bejgħ ta' tuffieħ, lanġas u għanbaqar affumikat.

Il-"Wędzone jabłko sechlońskie" għandu fama konsistentment tajba fost il-konsumaturi minħabba l-metodu, li għadda minn ġenerazzjoni għal oħra, ta' affumikar fi kmamar speċjali tat-tnixxif, li jagħti lill-frott aroma u togħma uniċi. It-togħma karatteristika tal-ħjiel tad-duħħan tintlaqa' tajjeb mhux biss fost dawk li jgħixu fiż-żona fejn huwa prodott, iżda madwar il-Polonja kollha. Il-"Wędzone jabłko sechlońskie" huwa wkoll esportat, prinċipalment lejn postijiet fejn emigraw il-Polakki u fejn hemm bejjiegħa. Il-konsumaturi jfittxu l-"wędzone jabłko sechlońskie" u lesti jħallsu prezz ogħla għall-prodott.

Ir-reputazzjoni tal-“wędzone jabłko sechlońskie” ssawret miż-żamma tal-metodu ta’ produzzjoni tradizzjonali lokali. Dan il-metodu ta’ produzzjoni huwa bbażat fuq l-akkumulu ta’ esperjenza u ħiliet żviluppati matul għexieren ta’ snin minn persuni fl-erba’ muniċipalitajiet imsemmija fil-punt 4. Matul iż-żmien il-produtturi bnew kmamar speċjali tat-tnixxif skont id-disinn tagħhom stess biex jipproduċu prodotti tal-għola kwalità u ta’ togħma eċċezzjonali. Dawn il-kmamar tat-tnixxif jaqblu mal-pajsaġġ tar-reġjun u saru parti integrali minnu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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