C/2023/1382

11.12.2023

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2023/1382)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Wędzone jabłko sechlońskie“

EU št.: PGI-PL-02896 – 16. januar 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime ZGO**

„Wędzone jabłko sechlońskie“

2. **Država članica ali tretja država**

Poljska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. ***Vrsta proizvoda***

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. ***Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1***

Ime „wędzone jabłko sechlońskie“ izhaja iz imena vasi Sechna v občini Laskowa in se tradicionalno uporablja na celotnem geografskem območju proizvodnje.

To ime se uporablja za trženje sušenih in dimljenih jabolčnih krhljev, ki imajo nagubano rjavo lupino na zunanji strani in prožno svetlo rjavo meso. Peščišče je lahko odstranjeno ali ne. Velikost krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ se lahko razlikuje glede na sorto jabolk, ki se sušijo. Premer končnih dimljenih jabolčnih krhljev je odvisen od rastne sezone in sorte, uporabljene za proizvodnjo, običajno pa sega od 3 do 10 cm. Vsebnost vode v končnem proizvodu se preveri po sušenju in znaša od 10 do 23 %, odvisno od debeline krhljev in predvidene uporabe proizvoda. Od 5 do 8 kg svežih jabolk da 1 kg suhega sadja. Okus krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ je rahlo sladek, z zaznavnim okusom in aromo po dimu lesa listavcev.

3.3. ***Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)***

Surovina za proizvodnjo krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ so jabolka naslednjih sort: antonówka, boskoop, szara reneta (reinette grise), wilhelm, jonatan, szampion, jonagold, idared in sorte, izpeljane iz sorte idared.

Surovina, ki se uporablja pri proizvodnji, lahko izvira z območja zunaj opredeljenega območja iz točke 4.

3.4. ***Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju***

Sušilnice morajo biti na območju iz točke 4, pri čemer morajo na tem območju potekati vse faze proizvodnje krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“:

— sortiranje surovin,

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

— rezanje in dajanje sadja v sušilnice,

— dimljenje in sušenje.

3.5. ***Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime***

Vse postopke v celotnem poteku proizvodnje krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ je treba izvajati ročno, razen rezanja jabolk in morebitnega odstranjevanja peščišča, ki se izvedeta mehansko.

Pakiranje proizvoda mora potekati na geografskem območju, opredeljenem v točki 4. Postopek pakiranja je povezan s tradicionalno prakso in je potreben za zagotavljanje visokokakovostnega proizvoda (zagotavljanje zaščite pred dejavniki, vključno s fizikalno in mikrobiološko kontaminacijo, povečano vsebnostjo vlage in izgubami zaradi škodljivih organizmov), olajšanje njegovega prevoza in ravnanja z njim ter preprečevanje mešanja krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ s podobnimi proizvodi. Namen je tudi zaščititi ugled proizvoda.

3.6. ***Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime***

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ je v Malopoljskem vojvodstvu v naslednjih občinah: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna in Żegocina.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“ in geografskim območjem, na katerem se proizvajajo, temelji na značilnostih, ki izhajajo iz več stoletij stare tradicije proizvodnje krhljev in posebnih spretnosti lokalnih proizvajalcev.

Značilna lastnost regije je gojenje jablan in sliv ter proizvodnja sadežev s teh dreves za uporabo v proizvodu „wędzone jabłko sechlońskie“. Še danes je beseda, ki se na tem območju uporablja za sušenje, narečna beseda „sechnie“ namesto običajne poljske besede „suszenie“. Posebne podnebne in talne razmere v vasi Sechna so ugodne za gojenje sadnega drevja. Odvečno sadje se je konzerviralo po posebni metodi sušenja in dimljenja, ki se je razvila na tem območju. Sadje se je lahko v tej obliki ohranilo celo leto.

Za celotno območje iz točke 4 so značilni strma pobočja in zelo delikatno podnebje z velikimi razlikami v nadmorski višini. Najboljši pogoji za gojenje jablan so na gričih. Za gorovje Beskid Wyspowy so značilna dobro osončena pobočja ter delikatno toplo in vlažno podnebje, ki je ugodno za razvoj sadjarstva. Na tem območju se proizvajajo krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“. Območje leži na stičišču štirih okrožij: Limanowa, Bochnia in Nowy Sącz. Zaradi prometne in komercialne infrastrukture so med prebivalstvom naravne povezave, območje pa tvori kulturno skupnost. Zadevno območje vključuje naslednje občine: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna in Żegocina, katerih skupna površina meri 239,55 km^2. Območje je na jugu omejeno z gričevjem Łososina z najvišjima vrhovoma Jaworz in Sałasz.

Ime „wędzone jabłko sechlońskie“ izhaja predvsem iz lokalnega izraza, ki opisuje moške iz vasi Sechna, tj. „sechlok“. Ko so se moški poročili z ženskami v drugih vaseh, so s seboj prinesli svojo neobičajno metodo proizvodnje krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“, novi sosedi pa so jih najpogosteje poimenovali „sechlok“. Da bi obvladali zapleteno metodo proizvodnje, so jo morali spoznati že v zgodnjem otroštvu, te spretnosti pa se prenašajo z očetov na sinove. Pri tem ne gre za spretnosti, ki bi jih bilo mogoče pridobiti v kratkem času. Prebivalci vasi Sechna so skozi stoletja izpopolnili svojo sposobnost sušenja različnega sadja, zlasti sliv. Narezana jabolka so se izkazala za odlično surovino za tradicionalni postopek sušenja, iz njih pa so se začeli proizvajati krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“. Lokalni prebivalci so razvili tehnike za gradnjo svojih neobičajnih sušilnic in izvedbo postopka sušenja. Ime vasi Sechna (ki ima koren v poljski besedi za sušenje) izhaja iz neobičajnih naravnih razmer, ki prispevajo k sušenju. Zaradi spretnosti in več stoletij izkušenj proizvajalcev imajo krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“ izjemen sloves.

Posebnosti proizvoda so posledica načina proizvodnje, ki zajema zasnovo sušilnic in metodo sušenja, ki se ne uporabljata v nobeni drugi regiji. Uporabljena metoda temelji na spretnostih lokalnih proizvajalcev, ki se prenašajo iz roda v rod.

Skrivnost, ki se od 18. stoletja prenaša z očetov na sinove, sta zasnova sušilnice in tehnika sušenja, ki je v drugih delih države ne poznajo. Ta vrsta sušilnice, ki omogoča sočasno sušenje in dimljenje, na sosednjih območjih ni poznana, vpliva pa na poseben okus in s tem na sloves krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“. Sušilnice so izdelane iz opečnih temeljev, v njih pa sta kurišče in pokrita komora z rešetko iz lesenih palic. Zasnova sušilnice je prilagojena strmim pobočjem, ki sestavljajo teren tega območja. Opečnati temelji sušilnice, na katerih je peč s kuriščem, so običajno pravokotni in izdelani iz negorljivega materiala. V preteklosti se je za izdelavo temeljev sušilnice uporabljal kamen. Danes se pogosteje uporabljajo drugi materiali, kot so votla opeka in betonski bloki.

Ko v zgoraj opisani peči gori ogenj, se sproščata toplota in dim, ki s kroženjem sušita jabolčne krhlje v komori nad njo. Sušilnice, ki se uporabljajo za proizvodnjo krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“, so bile najpogosteje domače izdelave in zgrajene iz lahko dostopnih materialov, najpogosteje iz lesa. Prav te sušilnice so postale stalna značilnost pokrajine v regiji in samo v teh sušilnicah se lahko proizvajajo krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“.

Temelji so tesno povezani z zgornjim delom sušilnice (ki obsega komoro z rešetko), v katerega se postavi rešetka iz križno položenih lesenih palic, na kateri je razporejeno sadje, ki ga je treba posušiti.

Zgornji del sušilnice sestavlja komora, zgrajena iz lesenih tramov, betona ali votle opeke. Komora je v povprečju dolga približno od 2,5 do 3,5 metra. V sredini komore je pregrada (predelna stena), ki ločuje komoro na dva dela. Spodnji del komore – rešetka – se izdela tako, da se druga ob drugo polagajo lesene palice pravokotnega preseka v velikosti približno 3 x 4 centimetre. Danes so palice narejene iz lesa iglavcev. Palice morajo biti izdelane iz kakovostnega lesa, saj se uporabljajo od 10 do 20 let, odvisno od pogostosti in intenzivnosti sušenja.

Palice so položene v eni plasti. Ko so palice pravilno položene na ustrezni višini nad kuriščem (običajno približno 180 cm), je kroženje dima in toplega zraka samostojno.

Dimljenje in sušenje jabolk v tradicionalnih sušilnicah v vasi Sechna potekata z vročim dimom, po čemer se krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“ razlikujejo od jabolk, sušenih z vročim zrakom. Dimljenje in sušenje z dimom sta mogoča le zaradi posebne zasnove sušilnic, prilagojenih značilnostim terena. Naravno gibanje zraka navzgor ob pobočju do vrha omogoča vlek zraka skozi dimno cev peči, ki je vedno na strani, ki je najbližja pobočju. Ta pojav je še posebej izrazit v gorovju Beskid Wyspowy, v katerem leži geografsko območje, opredeljeno v točki 4.

Jabolčni krhlji pri tovrstnem dimljenju izgubijo nekaj vlage v svojem mesu in se nasičijo z dimom.

Zmanjšanje vsebnosti vlage v mesu med dimljenjem in antiseptični učinek dima zavirata razvoj bakterij gnilobe in tako podaljšujeta rok uporabnosti proizvoda.

Dim daje sadežem edinstven okus in aromo dimljenja z lesom listavcev ter svetlo rjavo barvo, zaradi česar se krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“ razlikujejo od drugih proizvodov iste kategorije.

Številna gradiva o izvoru, povezana z območjem proizvodnje krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“, omenjajo gojenje jablan, sliv in hrušk ter tradicijo sušenja njihovih sadežev. Med njimi sta študija J. Ligęze *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* (Ujanowice: vas v okrožju Limanowa) iz leta 1928 in knjiga *Żmiąca* (Vas Żmiąca) Franciszka Bujaka iz leta 1903. To dokazuje, da je bilo sadjarstvo razvito že v tistem času.

Gradiva o izvoru vsebujejo informacije o gospodarskem pomenu suhih jabolk, hrušk in sliv v smislu določenih količin: *korzec* (merska enota, ki ustreza približno 98 kg ali 120 l) suhih sliv je stal od 10 do 20 kron (takratna valuta), *korzec* suhih hrušk in jabolk pa je stal od 6 do 10 kron.

Poljska kulinarika in položaj, ki ga imajo dimljena jabolka v njej, pričata o starodavni tradiciji sušenja. Primeri vključujejo juho iz suhega sadja ter tradicijo izboljševanja okusa jedi iz graha in drobljenca s krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“. V zgodovinski literaturi so ohranjene številne pesmi in poezija o tradiciji sušenja. Več stoletij je bilo sadje pomembno živilo za prebivalstvo. Da bi podaljšali obdobje, v katerem je ostalo užitno, je bilo predelano na različne načine, vključno s tradicionalnim sušenjem z dimom.

Małgorzata Sromek je v študiji *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* (Od vasi Ujanowice do vasi Laskowa – preteklost in sedanjost) pri opisu starega načina življenja lokalnih prebivalcev citirala ljudsko pesem (*Sechna jesienią* (Jesen v vasi Sechna), avtorja T. Grzegorzka), ki v zadnji kitici omenja sadje, sušeno na tem območju, tj. jabolka, slive in hruške.

Drugi dokazi o slovesu krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ izhajajo iz dejstva, da je mogoče informacije o njih najti v številnih regionalnih kuharskih knjigah, kot je knjiga *Regionalna książka kucharska Lachów i Górali* (Regionalna kuharica Lahov in Goralov) iz leta 2004, ki vsebuje recept za kompot iz dimljenih jabolk.

Dimljeno sadje se pojavlja tudi v receptih v knjigi *Małopolska – palce lizać* (Malopoljska za oblizniti prste) iz leta 2008 in knjigi *Smaki regionów* (Regionalni okusi) iz leta 2011.

V kuharski knjigi *Suska sechlońska w kuchni polskiej* (Suska sechlońska v poljski kulinariki) iz leta 2014 pa je več receptov, v katerih se uporabljajo krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“. Danes številni znani in priljubljeni kuharski mojstri ustvarjajo prepoznavne recepte z dimljenimi jabolki, ki dajejo jedem poseben okus (kompot iz suhega sadja) in ki jih prebivalci regije predstavljajo kot izjemen dosežek. Med temi kuharskimi mojstri je Karol Okrasa, ki je v svojem programu *Okrasa łamie przepisy* (Okrasa krši pravila/recepte) dejal, da so se med vsemi ljudstvi na svetu le Poljaki domislili dimljenja sadja ter da je treba njegovemu spodbujanju in zaščiti nameniti posebno pozornost. Tudi Mikołaj Rey je v svojem programu *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* (Kulinarična potovanja Mikołaja Reyja) predstavil tradicijo sušenja v vasi Sechna kot precej nenavadno, okus pa kot edinstven. Omeniti je treba tudi proizvod Polywka, tj. tradicionalni proizvod iz zadevne regije, ki vključuje slive, hruške in jabolčne krhlje, sušene z dimom v tradicionalnih sušilnicah.

Več dokazov o tradiciji in kontinuiteti sušenja jabolk na tem območju izhaja iz številnih dokumentov z informacijami o tem, da so na tem območju obstajale sušilnice ter da se je v njih sušilo in dimilo sadje, kot so jabolka, hruške in slive. Dokument iz leta 1984 vsebuje prošnjo kmeta iz vasi Sechna, naslovljeno na „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu“ (prevozno podjetje v mestu Nowy Sącz), za zagotovitev vozila za prevoz suhega sadja. Informacije v prošnji v zvezi z obsegom letine je kot pravilne potrdila uprava občine Laskowa. Ohranjeni so tudi številni dokumenti, ki potrjujejo preizkuse na sušenih jabolkih, na primer s sanitarne in epidemiološke terenske postaje Limanowa v letih 1996 in 1992. Ti dokumenti imajo kontrolne referenčne številke 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 in 2015, kar dokazuje, da je bilo opravljenih veliko takih preizkusov. Ohranjeni so tudi arhitekturni načrti iz leta 1980 za gradnjo sušilnice z dvema komorama v vasi Kobyłczyna v občini Laskowa. Tradicijo sušenja jabolk na tem območju potrjuje tudi potrdilo, ki ga je kmetu izdala vrtna zadruga „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ (Cvetje, zelenjava in sadje) za prodajo dimljenih jabolk, hrušk in sliv.

Krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“ imajo pri potrošnikih ves čas dober ugled zaradi metode dimljenja v posebnih sušilnicah, ki se prenaša iz roda v rod ter daje sadju edinstveno aromo in okus. Značilni okus z dimastimi notami je cenjen ne le med prebivalci na območju proizvodnje, temveč po vsej Poljski. Krhlji „wędzone jabłko sechlońskie“ se tudi izvažajo, predvsem v kraje, kamor se izselili Poljaki in kjer so kupci. Potrošniki iščejo krhlje „wędzone jabłko sechlońskie“ in so za proizvod pripravljeni plačati višjo ceno.

K slovesu krhljev „wędzone jabłko sechlońskie“ je prispevalo ohranjanje tradicionalne lokalne metode proizvodnje. Ta metoda proizvodnje temelji na pridobivanju izkušenj in spretnosti, ki so jih skozi desetletja razvijali ljudje v štirih občinah, navedenih v točki 4. Sčasoma so proizvajalci po lastni zasnovi zgradili posebne sušilnice za proizvodnjo visokokakovostnih proizvodov edinstvenega okusa. Te sušilnice se popolnoma ujemajo s pokrajino regije in so postale njen sestavni del.

Sklic na objavo specifikacije

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