C/2023/1382

11.12.2023

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2023/1382)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Wędzone jabłko sechlońskie“

EÚ č.: PGI-PL-02896 – 16.1.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov CHZO**

„Wędzone jabłko sechlońskie“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. ***Druh výrobku***

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. ***Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1***

Názov „wędzone jabłko sechlońskie“ je odvodený od názvu dedinky Sechna, ktorá sa nachádza v okrese Laskowa, a tradične sa používa v celej zemepisnej oblasti výroby.

Tento názov sa používa pri predaji sušených a údených plátkov jabĺk, ktoré majú zvonka vráskavú hnedú šupku a pružnú svetlohnedú dužinu. Jadro sa môže odstrániť, ale nemusí. Plátky jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ môžu mať rôznu veľkosť v závislosti od odrody sušeného jablka. Priemer hotových údených plátkov jabĺk závisí od vegetačného obdobia a odrody použitej pri výrobe; zvyčajne sa pohybuje od 3 cm do 10 cm. Obsah vody v hotovom výrobku sa kontroluje po vysušení; pohybuje sa od 10 % do 23 % v závislosti od zamýšľaného použitia výrobku, podobne ako hrúbka plátkov. Z množstva 5 – 8 kg čerstvých jabĺk sa získa 1 kg sušeného ovocia. Chuť jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ je mierne sladká s citeľnou chuťou a vôňou dymu z dreva listnatých stromov.

3.3. ***Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)***

Surovinou na výrobu „wędzone jabłko sechlońskie“ sú jablká týchto odrôd: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta (Reinette Grise), Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared a klony Idared.

Surovina použitá pri výrobe nemusí pochádzať z oblasti vymedzenej v bode 4.

3.4. ***Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti***

Sušiarne sa musia nachádzať v oblasti uvedenej v bode 4 a všetky fázy výroby jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ sa musia uskutočniť v tejto oblasti:

— triedenie surovín,

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

— krájanie a umiestňovanie ovocia do sušiarní,

— údenie a sušenie.

3.5. ***Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov***

Všetky operácie počas celého procesu výroby jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ sa musia vykonávať ručne, s výnimkou krájania jabĺk a odstraňovania jadier, ktoré sa vykonáva mechanicky.

Balenie výrobku sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4. Proces balenia je spojený s tradičným postupom a je nevyhnutný na zaručenie vysokokvalitného výrobku (zabezpečuje ochranu pred faktormi vrátane fyzickej a mikrobiologickej kontaminácie, zvýšeného obsahu vlhkosti a strát spôsobených škodcami), uľahčuje prepravu a manipuláciu a zabraňuje akémukoľvek zmiešaniu výrobku „wędzone jabłko sechlońskie“ s podobnými výrobkami. Účelom je takisto chrániť povesť výrobku.

3.6. ***Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov***

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ sa nachádza v Malopoľskom vojvodstve v týchto obciach: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna a Żegocina.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi výrobkom „wędzone jabłko sechlońskie“ a zemepisnou oblasťou, v ktorej sa vyrába, je založená na charakteristických vlastnostiach odvodených od stáročnej tradície výroby tohto výrobku a špecifických zručností miestnych výrobcov.

Charakteristickým znakom regiónu je pestovanie jabloní a sliviek a produkcia ovocia z týchto stromov na použitie vo výrobku „wędzone jabłko sechlońskie“. Dokonca aj dnes sa tu pre slovo „sušenie“ používa nárečové slovo „sechnie“ namiesto štandardného poľského výrazu „suszenie“. Osobitné klimatické a pôdne podmienky v Sechne boli priaznivé na pestovanie ovocných stromov. Prebytočné ovocie sa konzervovalo špecifickou metódou sušenia a údenia vyvinutou v tejto oblasti. V tejto podobe by sa ovocie mohlo uchovávať celý rok.

Celá oblasť uvedená v bode 4 sa vyznačuje strmými svahmi a veľmi náročnými klimatickými podmienkami s veľkými výkyvmi nadmorskej výšky. Najlepšie podmienky na pestovanie jabloní sú na svahoch. Pohorie Beskid Wyspowy (Ostrovné Beskydy) sa vyznačuje svahmi, ktoré majú veľa slnečného svitu, a príjemným teplým a vlhkým podnebím, ktoré podporuje rozvoj pestovania ovocia. V tejto oblasti sa vyrába výrobok „wędzone jabłko sechlońskie“. Oblasť sa nachádza v mieste, kde sa stretávajú štyri okresy: Limanowa, Bochnia a Nowy Sącz. Medzi obyvateľstvom sú prirodzené väzby vďaka dopravnej a obchodnej infraštruktúre a oblasť tvorí kultúrnu komunitu. Predmetná oblasť sa rozprestiera na administratívnom území týchto obcí: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna a Żegocina, ktoré spolu pokrývajú plochu 239,55 km^2. Oblasť je na juhu ohraničená pohorím Łososina, pričom najvyššími vrchmi v oblasti sú Jaworz a Sałasz.

Názov „wędzone jabłko sechlońskie“ pochádza hlavne z miestneho slova, ktoré označuje mužov z dediny Sechna: „sechlok“. Keď sa oženili so ženami žijúcimi v iných dedinách, priniesli so sebou svoj neobvyklý spôsob výroby jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ a noví susedia ich najčastejšie nazývali „sechlok“. Zvládnutie zložitého postupu výroby si vyžadovalo, aby ho poznali od raného detstva, a táto zručnosť sa dedí z otca na syna. Nie je to zručnosť, ktorú možno získať alebo nadobudnúť za krátky čas. Počas stáročí obyvatelia Sechny zdokonaľovali svoju schopnosť sušiť rôzne druhy ovocia, najmä slivky. Nakrájané jablká sa ukázali ako vynikajúca surovina pre tradičný proces sušenia a začali sa z nich vyrábať jablká „wędzone jabłko sechlońskie“. Miestni obyvatelia vyvinuli techniky na stavbu vlastných nezvyčajných sušiarní a na vykonávanie samotného procesu sušenia. Názov obce Sechna (ktorá má spoločný jazykový základ s poľským slovom „suchý“) pochádza z nezvyčajných prírodných podmienok, ktoré sú priaznivé pre sušenie. Zručnosti a stáročné skúsenosti výrobcov viedli k vynikajúcej povesti výrobku „wędzone jabłko sechlońskie“.

Za svoju špecifickosť vďačí výrobok spôsobu výroby, ktorý zahŕňa konštrukciu sušiarní a spôsob sušenia, ktoré sa v iných regiónoch nepoužívajú. Použitý spôsob je založený na zručnostiach miestnych výrobcov, odovzdávaných z generácie na generáciu.

Tajomstvom, ktoré sa od 18. storočia dedilo z otca na syna, boli konštrukcia sušiarne a technika sušenia, ktoré boli v iných častiach krajiny neznáme. Tento typ sušiarní, ktorý umožňuje súčasné sušenie a údenie, sa nevyskytuje v susedných oblastiach a má vplyv na osobitnú chuť, a tým aj na povesť výrobku „wędzone jabłko sechlońskie“. Sušiarne tvorí murovaný základ, v ktorom sa nachádza horák a krytá komora s roštom z drevených latiek. Konštrukcia sušiarne je prispôsobená strmým svahom, ktoré tvoria terén v oblasti. Murovaný základ sušiarne, na ktorom je umiestnená pec s horákom, má spravidla obdĺžnikový tvar a je vyrobený z nehorľavého materiálu. V minulosti sa na základy sušiarne používal kameň. V súčasnosti sa častejšie používajú iné materiály, ako sú duté tehly a tvárnice z liateho betónu.

Keď je opísaná rúra zapálená, vychádza z nej teplo a dym, ktorý rotačným pohybom suší plátky jabĺk umiestnené v komorách nad ňou. Sušiarne používané na výrobu jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ boli najčastejšie podomácky vyrobené a postavené z ľahko dostupných materiálov – najčastejšie z dreva. Práve tieto sušiarne sa stali stálym prvkom krajiny regiónu a iba v takýchto sušiarňach je možné vyrábať jablká „wędzone jabłko sechlońskie“.

Základ je tesne spojený s hornou časťou sušiarne (zahŕňajúcou komoru s roštom), v ktorej sa nachádza rošt z drevených latiek položených krížom, na ktorý sa ukladá ovocie na sušenie.

Hornú časť sušiarne tvorí komora postavená z drevených trámov, betónu alebo dutých tehál. Priemerná dĺžka komory je približne 2,5 až 3,5 metra. V strede komory je priečka, ktorá rozdeľuje komoru na dve časti. Spodná časť komory – rošt – sa vytvorí položením drevených latiek vedľa seba do obdĺžnika veľkého približne 3 × 4 centimetre. V súčasnosti sa latky vyrábajú z dreva ihličnatých stromov. Latky musia byť vyrobené z kvalitného dreva, pretože sa používajú 10 až 20 rokov v závislosti od frekvencie a intenzity sušenia.

Latky sa pokladajú v jednej vrstve. Keď sú správne umiestnené vo vhodnej výške nad horákom (zvyčajne okolo 180 cm), cirkulácia dymu a teplého vzduchu je samoudržateľná.

Údenie a sušenie jabĺk v tradičných sušiarňach v Sechne sa vykonáva horúcim dymom, čím sa jablká „wędzone jabłko sechlońskie“ odlišujú od jabĺk sušených horúcim vzduchom. Údenie a sušenie dymom je možné len vďaka špeciálnej konštrukcii sušiarní prispôsobenej vlastnostiam terénu. Prirodzený pohyb vzduchu smerom nahor pozdĺž svahu umožňuje nasávanie vzduchu cez komín pece, ktorý je vždy umiestnený na strane najbližšie k svahu. Tento jav je obzvlášť výrazný v pohorí Ostrovné Beskydy, v ktorom sa nachádza zemepisná oblasť vymedzená v bode 4.

Pri údení týmto spôsobom plátky jabĺk stratia časť vlhkosti v dužine a zároveň sa nasýtia dymom.

Znížením obsahu vlhkosti v dužine počas údenia a dezinfekčným účinkom dymu sa zabraňuje vytváraniu hnilobných baktérií, čím sa predlžuje životnosť výrobku.

Dym dodáva ovociu jedinečnú chuť a vôňu údenia z dreva listnatých stromov a svetlohnedú farbu, ktorou sa výrobok „wędzone jabłko sechlońskie“ odlišuje od iných výrobkov v rovnakej kategórii.

Mnohé zdrojové materiály súvisiace s oblasťou výroby jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“ obsahujú odkazy na pestovanie jabloní, sliviek a hrušiek a na tradíciu ich sušenia. Patrí medzi ne štúdia J. Ligęzu *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* („Ujanowice: dedina v okrese Limanowa“) z roku 1928 a kniha *Żmiąca* („dedina Żmiąca“) Franciszka Bujaka z roku 1903. Dokazuje to, že ovocinárstvo bolo už v tom čase rozvinuté.

Zdrojové materiály obsahujú informácie o ekonomickom význame sušených jabĺk, hrušiek a sliviek z hľadiska konkrétnych množstiev; *korzec* (merná jednotka zodpovedajúca približne 98 kg alebo 120 litrom) sušených sliviek stál 10 až 20 korún (vtedajšia mena), zatiaľ čo *korzec* sušených hrušiek a jabĺk stál 6 až 10 korún.

Poľská kuchyňa a postavenie, ktoré v nej zaujímajú údené jablká, sú dôkazom starodávnej tradície sušenia. Medzi príklady patrí polievka zo sušeného ovocia a tradícia zvýrazňovania chuti jedál z hrachu a krúp pomocou jabĺk „wędzone jabłko sechlońskie“. V historickej literatúre sa zachovalo množstvo básní a piesní o tradícii sušenia. Ovocie bolo po stáročia dôležitou potravinou pre obyvateľov. Na predĺženie doby, počas ktorej zostávalo jedlé, sa spracovávalo rôznymi spôsobmi vrátane sušenia tradičným spôsobom dymom.

V štúdii s názvom *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* („Od Ujanowic po Laskowu – minulosť a súčasnosť“) Małgorzata Sromeková pri opise starého spôsobu života miestnych obyvateľov cituje z ľudového verša [*Sechna jesienią* („Jeseň v Sechne“) od T. Grzegorzeka], v ktorom sa v poslednej strofe spomína ovocie, ktoré sa v tejto oblasti suší: jablká, slivky a hrušky.

Ďalší dôkaz o povesti výrobku „wędzone jabłko sechlońskie“ vychádza zo skutočnosti, že informácie o ňom možno nájsť v mnohých regionálnych kuchárskych knihách, ako je napríklad kniha z roku 2004 *Regionalna książka kucharska lachów i górali* („Regionálna kuchárka pre Lachov a Goralov“), ktorá obsahuje recept na kompót z údených jabĺk.

Údené ovocie sa objavuje aj v receptoch v knihe *Małopolska – palce lizać* („Malopoľsko – oblíž si prsty“) z roku 2008 a v knihe *Smaki regionów* („Chute regiónov“) z roku 2011.

A v kuchárskej knihe *Suska sechlońska w kuchni polskiej* („Suska sechlońska v poľskej kuchyni“) z roku 2014 je niekoľko receptov, ktoré používajú „wędzone jabłko sechlońskie“. V súčasnosti mnohí známi a obľúbení šéfkuchári vytvárajú osobité recepty s údeným jablkom, ktoré jedlám dodáva špecifickú chuť (kompót zo sušeného ovocia) a ktoré obyvatelia regiónu prezentujú ako pozoruhodný úspech; medzi týchto šéfkuchárov patrí Karol Okrasa, ktorý vo svojom programe *Okrasa łamie przepisy* („Okrasa porušuje pravidlá/recepty“) uviedol, že zo všetkých ľudí na svete len nám, Poliakom, napadlo údiť ovocie, a že podpore a ochrane tejto činnosti by sa mala venovať osobitná pozornosť. Mikołaj Rey vo svojom programe *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* („Kulinárske cesty Mikołaja Reya“) takisto predstavil tradíciu sušenia v Sechne ako celkom výnimočnú a chuť ako jedinečnú. Tu treba spomenúť aj Polywku, tradičný výrobok takisto z daného regiónu, ktorý obsahuje slivky, hrušky a plátky jabĺk sušené dymom v tradičných sušiarňach.

Viac dôkazov o tradícii a kontinuite sušenia jabĺk v tejto oblasti pochádza z mnohých dokumentov, ktoré obsahujú informácie o tom, že sa v oblasti nachádzali sušiarne a že sa v nich sušilo a údilo ovocie ako jablká, hrušky a slivky. Jeden dokument zachovaný z roku 1984 obsahuje žiadosť poľnohospodára v Sechne adresovanú spoločnosti „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu“ („Prepravná spoločnosť v Nowom Sączi“) o poskytnutie vozidla na prepravu sušeného ovocia. Údaje v žiadosti týkajúce sa veľkosti úrody sú osvedčené Mestskou správou Laskowa ako správne. Zachovalo sa aj mnoho dokumentov potvrdzujúcich testy vykonané na sušených jablkách, napríklad zo Sanitárnej a epidemiologickej poľnej stanice v Limanowe v rokoch 1996 a 1992. Tieto dokumenty majú kontrolné referenčné čísla 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 a 2015, čo dokazuje, že sa vykonalo veľké množstvo takýchto testov. Zachované sú aj architektonické plány z roku 1980 na výstavbu dvojkomorovej sušiarne v dedine Kobyłczyna v okrese Laskowa. Ďalším potvrdením tradície sušenia jabĺk v tejto oblasti je doklad o predaji údených jabĺk, hrušiek a sliviek poľnohospodárovi z trhového záhradného družstva „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ [Kvety, zelenina a ovocie].

„Wędzone jabłko sechlońskie“ má medzi spotrebiteľmi stále dobrú povesť vďaka metóde údenia v špeciálnych sušiarňach, ktorá sa dedí z generácie na generáciu a ktorá dáva ovociu jedinečnú vôňu a chuť. Charakteristická chuť údených tónov si nachádza obľubu nielen medzi obyvateľmi oblasti výroby, ale v celom Poľsku. „Wędzone jabłko sechlońskie“ sa aj vyváža, a to najmä do miest, do ktorých emigrovali Poliaci a v ktorých sú kupci. Spotrebitelia vyhľadávajú výrobok „wędzone jabłko sechlońskie“ a sú ochotní zaplatiť zaň vyššiu cenu.

Povesť výrobku „wędzone jabłko sechlońskie“ sa tvorila zachovaním tradičného miestneho spôsobu výroby. Tento spôsob výroby je založený na hromadení skúseností a zručností, ktoré si ľudia v štyroch obciach uvedených v bode 4 rozvíjali počas desaťročí. Postupom času výrobcovia postavili špeciálne sušiarne podľa vlastného návrhu, aby vyrábali výrobky vysokej kvality a neporovnateľnej chuti. Tieto sušiarne sa dokonale hodia do krajiny regiónu a stali sa jej neoddeliteľnou súčasťou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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