C/2023/1382

11.12.2023

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2023/1382)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data desta publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Wędzone jabłko sechlońskie»

N.º UE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome da IGP**

«Wędzone jabłko sechlońskie»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Polónia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. ***Tipo de produto***

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. ***Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1***

O nome «wędzone jabłko sechlońskie» deriva do topónimo Sechna, referente a uma aldeia situada no município de Laskowa, e é tradicionalmente utilizado em toda a área geográfica de produção.

Este nome é utilizado para comercializar fatias de maçã secas e fumadas, que têm uma casca castanha enrugada por fora e uma polpa elástica e castanho-clara. O caroço pode ou não ter sido removido. As fatias de «wędzone jabłko sechlońskie» podem diferir de tamanho em função da variedade de maçã sujeita a secagem. O diâmetro das fatias de maçã fumadas acabadas depende da estação vegetativa e da variedade utilizada na produção; podendo ir geralmente de 3 cm a 10 cm. O teor de água do produto acabado é verificado após secagem; varia entre 10 % e 23 %, dependendo, tal como a espessura das fatias, da utilização prevista do produto. São necessários 5 a 8 kg de maçãs frescas para produzir 1 kg de fruta seca. O sabor de «wędzone jabłko sechlońskie» é ligeiramente doce, sendo percetíveis o sabor e o aroma do fumo proveniente da madeira de árvores de folhas caducas.

3.3. ***Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)***

A matéria-prima para a produção de «wędzone jabłko sechlońskie» são as maçãs das seguintes variedades: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared e variedades derivadas da Idared.

A matéria-prima utilizada na produção pode provir do exterior da área delimitada no ponto 4.

3.4. ***Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada***

As instalações de secagem devem estar situadas na área referida no ponto 4 e todas as fases de produção de «wędzone jabłko sechlońskie» devem ter lugar nessa área:

— seleção da matéria-prima,

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— fatiagem e colocação dos frutos em instalações de secagem,

— fumagem e secagem.

3.5. ***Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere***

Todas as operações que ocorram durante o processo de produção de «wędzone jabłko sechlońskie» devem ser efetuadas manualmente, com exceção da fatiagem das maçãs e da remoção de caroços, que são efetuadas por via mecânica.

O acondicionamento do produto deve ter lugar na área geográfica especificada no ponto 4. O processo de acondicionamento está associado a práticas tradicionais e é necessário para garantir um produto de elevada qualidade (assegurando a proteção contra fatores como a contaminação física e microbiológica, o aumento do teor de humidade e as perdas causadas por pragas), facilitar o transporte e o manuseamento e evitar qualquer mistura de «wędzone jabłko sechlońskie» com produtos semelhantes. O objetivo é também salvaguardar a reputação do produto.

3.6. ***Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere***

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção de «wędzone jabłko sechlońskie» situa-se na província de Małopolskie, nos seguintes municípios: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna e Żegocina.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre «wędzone jabłko sechlońskie» e a área geográfica de produção baseia-se em elementos característicos resultantes da tradição secular de produção do produto e do saber e experiência específicos dos produtores locais.

Um elemento característico da região é o cultivo de macieiras e ameixieiras e a produção do fruto destas árvores para utilização no «wędzone jabłko sechlońskie». Ainda hoje, o termo utilizado na região para designar a «secagem» é o termo dialetal «sechnie» e não o termo «suszenie» da norma-padrão polaca. As condições edafoclimáticas específicas de Sechna favoreceram o cultivo de árvores de fruto. Os frutos em excesso foram conservados através de um método específico de secagem e fumagem desenvolvido na área. Os frutos podem ser conservados desta forma durante todo o ano.

Toda a área referida no ponto 4 caracteriza-se por declives acentuados e por um clima muito delicado, com grandes variações de altitude. As melhores condições para o cultivo de macieiras encontram-se nas encostas. As montanhas de Beskid Wyspowy caracterizam-se por terrenos em declive que recebem muito sol e um clima delicado quente e húmido que favorece o desenvolvimento da fruticultura. O «wędzone jabłko sechlońskie» é produzido nesta área. A área situa-se no ponto de confluência de quatro distritos: Limanowa, Bochnia e Nowy Sącz. Existem ligações naturais entre a população devido às infraestruturas de transporte e comerciais, e a área constitui uma comunidade cultural. A área em causa abrange os seguintes municípios: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna e Żegocina, que, em conjunto, cobrem uma superfície de 239,55 km^2. A área é delimitada, a sul, pela cadeia de colinas de Łososina, sendo os picos mais elevados Jaworz e Sałasz.

O nome «wędzone jabłko sechlońskie» deriva principalmente da palavra local que descreve os homens da aldeia de Sechna: «sechlok». Quando casaram com mulheres que viviam noutras aldeias, levaram consigo o seu método invulgar de produção de «wędzone jabłko sechlońskie» e, muitas vezes, os seus novos vizinhos chamavam-lhes «sechlok». Dominar o complexo método de produção exigia que o conhecessem desde tenra idade, sendo este um saber transmitido de pai para filho e que não pode ser adquirido num curto período de tempo. Ao longo dos séculos, a população de Sechna aperfeiçoou a sua capacidade para secar vários frutos, nomeadamente ameixas. As maçãs fatiadas revelaram-se uma excelente matéria-prima para o processo tradicional de secagem e começou a produzir-se «wędzone jabłko sechlońskie» com elas. Os habitantes locais desenvolveram técnicas para construir as suas próprias instalações de secagem especiais e realizar o próprio processo de secagem. O nome da aldeia de Sechna (que partilha uma raiz linguística com a palavra polaca para «secar») provém das excecionais condições naturais que favorecem a secagem. As competências e a experiência secular dos produtores conferiram ao «wędzone jabłko sechlońskie» uma reputação extraordinária.

O produto deve a sua especificidade ao método de produção, incluindo a conceção das instalações de secagem e o método de secagem, que não são utilizados noutras regiões. O método utilizado baseia-se no saber e experiência dos produtores locais, que passaram de geração em geração.

O segredo transmitido de pai para filho desde o século XVIII prende-se com a conceção da instalação de secagem e a técnica de secagem, desconhecidas noutras partes do país. Este tipo de instalação de secagem, que permite a secagem e a fumagem simultâneas, não existe nas áreas vizinhas e tem impacto no sabor específico e, por conseguinte, na reputação do «wędzone jabłko sechlońskie». As instalações de secagem são constituídas por uma base de tijolos na qual se encontram um queimador e uma câmara coberta que contém uma grelha feita de varas de madeira. A conceção da instalação de secagem está adaptada aos declives acentuados do terreno da área. A base de tijolos da instalação de secagem, na qual se coloca um forno que contém um queimador, é geralmente retangular e de material incombustível. Outrora, as bases da instalação de secagem eram feitas de pedra. Hoje em dia, utilizam-se mais frequentemente outros materiais, tais como tijolos ocos e blocos de betão vazado.

Quando o forno anteriormente descrito é acendido, liberta calor e fumo que, através de um movimento rotativo, secam as fatias de maçã colocadas nas câmaras que se encontram por cima do mesmo. As instalações de secagem utilizadas na produção de «wędzone jabłko sechlońskie» eram, na maioria dos casos, de fabrico caseiro e construídas a partir de materiais facilmente acessíveis — quase sempre a partir de madeira. Foram estas instalações de secagem que se tornaram uma característica permanente da paisagem da região e é só nestas instalações que o «wędzone jabłko sechlońskie» pode ser produzido.

A base está diretamente ligada à parte superior da instalação de secagem (que compreende a câmara com a grelha), na qual é colocada uma grelha de varas de madeira dispostas transversalmente e sobre a qual são distribuídos os frutos a secar.

A parte superior da instalação de secagem é constituída por uma câmara construída a partir de vigas de madeira, betão ou tijolos ocos. O comprimento médio da câmara é de cerca de 2,5 a 3,5 metros. No centro da câmara há um separador (divisória) que divide a câmara em duas partes. A parte inferior da câmara — a grelha — é criada através da colocação lado a lado de varas de madeira, de secção retangular, com cerca de 3 por 4 centímetros. Hoje em dia, as varas são fabricadas a partir de madeira de árvores coníferas. As varas têm de ser feitas com madeira de boa qualidade, uma vez que são utilizadas durante 10 a 20 anos, consoante a frequência e a intensidade da secagem.

As varas são colocadas numa única camada. Quando estão corretamente posicionadas a uma altura adequada acima do queimador (geralmente cerca de 180 cm), a circulação de fumo e ar quente é autossustentável.

A fumagem e a secagem de maçãs em instalações de secagem tradicionais de Sechna são feitas com fumo quente, o que distingue o «wędzone jabłko sechlońskie» das maçãs secas com ar quente. A fumagem e a secagem com fumo só são possíveis graças à conceção especial das instalações de secagem, adaptada às características do terreno. O movimento natural ascendente do ar ao longo do declive até ao topo permite que seja aspirado ar através da conduta do forno, que está sempre posicionada do lado mais próximo do declive. Este fenómeno é particularmente acentuado na cordilheira de Beskid Wyspowy, na qual se situa a área geográfica delimitada no ponto 4.

Quando fumadas desta forma, as fatias de maçã perdem alguma da humidade da sua polpa e ficam também saturadas com fumo.

A redução do teor de humidade da polpa durante a fumagem, assim como o efeito antissético do fumo, entravam o desenvolvimento de bactérias de putrefação, prolongando desse modo a vida do produto.

O fumo confere ao fruto um sabor e aroma fumados únicos graças à madeira de árvores de folhas caducas e uma cor castanho-clara, que distingue o «wędzone jabłko sechlońskie» de outros produtos da mesma categoria.

Muitos textos relacionados com a área de produção de «wędzone jabłko sechlońskie» contêm referências ao cultivo de maçãs, ameixas e peras e à tradição de as secar. Estes incluem o estudo de J. Ligęza *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* ['Ujanowice: uma aldeia no distrito de Limanowa], de 1928, e o livro *Żmiąca* [aldeia de Żmiąca] de Franciszek Bujak, de 1903, o que prova que o setor frutícola já estava desenvolvido nessa altura.

Os textos contêm informações sobre a importância económica das maçãs, peras e ameixas secas, expressa em termos de quantidades específicas; um *korzec* [uma unidade de medida equivalente a cerca de 98 kg ou 120 litros] de ameixas secas custava entre 10 e 20 coroas [a moeda da época], enquanto um *korzec* de peras e maçãs secas custava entre 6 e 10 coroas.

A cozinha polaca e a posição que as maçãs fumadas nela ocupam são testemunho da antiga tradição de secagem. A título de exemplo, veja-se a sopa de frutos secos e a tradição de melhorar o sabor dos pratos feitos a partir de ervilhas e grumos de cereais com «wędzone jabłko sechlońskie». Foram preservados na literatura histórica muitos poemas e canções sobre a tradição de secagem. Durante séculos, a fruta foi um alimento importante para a população. A fim de prolongar o período durante o qual permanecia comestível, era processada de diferentes formas, inclusive mediante secagem por processos tradicionais com fumo.

Num estudo intitulado *Od Ujanowic do Laskowej — przeszłość i współczesność* [«De Ujanowice a Laskowa — passado e presente»], Małgorzata Sromek, ao descrever o antigo modo de vida dos habitantes locais, cita um poema popular [*Sechna jesienią* («Sechna no outono») de T. Grzegorzek], cuja estrofe final menciona os frutos secos na área: maçã, ameixa e pera.

Outros testemunhos da reputação de «wędzone jabłko sechlońskie» residem no facto de ser possível encontrar informações a seu respeito em vários livros de cozinha regionais, como o livro *Regionalna książka kucharska lachów i górali* [«Livro de cozinha regional para "lachy" e "górale"»], de 2004, que contém uma receita de compota de maçã fumada.

A fruta fumada figura também nas receitas do livro *Małopolska — palce lizać* [«Małopolska de lamber os dedos»], de 2008, e do livro *Smaki regionów* [«Sabores regionais»], de 2011.

E no livro de cozinha *Suska sechlońska w kuchni polskiej* [«Suska sechlońska na cozinha polaca»], de 2014, existem várias receitas que utilizam «wędzone jabłko sechlońskie». Hoje em dia, muitos chefes de cozinha conhecidos e populares criam receitas de autor que incluem maçã fumada, a qual confere um sabor específico aos pratos (compota de frutos secos) e é apresentada como uma realização notável pelos habitantes da região; entre estes chefes de cozinha conta-se Karol Okrasa, que, no seu programa *Okrasa łamie przepisy* [«Okrasa quebra as regras/receitas»], afirmou que, de todos os povos do mundo, só nós, os polacos, tivemos a ideia de fumar fruta e que deve ser dada especial atenção à sua promoção e proteção. Mikołaj Rey, no seu programa *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [«As viagens culinárias de Mikołaj Rey»], apresentou também a tradição de secagem de Sechna como sendo extraordinária e o sabor como sendo único. Importa também fazer referência ao *Polywka*, um produto tradicional da região em causa, que inclui ameixas, peras e fatias de maçã secas com fumo em instalações de secagem tradicionais.

A tradição e a continuidade da secagem de maçãs na área são igualmente confirmadas em numerosos documentos que contêm informações de que foram encontradas instalações de secagem na área e de que frutos como maçãs, peras e ameixas eram aí secos e fumados. Um documento conservado de 1984 contém um pedido de um agricultor de Sechna, dirigido à «Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu» [«Empresa de transporte motorizado de Nowy Sącz»], para a disponibilização de um veículo para o transporte de frutos secos. As informações constantes do pedido relativas à dimensão da colheita são certificadas como corretas pela Administração Municipal de Laskowa. Foram igualmente conservados muitos documentos que confirmam a realização de testes às maçãs secas, por exemplo, da estação sanitária e epidemiológica de Limanowa, em 1996 e 1992. Estes documentos têm os números de referência de controlo 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 e 2015, o que demonstra a realização de um grande número desse tipo de testes. Foram igualmente conservados os planos arquitetónicos de 1980 para a construção de uma instalação de secagem de câmara dupla na aldeia de Kobyłczyna, no município de Laskowa. Outra confirmação da tradição de secagem de maçãs nesta área é um recibo emitido a um agricultor pela cooperativa hortícola «Kwiaty, Warzywa, Owoce» [Flores, Legumes, Frutas] pela venda de maçãs, peras e ameixas fumadas.

O «wędzone jabłko sechlońskie» tem sido consistentemente valorizado pelos consumidores devido ao método, transmitido de geração em geração, de fumagem em instalações de secagem especiais, que confere ao fruto um aroma e sabor únicos. O sabor característico das notas fumadas é apreciado não só entre as pessoas que vivem na área em que é produzido, mas também em toda a Polónia. O «wędzone jabłko sechlońskie» é igualmente exportado, principalmente para locais para onde os polacos emigraram e onde existem compradores. Os consumidores procuram o «wędzone jabłko sechlońskie» e estão dispostos a pagar um preço mais elevado pelo produto.

A reputação do «wędzone jabłko sechlońskie» deve-se à preservação de um método de produção tradicional local. Este método de produção baseia-se na acumulação de saberes e experiência desenvolvidos ao longo de décadas por pessoas dos quatro municípios mencionados no ponto 4. Ao longo do tempo, os produtores construíram instalações de secagem especiais concebidas por si, a fim de produzir produtos de elevada qualidade e inigualável sabor. Estas instalações de secagem harmonizam-se perfeitamente com a paisagem da região, de que se tornaram parte integrante.

Referência à publicação do caderno de especificações

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