Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2023/1382

11.12.2023

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2023/1382)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

'Wędzone jabłko sechlońskie'

EU-nr.: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam van de BGA**

'Wędzone jabłko sechlońskie'

2. **Lidstaat of derde land**

Polen

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. ***Productcategorie***

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. ***Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is***

De naam "wędzone jabłko sechlońskie" is afgeleid van de naam van een dorp, Sechna, gelegen in de gemeente Laskowa, en wordt traditioneel gebruikt in het hele geografische productiegebied.

Onder deze naam worden appelschijfjes in de handel gebracht die gedroogd en gerookt zijn. De schijfjes hebben een gerimpelde, bruine schil aan de buitenkant en elastisch, lichtbruin vruchtvlees. Het klokhuis kan verwijderd zijn, maar dit hoeft niet. De grootte van de schijfjes "wędzone jabłko sechlońskie" kan variëren afhankelijk van de appelvariëteit die wordt gedroogd. De uiteindelijke diameter van de gerookte appelschijfjes hangt af van het groeiseizoen en van de variëteit die bij de productie wordt gebruikt, maar varieert meestal van 3 cm tot en met 10 cm. Het watergehalte van het eindproduct wordt na het drogen gecontroleerd; het varieert van 10 % tot 23 % en is net als de dikte van de schijfjes afhankelijk van het beoogde gebruik van het product. Uit 5-8 kg verse appelen kan 1 kg gedroogd fruit worden gehaald. "Wędzone jabłko sechlońskie" smaakt licht zoet, met een waarneembare rokerige smaak en geur afkomstig van het hout van loofbomen.

3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

De grondstof voor de productie van "wędzone jabłko sechlońskie" zijn appelen van de volgende variëteiten: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta (Reinette Grise), Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared en van Idared afgeleide variëteiten.

De voor de productie gebruikte grondstof mag afkomstig zijn van buiten het in punt 4 omschreven gebied.

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

De drogerijen moeten in het in punt 4 vermelde gebied gelegen zijn en alle fasen van de productie van "wędzone jabłko sechlońskie" moeten in dat gebied plaatsvinden, namelijk:

— de grondstof sorteren;

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— het fruit in schijfjes snijden en in drogerijen plaatsen;

— het roken en drogen.

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Alle handelingen in de loop van het volledige productieproces van "wędzone jabłko sechlońskie" moeten met de hand worden verricht, met uitzondering van het in schijfjes snijden van de appelen en het verwijderen van de klokhuizen, wat met machines wordt gedaan.

Het product moet worden verpakt in het in punt 4 omschreven geografische gebied. Het verpakkingsproces hangt samen met de traditionele werkwijze en is noodzakelijk om de hoge kwaliteit van het product te garanderen (bescherming tegen onder meer fysische en microbiologische besmetting, een verhoogd vochtgehalte en verliezen door plaagorganismen), maar ook om het vervoer en de hantering te vergemakkelijken en om vermenging van "wędzone jabłko sechlońskie" met soortgelijke producten te voorkomen. Deze vereiste is tevens bedoeld om de reputatie van het product te beschermen.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "wędzone jabłko sechlońskie" bevindt zich in de provincie Małopolskie, in de volgende gemeenten: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna en Żegocina.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "wędzone jabłko sechlońskie" en het geografische gebied waar het wordt gemaakt, is terug te voeren op typische kenmerken die voortvloeien uit de eeuwenoude traditie om "wędzone jabłko sechlońskie" te produceren en op de specifieke vaardigheden van de plaatselijke producenten.

Kenmerkend voor de regio is de teelt van appel- en pruimenbomen en het gebruik van de vruchten van deze bomen in "wędzone jabłko sechlońskie". Zelfs nu wordt hier nog steeds het dialectwoord "sechnie" gebruikt voor "drogen", in plaats van het gewone Poolse woord "suszenie". De bijzondere klimaat- en bodemomstandigheden in Sechna creëerden een gunstige omgeving voor de teelt van fruitbomen. Overtollig fruit werd bewaard volgens een specifieke droog- en rookmethode die in het gebied werd ontwikkeld. In deze vorm kon het fruit een heel jaar lang worden bewaard.

Het hele in punt 4 genoemde gebied wordt gekenmerkt door steile hellingen en een zeer delicaat klimaat met grote hoogteverschillen. De beste omstandigheden om appelbomen te kweken, zijn te vinden op de heuvels. Het Beskid Wyspowy-gebergte (Eiland-Beskiden) wordt gekenmerkt door hellingen die veel zon ontvangen en een delicaat warm en vochtig klimaat dat bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de fruitteelt. De "wędzone jabłko sechlońskie" wordt in dit gebied gemaakt. Het bevindt zich op een punt waar vier districten samenkomen: Limanowa, Bochnia en Nowy Sącz. Er bestaat een natuurlijke band onder de bevolking dankzij de vervoers- en handelsinfrastructuur, en er is sprake van een culturele gemeenschap in de regio. Het gebied in kwestie omvat de volgende gemeenten: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna en Żegocina, samen goed voor een oppervlakte van 239,55 km^2. Het gebied wordt in het zuiden begrensd door de heuvelrug Łososina, met Jaworz en Sałasz als hoogste toppen.

De naam "wędzone jabłko sechlońskie" is in de eerste plaats afgeleid van het lokale woord om mannen uit het dorp Sechna te beschrijven: "sechlok". Wanneer zij trouwden met vrouwen uit andere dorpen, brachten zij hun ongebruikelijke werkwijze om "wędzone jabłko sechlońskie" te produceren met zich mee en werden zij door hun nieuwe buren meestal als een "sechlok" bestempeld. Om de complexe productiemethode onder de knie te krijgen, moesten zij deze al van jongs af aan kennen. Het is een vaardigheid die van vader op zoon wordt doorgegeven en niet in korte tijd kan worden verworven. Door de eeuwen heen zijn de inwoners van Sechna erin geslaagd om hun vaardigheden met het drogen van verschillende fruitsoorten, met name pruimen, te verfijnen. In schijfjes gesneden appelen bleken een uitstekende grondstof voor het traditionele droogproces en er werd begonnen met de productie van "wędzone jabłko sechlońskie". De lokale inwoners ontwikkelden technieken om hun eigen ongebruikelijke drogerijen te bouwen en om het droogproces zelf uit te voeren. De naam van het dorp Sechna (dat een taalkundige stam deelt met het Poolse woord voor "droog") komt van de ongewone natuurlijke omstandigheden die bevorderlijk zijn voor het drogen. Dankzij de vaardigheden en de eeuwenoude ervaring van de producenten heeft "wędzone jabłko sechlońskie" een uitstekende reputatie gekregen.

Het product dankt zijn bijzondere kenmerken aan de manier waarop het wordt gemaakt, met onder meer het ontwerp van de drogerijen en de manier van drogen, die beide uniek zijn voor deze regio. De werkwijze is gebaseerd op de vaardigheden van de lokale producenten en wordt van generatie op generatie doorgegeven.

Het geheim dat in de 18e eeuw van vader op zoon werd doorgegeven, was het ontwerp van de drogerij en de droogtechniek, die in andere delen van het land onbekend waren. Dit type drogerij, waarin gelijktijdig kon worden gedroogd en gerookt, komt niet voor in naburige gebieden en heeft een invloed op de bijzondere smaak en dus op de faam van "wędzone jabłko sechlońskie". De drogerijen bestaan uit een bakstenen fundering met daarin een brander en een overdekte kamer, waarin zich een rooster van houten stokken bevindt. Het ontwerp van de drogerij is aangepast aan de steile hellingen die kenmerkend zijn voor het terrein in het gebied. De bakstenen fundering van de drogerij, waarop een oven met een brander wordt geplaatst, is meestal rechthoekig van vorm en gemaakt van onbrandbaar materiaal. In het verleden waren de funderingen van de drogerij uit steen. Tegenwoordig worden vaker andere materialen gebruikt, zoals holle bakstenen en gegoten betonblokken.

Wanneer de hierboven beschreven oven wordt aangestoken, geeft hij hitte en rook af waarmee, door een draaiende beweging, de appelschijfjes in de kamers erboven worden gedroogd. De drogerijen die voor het maken van "wędzone jabłko sechlońskie" werden gebruikt, waren meestal zelfgemaakt en gebouwd van gemakkelijk toegankelijke materialen, doorgaans hout. Het zijn precies deze drogerijen die een permanent kenmerk van het landschap van de regio zijn geworden, en "wędzone jabłko sechlońskie" kan alleen in dergelijke drogerijen worden gemaakt.

De fundering is aansluitend verbonden met het bovenste deel van de drogerij, namelijk de kamer met daarin het rooster van kruiselings geplaatste houten stokken, waarop het te drogen fruit wordt gelegd.

Het bovenste deel van de drogerij bestaat uit een kamer die is gebouwd van houten balken, beton of holle bakstenen. Deze kamers zijn gemiddeld ongeveer 2,5 tot 3,5 meter lang. In het midden van de kamer bevindt zich een tussenschot (paneel) dat de kamer in tweeën deelt. De onderkant van de kamer — het rooster — wordt gevormd door houten stokken met een rechthoekige doorsnede van ongeveer 3 bij 4 centimeter naast elkaar te leggen. Tegenwoordig worden de stokken gemaakt van naaldbomen. De stokken moeten gemaakt zijn van hout van goede kwaliteit, aangezien zij 10 tot 20 jaar lang worden gebruikt, afhankelijk van de frequentie en intensiteit van het drogen.

De stokken worden in één enkele laag geplaatst. Als de stokken op de juiste hoogte boven de brander worden geplaatst (meestal op ongeveer 180 cm), is houdt de circulatie van rook en warme lucht zichzelf in stand.

Het roken en drogen van de appelen in de traditionele Sechna-drogerijen gebeurt met hete rook, waardoor "wędzone jabłko sechlońskie" zich onderscheidt van appelen die met hete lucht worden gedroogd. Het roken en het drogen met rook is alleen mogelijk dankzij het speciale ontwerp van de drogerijen, dat is aangepast aan de kenmerken van het terrein. Door de natuurlijke beweging van de lucht, omhoog langs de helling naar de top, kan lucht worden aangezogen via het rookkanaal van de oven, dat zich altijd aan de zijde bevindt die het dichtst bij de helling ligt. Dit fenomeen is bijzonder uitgesproken in het Beskid Wyspowy-gebergte, waar het in punt 4 afgebakende geografische gebied zich bevindt.

Wanneer de appelschijfjes op deze manier worden gerookt, verliezen ze wat van het vocht in hun vruchtvlees en raken ze ook verzadigd met rook.

De daling van het vochtgehalte in het vruchtvlees tijdens het roken en de antiseptische werking van de rook verhinderen de groei van rottingsbacteriën, waardoor de levensduur van het product wordt verlengd.

De rook geeft het fruit de smaak en het aroma die zo uniek zijn voor het gerookte hout van loofbomen, en een lichtbruine kleur die "wędzone jabłko sechlońskie" onderscheidt van andere producten in dezelfde categorie.

Veel bronnenmateriaal met betrekking tot het productiegebied van "wędzone jabłko sechlońskie" bevat verwijzingen naar de teelt van appelen, pruimen en peren en naar de traditie om deze te drogen. Het gaat dan onder meer om een onderzoek van J. Ligęza, *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* ("Ujanowice. Een dorp in het district Limanowa") uit 1928 en het boek *Żmiąca* ("Het dorp Żmiąca") van Franciszek Bujak uit 1903. Dit bewijst dat de fruitteeltindustrie toen al ontwikkeld was.

Het bronnenmateriaal bevat informatie over het economische belang van gedroogde appelen, peren en pruimen en heeft het over specifieke hoeveelheden; een *korzec* (een meeteenheid die overeenkomt met ongeveer 98 kg of 120 liter) gedroogde pruimen kostte tussen de 10 en 20 kronen (de munteenheid van die tijd), terwijl een *korzec* gedroogde peren of appelen tussen de 6 en 10 kronen kostte.

De Poolse keuken en de plaats die gerookte appelen daarin hebben, bewijzen dat het drogen een eeuwenoude traditie is. Voorbeelden hiervan zijn soep van gedroogde vruchten en de traditie om de smaak van gerechten op basis van erwten en gries te versterken met "wędzone jabłko sechlońskie". In de historische literatuur zijn veel gedichten en liederen over de droogtraditie bewaard gebleven. Eeuwenlang was fruit een belangrijke voedingsbron voor de bevolking. Om de houdbaarheid ervan te verlengen, werd het op verschillende manieren verwerkt, onder andere door het op traditionele wijze met rook te drogen.

In een onderzoek getiteld *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* ("Van Ujanowice naar Laskowa — verleden en heden") citeert Małgorzata Sromek in haar beschrijving van de oude manier van leven van de plaatselijke bewoners een volksvers (*Sechna jesienią* ("Herfst in Sechna") van T. Grzegorzek) waarvan het laatste couplet gewijd is aan het fruit dat in het gebied wordt gedroogd: appelen, pruimen en peren.

Nog een bewijs van de faam van "wędzone jabłko sechlońskie" is het feit dat informatie erover kan worden gevonden in een aantal regionale kookboeken, zoals het boek *Regionalna książka kucharska lachów i górali* ("Regionaal kookboek voor Ljachen en Goralen") uit 2004, dat een recept voor compote met gerookte appel bevat.

Gerookt fruit wordt ook gebruikt als ingrediënt in het boek *Małopolska – palce lizać* ("Małopolska om vingers en duimen bij af te likken") uit 2008 en *Smaki regionów* ("Regionale smaken") uit 2011.

En in het kookboek *Suska sechlońska w kuchni polskiej* ("Suska sechlońska in de Poolse keuken") uit 2014 staan verschillende recepten waarin "wędzone jabłko sechlońskie" wordt gebruikt. Tegenwoordig stellen veel bekende en populaire chef-koks signatuurgerechten met gerookte appel samen, wat de gerechten een specifieke smaak geeft (compote van gedroogd fruit) en door de inwoners van de regio als een knappe verwezenlijking wordt beschouwd. Een van deze chef-koks is Karol Okrasa, die in zijn programma *Okrasa łamie przepisy* ("Okrasa overtreedt de regels/recepten") zei dat van alle volkeren ter wereld alleen wij, de Polen, op het idee zijn gekomen om fruit te roken en dat er speciale aandacht moet worden besteed aan het aanmoedigen en beschermen ervan. Mikołaj Rey presenteerde in zijn programma *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* ("De culinaire reizen van Mikołaj Rey") ook de Sechna-droogtraditie als heel bijzonder en de smaak als uniek. Hier moet ook Polywka worden vermeld, een traditioneel product dat ook uit de regio in kwestie komt en dat bestaat uit pruimen, peren en appelschijfjes die met rook zijn gedroogd in traditionele drogerijen.

Meer bewijs voor de traditie en continuïteit van het drogen van appelen in de regio komt uit de vele documenten met informatie over drogerijen die in het gebied te vinden waren en uit het feit dat fruit zoals appelen, peren en pruimen daarin werden gedroogd en gerookt. In een document uit 1984 staat een verzoek van een landbouwer in Sechna, gericht aan de "Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu" ("Motortransportbedrijf Nowy Sącz"), om een voertuig ter beschikking te stellen voor het vervoer van gedroogd fruit. De informatie in het verzoek met betrekking tot de grootte van het gewas is door het gemeentebestuur van Laskowa als correct gecertificeerd. Er zijn ook veel documenten bewaard waarin tests op gedroogde appelen worden vermeld, bijvoorbeeld van het sanitair en epidemiologisch veldstation in Limanowa in 1996 en 1992. Deze documenten dragen de controlenummers 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 en 2015, wat aantoont dat er een groot aantal van dergelijke tests is uitgevoerd. Er zijn ook bouwplannen uit 1980 bewaard gebleven voor de bouw van een drogerij met twee kamers in het dorp Kobyłczyna in de gemeente Laskowa. Een andere bevestiging van de traditie van het drogen van appelen in dit gebied is een kwitantie die aan een landbouwer van de tuinderscoöperatie "Kwiaty, Warzywa, Owoce" (Bloemen, Groenten en Fruit) werd afgegeven voor de verkoop van gerookte appelen, peren en pruimen.

"Wędzone jabłko sechlońskie" kan bij de consument op een goede reputatie bogen dankzij de van generatie op generatie overgeleverde rookmethode in speciale drogerijen die het fruit een uniek aroma en een unieke smaak verleent. De karakteristieke smaak met rokerige tonen vindt niet alleen weerklank bij de inwoners van het gebied waar het wordt geproduceerd, maar in heel Polen. "Wędzone jabłko sechlońskie" wordt ook uitgevoerd, hoofdzakelijk naar plaatsen waar Polen zijn geëmigreerd en waar er afnemers zijn. Consumenten gaan op zoek naar "wędzone jabłko sechlońskie" en zijn bereid een hogere prijs te betalen voor het product.

De faam van “wędzone jabłko sechlońskie” heeft het product te danken aan het behoud van de traditionele, lokale productiemethode. Deze productiemethode is gebaseerd op de ervaringen en vaardigheden die in de loop van tientallen jaren zijn ontwikkeld door mensen in de vier gemeenten die in punt 4 worden vermeld. In de loop der tijd hebben de producenten speciale drogerijen naar eigen ontwerp gebouwd om producten van hoge kwaliteit en met een ongeëvenaarde smaak te leveren. Deze drogerijen passen perfect in het landschap van de regio en zijn er een integraal onderdeel van geworden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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