C/2023/1382

11.12.2023

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2023/1382)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Wędzone jabłko sechlońskie”

Nr. UE: PGI-PL-02896 – 16.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea IGP**

„Wędzone jabłko sechlońskie”

2. **Statul membru sau țara terță**

Polonia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. ***Tipul de produs***

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. ***Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1***

Denumirea „wędzone jabłko sechlońskie” este derivată din numele unui sat, Sechna, aflat în comuna Laskowa, și se utilizează în mod tradițional în întreaga arie geografică de producție.

Denumirea se utilizează pentru comercializarea feliilor de măr uscate și afumate; la exterior, acestea au o coajă maro încrețită, iar pulpa este maro-deschis și elastică. Este posibil să fi fost îndepărtat sau nu cotorul. Dimensiunea feliilor de „wędzone jabłko sechlońskie” poate varia în funcție de soiul merelor uscate. Diametrul feliilor de măr afumate finite depinde de sezonul de vegetație și de soiul utilizat în producție; de obicei, este cuprins între 3 cm și 10 cm. Conținutul de apă al produsului finit este verificat după uscare; variază între 10 % și 23 %, depinzând, la fel ca grosimea feliilor, de utilizarea prevăzută a produsului. O cantitate de 5-8 kg de mere proaspete produce 1 kg de fructe uscate. Gustul produsului „wędzone jabłko sechlońskie” este dulceag și este însoțit de un gust și o aromă perceptibile de fum obținut din lemn de foioase.

3.3. ***Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)***

Pentru producția de „wędzone jabłko sechlońskie”, materia primă este constituită din mere din următoarele soiuri: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared și soiuri derivate din Idared.

Materia primă utilizată în producție poate proveni din afara ariei delimitate la punctul 4.

3.4. ***Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată***

Uscătoriile trebuie să se afle în aria menționată la punctul 4, unde trebuie să se desfășoare toate etapele producției de „wędzone jabłko sechlońskie”:

— sortarea materiei prime;

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

— felierea și așezarea fructelor în uscătorii;

— afumarea și uscarea.

3.5. ***Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată***

Toate operațiunile de pe parcursul întregului proces de producție a „wędzone jabłko sechlońskie” trebuie efectuate manual, mai puțin felierea merelor și eventuala îndepărtare a cotoarelor, care se efectuează mecanic.

Ambalarea produsului trebuie realizată în aria geografică delimitată la punctul 4. Procesul de ambalare este asociat cu practica tradițională și este necesar pentru a se garanta un produs de înaltă calitate (asigurându-se protecția împotriva unor factori precum contaminarea fizică și microbiologică, creșterea conținutului de umiditate și pierderile cauzate de organismele dăunătoare), pentru a se facilita transportul și manipularea și pentru a se preveni orice amestecare a „wędzone jabłko sechlońskie” cu produse similare. Scopul este, de asemenea, protejarea reputației produsului.

3.6. ***Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată***

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a „wędzone jabłko sechlońskie” se află în provincia Małopolskie și cuprinde următoarele comune: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna și Żegocina.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „wędzone jabłko sechlońskie” și aria geografică în care este produs este bazată pe caracteristicile definitorii datorate atât tradiției seculare de fabricare a produsului, cât și meșteșugului specific al producătorilor locali.

Cultivarea merilor și a prunilor este o trăsătură caracteristică a regiunii, producția de fructe a acestor pomi fiind utilizată la fabricarea produsului „wędzone jabłko sechlońskie”. Pentru „uscare”, se utilizează aici chiar și în prezent cuvântul dialectal „sechnie”, în locul cuvântului „suszenie” din limba polonă standard. Condițiile pedoclimatice specifice din Sechna au favorizat cultivarea pomilor fructiferi. Fructele în plus erau conservate printr-o metodă specifică de uscare și afumare dezvoltată în zonă. Fructele puteau fi conservate în această formă timp de un an întreg.

Întreaga arie menționată la punctul 4 este caracterizată de versanți puternic înclinați și de o climă foarte delicată, variațiile de altitudine fiind mari. Cele mai bune condiții pentru cultivarea merilor sunt cele de pe versanții dealurilor. Munții Beskid Wyspowy (Insula Beskid) sunt caracterizați de versanți cu o expunere ridicată la soare și de o climă caldă și umedă delicată, care favorizează dezvoltarea cultivării fructelor. Produsul „wędzone jabłko sechlońskie” este fabricat în această arie. Aria se află în locul în care se întâlnesc patru districte: Limanowa, Bochnia și Nowy Sącz. Populația este conectată în mod natural datorită infrastructurii de transport și comerciale, iar aria formează o comunitate culturală. Aria în cauză cuprinde următoarele comune: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna și Żegocina, care acoperă împreună o suprafață de 239,55 km^2. Aria este delimitată la sud de lanțul deluros Łososina, iar cele mai înalte vârfuri din arie sunt Jaworz și Sałasz.

Denumirea „wędzone jabłko sechlońskie” este derivată în principal din cuvântul local care descrie bărbații din satul Sechna: „sechlok”. Când se căsătoreau cu femei din alte sate, duceau cu ei această metodă neobișnuită de producție a „wędzone jabłko sechlońskie”, iar noii vecini îi numeau cel mai adesea „sechlok”. Pentru a stăpâni metoda complexă de producție, ei trebuiau să o cunoască de la o vârstă fragedă, iar meșteșugul era transmis din tată în fiu. Nu este un meșteșug care poate fi dobândit sau format într-o perioadă scurtă de timp. De-a lungul secolelor, oamenii din Sechna și-au perfecționat capacitatea de a usca diverse fructe, în special prunele. Merele feliate s-au dovedit a fi o materie primă excelentă pentru procesul tradițional de uscare, iar din ele a început să se producă „wędzone jabłko sechlońskie”. Localnicii au dezvoltat tehnici pentru a-și construi propriile uscătorii neobișnuite și pentru a efectua procesul de uscare în sine. Numele satului Sechna (care are aceeași rădăcină lingvistică cu cuvântul „uscat” în limba polonă) vine de la condițiile naturale neobișnuite care favorizează uscarea. Meșteșugul și experiența seculară ale producătorilor au conferit produsului „wędzone jabłko sechlońskie” o reputație minunată.

Specificitatea produsului se datorează metodei de producție, care cuprinde proiectarea uscătoriilor și metoda de uscare, niciuna dintre acestea nefiind utilizată în alte regiuni. Metoda utilizată se bazează pe priceperea producătorilor locali, transmisă din generație în generație.

Secretul transmis din tată în fiu începând cu secolul al XVIII-lea consta în modul de proiectare a uscătoriei și tehnica de uscare, care nu erau cunoscute în alte părți ale țării. Acest tip de uscătorie, care permite simultan uscarea și afumarea, nu se întâlnește în zonele învecinate și are un impact asupra gustului specific și, prin urmare, asupra reputației produsului „wędzone jabłko sechlońskie”. Uscătoriile constau într-o fundație de cărămizi, în interiorul căreia se află un arzător, și o încăpere acoperită în care se află un grătar din bețe. Designul uscătoriei este adaptat la versanții abrupți care alcătuiesc relieful ariei. Fundația de cărămizi a uscătoriei, pe care este amplasat un cuptor care conține un arzător, are în general o formă dreptunghiulară și este făcută dintr-un material incombustibil. În trecut, se folosea piatră pentru construirea fundațiilor de uscătorie. În prezent, se folosesc mai frecvent alte materiale, cum ar fi cărămizile cu goluri și blocurile de beton turnat.

Atunci când este aprins, cuptorul descris mai sus degajă căldură și fum care, printr-o mișcare rotativă, usucă feliile de măr aranjate în încăperile de deasupra. Uscătoriile utilizate pentru producția de „wędzone jabłko sechlońskie” erau cel mai adesea construite în gospodăria proprie din materiale ușor accesibile, cel mai frecvent din lemn. Aceste uscătorii au devenit o caracteristică permanentă a peisajului din regiune, iar „wędzone jabłko sechlońskie” se poate produce numai în astfel de uscătorii.

Fundația este bine conectată cu partea superioară a uscătoriei (care cuprinde încăperea cu grătarul), în care este amplasat un grătar din bețe așezat transversal și pe care sunt aranjate fructele care urmează să fie uscate.

Partea superioară a uscătoriei constă într-o încăpere construită din grinzi de lemn, beton sau cărămizi cu goluri. Lungimea medie a încăperii este de aproximativ 2,5-3,5 metri. În centrul încăperii se află un separator (perete despărțitor) care o împarte în două. Partea inferioară a încăperii – grătarul – este creată prin alăturarea unor bețe cu o secțiune dreptunghiulară de aproximativ 3-4 centimetri. În zilele noastre, bețele sunt făcute din lemn de conifere. Bețele trebuie să fie din lemn de bună calitate, deoarece sunt utilizate între 10 și 20 de ani, în funcție de frecvența și intensitatea uscării.

Bețele sunt așezate într-un singur strat. Dacă bețele sunt poziționate corect, la o înălțime adecvată deasupra arzătorului (de obicei, la aproximativ 180 cm), circulația fumului și a aerului cald este autonomă.

Afumarea și uscarea merelor în uscătoriile tradiționale din Sechna se realizează cu fum încins, ceea ce distinge „wędzone jabłko sechlońskie” de merele uscate cu aer cald. Afumarea și uscarea cu fum sunt posibile numai datorită modului special de proiectare a uscătoriilor, adaptat la caracteristicile reliefului. Mișcarea naturală a aerului în sus de-a lungul versantului către partea superioară permite ca aerul să fie tras prin tubul cuptorului, care este întotdeauna poziționat pe partea cea mai apropiată de versant. Acest fenomen este deosebit de pronunțat în lanțul muntos Beskid Wyspowy, unde se află aria geografică delimitată la punctul 4.

Atunci când sunt afumate astfel, feliile de măr pierd o parte din umiditatea pulpei și, de asemenea, devin saturate cu fum.

Reducerea conținutului de umiditate din pulpă în timpul afumării și acțiunea antiseptică a fumului împiedică dezvoltarea bacteriilor care provoacă putrefacția, prelungind astfel durata de viață a produsului.

Fumul conferă fructelor un gust și o aromă unice de afumat cu lemn de foioase și o culoare maro-deschis, care diferențiază „wędzone jabłko sechlońskie” de alte produse din aceeași categorie.

Multe surse legate de aria de producție a „wędzone jabłko sechlońskie” conțin referiri la cultivarea merilor, a prunilor și a perilor și la tradiția de uscare a fructelor lor. Printre aceste surse se numără studiul lui J. Ligęza intitulat *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* („Ujanowice: un sat din districtul Limanowa”), din 1928, și cartea *Żmiąca* („Satul Żmiąca”) scrisă de Franciszek Bujak în 1903. Aceste referiri dovedesc că industria cultivării fructelor era deja dezvoltată la momentul respectiv.

Sursele conțin informații privind importanța economică a merelor, perelor și prunelor uscate, exprimată în cifre specifice; un *korzec* (o unitate de măsură echivalentă cu aproximativ 98 kg sau 120 de litri) de prune uscate costa între 10 și 20 de *krone* (moneda de la acea vreme), în timp ce un *korzec* de pere și mere uscate costa între 6 și 10 *krone*.

Bucătăria poloneză și poziția ocupată de merele afumate în cadrul acesteia sunt o dovadă a tradiției străvechi de uscare. Printre exemple se numără supa de fructe uscate și tradiția de a îmbunătăți gustul mâncărurilor din mazăre și crupe cu „wędzone jabłko sechlońskie". În literatura istorică s-au păstrat multe poezii și cântece despre tradiția de uscare. Timp de mai multe secole, fructele au reprezentat un aliment important pentru populație. Pentru a se prelungi perioada în care rămâneau comestibile, fructele erau prelucrate în diferite moduri, inclusiv prin uscarea lor în mod tradițional, cu fum.

Într-un studiu intitulat *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* („De la Ujanowice la Laskowa – Trecutul și prezentul"), atunci când descrie vechiul mod de viață al localnicilor, doamna Małgorzata Sromek citează dintr-o poezie populară [*Sechna jesienią* („Toamna în Sechna"), de T. Grzegorzek], a cărei strofă finală menționează fructele uscate din zonă: mere, prune și pere.

O altă dovadă a reputației produsului „wędzone jabłko sechlońskie" este faptul că se pot găsi informații referitoare la acesta în mai multe cărți de bucate regionale, cum ar fi cartea din 2004 *Regionalna książka kucharska lachów i górali* („Carte de bucate regională pentru Lachs și Gorals"), care conține o rețetă pentru compotul de mere afumate.

Fructele afumate sunt prezente și în rețete din cartea din 2008 *Małopolska – palce lizać* („Deliciile din Małopolska") și din cartea din 2011 *Smaki regionów* („Arome regionale").

De asemenea, în cartea de bucate din 2014 intitulată *Suska sechlońska w kuchni polskiej* („Suska sechlońska în bucătăria poloneză") există mai multe rețete care utilizează „wędzone jabłko sechlońskie". În zilele noastre, mulți bucătari celebri și îndrăgiți creează rețete-semnătură care includ mărul afumat, care conferă un gust specific mâncărurilor (compot de fructe uscate) și care este prezentat ca o realizare remarcabilă a locuitorilor regiunii; printre acești bucătari se numără Karol Okrasa, care, în emisiunea sa *Okrasa łamie przepisy* („Okrasa încalcă regulile/rețetele"), a declarat că, dintre toate popoarele din lume, numai noi, polonezii, am avut ideea de a afuma fructe și că ar trebui să se acorde o atenție deosebită încurajării și protejării acestui obicei. Și Mikołaj Rey a prezentat, în emisiunea sa *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* („Călătoriile culinare ale lui Mikołaj Rey"), tradiția de uscare din Sechna ca fiind extraordinară, iar gustul ca fiind unic. Ar trebui menționat aici și Polywka, un produs tradițional care provine și el din regiunea respectivă și care include prune, pere și felii de măr uscate cu fum în uscătoriile tradiționale.

Și mai multe dovezi ale tradiției și continuității uscării merelor în arie sunt prezente în numeroasele documente care conțin informații conform cărora în arie se găseau uscătorii în care erau uscate și afumate fructe precum merele, perele și prunele. Un document păstrat din 1984 conține o cerere din partea unui fermier din Sechna, adresată „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu" (companie de transport auto din Nowy Sącz), privind punerea la dispoziție a unui vehicul pentru transportarea fructelor uscate. Informațiile din cerere privind dimensiunea culturii sunt certificate ca fiind corecte de către administrația municipală din Laskowa. S-au păstrat, de asemenea, numeroase documente care confirmă testarea merelor uscate, de exemplu, de la Stația Sanitară și Epidemiologică din Limanowa, din 1996 și 1992. Aceste documente poartă numerele de referință de control 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 și 2015, ceea ce demonstrează că au fost efectuate numeroase astfel de teste. De asemenea, s-au păstrat planuri arhitecturale din 1980 pentru construirea unei uscătorii cu două încăperi în satul Kobyłczyna din comuna Laskowa. O altă confirmare a tradiției uscării merelor în această arie este o chitanță eliberată unui fermier de către cooperativa de grădinărit „Kwiaty, Warzywa, Owoce" (Flori, Legume și Fructe) pentru vânzarea de mere, pere și prune afumate.

Produsul „wędzone jabłko sechlońskie" are constant o reputație bună în rândul consumatorilor, datorită metodei, transmise din generație în generație, de afumare în uscătorii speciale, care conferă fructelor o aromă și un gust unice. Gustul caracteristic al notelor de afumat se bucură de apreciere nu numai în rândul celor care trăiesc în aria de producție, ci și pe întreg teritoriul Poloniei. Produsul „wędzone jabłko sechlońskie" este, de asemenea, exportat, în principal în locurile în care au emigrat polonezi și în care există cumpărători. Consumatorii caută produsul „wędzone jabłko sechlońskie" și sunt dispuși să plătească un preț mai mare pentru acesta.

Reputația produsului „wędzone jabłko sechlońskie” a fost modelată de menținerea unei metode de producție tradiționale, locale. Această metodă de producție se bazează pe acumularea unei experiențe și a unor competențe dezvoltate de-a lungul mai multor decenii de locuitorii din cele patru comune menționate la punctul 4. De-a lungul timpului, producătorii au construit uscătorii speciale, proiectate în stil propriu, pentru a obține produse de înaltă calitate și cu un gust inegalabil. Aceste uscătorii se potrivesc perfect cu peisajul regiunii și au devenit o parte integrantă a acestuia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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