C/2023/1382

11.12.2023

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2023/1382)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Wędzone jabłko sechlońskie”

EU-nr: PGI-PL-02896 – 16 januari 2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn på SGB**

”Wędzone jabłko sechlońskie”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. ***Produkttyp***

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2. ***Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig***

Namnet ”wędzone jabłko sechlońskie” härrör från namnet på en by, Sechna, i kommunen Laskowa och används traditionellt i hela det geografiska produktionsområdet.

Detta namn används för saluföring av äppelskivor som har torkats och rökts; de har ett rynkigt brunt skal på utsidan och elastiskt, ljusbrunt kött. Kärnan kan ha avlägsnats eller inte. Skivorna av ”wędzone jabłko sechlońskie” kan variera i storlek beroende på vilken äppelsort som torkas. Diametern på de färdiga rökta äppelskivorna beror på odlingssäsongen och den sort som används i produktionen; den varierar vanligtvis mellan 3 och 10 cm. Vattenhalten i slutprodukten kontrolleras efter torkning; den varierar mellan 10 och 23 % beroende på produktens avsedda användning, liksom skivornas tjocklek. En kvantitet på 5–8 kg färska äpplen ger 1 kg torkad frukt. Smaken hos ”wędzone jabłko sechlońskie” är något söt, med en märkbar smak och doft av rök från lövträd.

3.3. ***Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)***

Råvaran för framställning av ”wędzone jabłko sechlońskie” är äpplen av följande sorter: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared och Idaredderivat.

De råvaror som används i produktionen får komma från områden utanför det område som anges i punkt 4.

3.4. ***Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området***

Torkhusen ska vara belägna i det område som avses i punkt 4 och alla steg i produktionen av ”wędzone jabłko sechlońskie” ska äga rum i det området:

— sortering av råvaran,

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

— skivning och placering av frukten i torkhus,

— rökning och torkning.

3.5. ***Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser***

All bearbetning under hela produktionsprocessen för ”wędzone jabłko sechlońskie” ska ske för hand, med undantag för skivning av äpplen och avlägsnande av kärnor, som görs mekaniskt.

Förpackningen av produkten måste äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4. Förpackningsprocessen är förknippad med traditionell praxis och är nödvändig för att garantera en produkt av hög kvalitet (skydd mot faktorer som fysisk och mikrobiologisk kontaminering, ökad fukthalt och förluster orsakade av skadedjur), för att underlätta transport och hantering och för att förhindra att ”wędzone jabłko sechlońskie” blandas med liknande produkter. Syftet är också att skydda produktens anseende.

3.6. ***Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser***

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”wędzone jabłko sechlońskie” ligger i provinsen Małopolskie i följande kommuner: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna och Żegocina.

5. **Samband med det geografiska området**

Kopplingen mellan ”wędzone jabłko sechlońskie” och det geografiska område där den framställs grundar sig på karaktäristiska egenskaper som härrör från den mångahundraåriga traditionen att framställa produkten och de lokala producenternas särskilda kompetens.

Ett utmärkande drag för regionen är odling av äppel- och plommonträd och produktionen av frukt från dessa träd för användning i ”wędzone jabłko sechlońskie”. Än i dag är det ord som används här för ”torkning” dialektordet ”sechnie” i stället för det standardpolska ”suszenie”. De särskilda klimat- och jordmånsförhållandena i Sechna gynnade odlingen av fruktträd. Överskottsfrukt konserverades med hjälp av en särskild torknings- och rökningsmetod som utvecklats i området. Frukten skulle kunna konserveras i denna form under ett helt år.

Hela det område som avses i punkt 4 kännetecknas av branta sluttningar och ett mycket känsligt klimat med stora höjdskillnader. De bästa förhållandena för odling av äppelträd finns på sluttningar. Bergskedjan Beskid Wyspowy (ön Beskid) kännetecknas av sluttningar som får mycket sol och ett mycket känsligt varmt och fuktigt klimat som gynnar fruktodling. ”Wędzone jabłko sechlońskie” framställs inom detta område. Området är beläget där fyra distrikt möts, närmare bestämt. Limanowa, Bochnia och Nowy Sącz. Det finns naturliga förbindelser mellan befolkningen på grund av transportinfrastruktur och kommersiell infrastruktur, och området bildar en kulturell gemenskap. Området i fråga omfattar följande kommuner: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna och Żegocina, som tillsammans omfattar ett område på 239,55 km². Området avgränsas i söder av kullarna i Łososina, där de högsta topparna i området är Jaworz och Sałasz.

Namnet ”wędzone jabłko sechlońskie” härrör huvudsakligen från det lokala ordet för att beskriva män från byn Sechna: ”sechlok”. När de gifte sig med kvinnor som bodde i andra byar tog de med sig sin ovanliga metod att producera ”wędzone jabłko sechlońskie”, och kallades oftast en ”sechlok” av sina nya grannar. För att behärska den komplexa produktionsmetoden måste de känna till den redan från tidig barndom, och färdigheterna går i arv från far till son. Det är inte en färdighet som kan uppnås eller förvärvas under en kort tidsperiod. Under århundradena har befolkningen i Sechna förfinat sin förmåga att torka olika frukter, särskilt plommon. Skivade äpplen visade sig vara en utmärkt råvara för den traditionella torkningen, och ”wędzone jabłko sechlońskie” började framställas av dem. Lokalbefolkningen utvecklade metoder för att bygga sina egna ovanliga torkhus och för att själv utföra torkningen. Byn Sechnas namn (som delar en språklig rot med det polska ordet för ”torka”) kommer från de ovanliga naturliga förhållanden som är gynnsamma för torkning. Producenternas kompetens och mångahundraåriga erfarenhet har gett ”wędzone jabłko sechlońskie” ett mycket gott anseende.

Produktens särskilda egenskaper har att göra med produktionsmetoden, vilket omfattar utformningen av torkhusen och torkningsmetoden, som inte används i andra regioner. Den metod som används bygger på de lokala producenternas kompetens, som förs vidare från generation till generation.

Den hemlighet som gått i arv från far till son sedan 1700-talet var utformningen av torkhuset och torkningstekniken, som var okänd i andra delar av landet. Denna typ av torkhus, som möjliggör samtidig torkning och rökning, förekommer inte i angränsande områden och påverkar smaken, och därmed anseendet, hos ”wędzone jabłko sechlońskie”. Torkhusen består av en tegelgrund inom vilken det finns en brännare och en täckt kammare med ett galler tillverkat av träpinnar. Utformningen av torkhuset är anpassad till de branta sluttningar som utgör terrängen i området. Torrhusets tegelgrund, på vilken en ugn med brännare placeras, är i allmänhet rektangulär och tillverkad av icke-brännbart material. Tidigare användes sten för att lägga grunden till torkhuset. I dag är det vanligare att använda andra material, t.ex. ihåliga tegelstenar och betongblock.

När ugnen är tänd avger den värme och rök som genom en roterande rörelse torkar äppelskivorna i kamrarna ovanför den. De torkhus som användes för att framställa ”wędzone jabłko sechlońskie” var oftast hemtillverkade och byggda av lättillgängliga material – oftast trä. Det är just dessa torkhus som har blivit ett bestående inslag i landskapet i regionen, och endast i sådana torkhus kan ”wędzone jabłko sechlońskie” framställas.

Grunden är nära förbunden med den övre delen av torkhuset (som består av kammaren med galler), där ett galler av träpinnar som lagts tvärs över varandra och där den frukt som ska torkas placeras.

Torkhusets övre del består av en kammare tillverkad av träbalkar, betong eller ihåliga tegelstenar. Kammarens genomsnittliga storlek är ca 2,5–3,5 meter lång. I mitten av kammaren finns en delare (skiljevägg) som delar upp kammaren i två delar. Kammarens nedre del – gallret – skapas genom att träpinnar med en rektangulär sektion på ca 3 x 4 centimeter läggs bredvid varandra. Numera är pinnarna gjorda av trä av barrträd. Pinnarna måste vara gjorda av trä av god kvalitet eftersom de används i mellan 10 och 20 år, beroende på torkningens frekvens och intensitet.

Pinnarna placeras i ett enda lager. När pinnarna placeras korrekt på lämplig höjd över brännaren (vanligtvis ca 180 cm) är flödet av rök och varmluft självgående.

Rökningen och torkningen av äpplen i traditionella Sechnatorkhus sker med varm rök, vilket skiljer ”wędzone jabłko sechlońskie” från äpplen som torkas med varm luft. Rökning och torkning med rök är endast möjlig tack vare den särskilda utformningen av torkhusen som är anpassad till terrängens egenskaper. Luftens naturliga rörelse uppåt längs lutningen till toppen gör det möjligt att dra luft genom ugnsflänsen, som alltid är placerad på den sida som ligger närmast sluttningen. Detta fenomen är särskilt utbrett på ön Beskidområdet, inom vilket det geografiska område som definieras i punkt 4 ligger.

När äppelskivorna röks på detta sätt förlorar de en del av fukten i köttet och blir också mättade med rök.

Den minskade fukthalten i köttet under rökningen och rökens antiseptiska verkan förhindrar utvecklingen av förruttnelsebakterier och förlänger därmed produktens hållbarhet.

Röken ger frukten en unik smak och doft av rökning från lövträd och en ljusbrun färg som särskiljer ”wędzone jabłko sechlońskie” från andra produkter i samma kategori.

Många källmaterial i produktionsområdet för ”wędzone jabłko sechlońskie” innehåller hänvisningar till odling av äpplen, plommon och päronträd och till traditionen att torka dem. Bland annat J. Ligęzas studie *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* [”Ujanowice: en by i distriktet Limanowa] från 1928, och boken *Żmiąca* [”byn Żmiąca”] av Franciszek Bujak från 1903. Detta visar att fruktodlingsindustrin redan var utvecklad vid den tidpunkten.

Källmaterialet innehåller information om den ekonomiska betydelsen av torkade äpplen, päron och plommon i form av specifika mängder; en *korzec* [en måttenhet motsvarande cirka 98 kg eller 120 liter] torkade plommon kostade mellan 10 och 20 krone [den aktuella valutan], medan en *korzec* torkade päron och äpplen kostade mellan 6 och 10 krone.

Det polska köket och den plats som rökta äpplen intar i det vittnar om den gamla torkningstraditionen. Exempel på detta är torkad fruktsoppa och traditionen att förhöja smaken på rätter som framställs av ärter och krossgryn med ”wędzone jabłko sechlońskie”. Många dikter och sånger om torkningstraditionen har bevarats i den historiska litteraturen. I århundraden var frukt ett viktigt livsmedel för befolkningen. För att förlänga den period under vilken den var ätbar bearbetades den på olika sätt, bl.a. genom torkning på traditionellt sätt med rök.

I en studie med titeln *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* [”Från Ujanowice till Laskowa – då och nu”] citerar Małgorzata Sromek, när hon beskriver lokalinvånarnas gamla livsstil, en folkvers (*Sechna jesieniglio* [Sechnahöst] av T. Grzegorzek), vars sista del nämner de frukter som torkas i området: äpple, plommon och päron.

Ytterligare bevis på produktens goda anseende är att information om den finns i ett antal regionala kokböcker, t.ex. boken *Regionalna książka kucharska lachów i górali* [”Regional kokbok för *lachów* och *górali*”], som innehåller ett recept på rökt äppelkompott.

Rökt frukt finns också med i recepten i 2008 års bok *Małopolska – palce lizać* (”Fingerslickning i Lillpolen”) och boken *Smaki Regionów* [”Regionala smaker”] från 2011.

I 2014 års kokbok *Suska sechlońska w kuchni polskiej* [”Suska sechlońska i det polska köket”] finns det flera recept som använder ”wędzone jabłko sechlońskie”. I dag skapar många välkända och populära kockar signaturrecept som innehåller rökt äpple, som ger en särskild smak åt rätter (torkad fruktkompott) och som presenteras som en anmärkningsvärd prestation av invånarna i regionen. Bland dessa kockar finns Karol Okrasa, som i sitt program *Okrasa łamie przepisy* [”Okrasa bryter mot reglerna/recepten”] sade att av världens folk är det bara vi, polackerna, som har kommit på idén att röka frukt, och att särskild uppmärksamhet bör ägnas åt att uppmuntra och skydda den. Mikołaj Rey presenterade i sitt program *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [”Mikołaj Reys kulinariska resor”] även Sechnatraditionen att torka som något utöver det vanliga och smaken som unik. Här bör man också nämna Polywka, en traditionell produkt som också kommer från regionen i fråga och som innehåller plommon, päron och skivor av äpple som torkats med rök i traditionella torkhus.

Mer belägg för traditionen och kontinuiteten i torkningen av äpplen i området kommer från de många dokument som innehåller uppgifter om att torkhus fanns i området och att frukt som äpplen, päron och plommon torkats och rökts i dem. Ett dokument som bevarats från 1984 innehåller en begäran från en jordbrukare i Sechna, riktad till ”Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu” [Nowy Sącz motortransportföretag], om att ett fordon skulle ställas till förfogande för transport av torkad frukt. Uppgifterna i ansökan om grödans storlek intygas vara korrekta av kommunförvaltningen i Laskowa. Många dokument som bekräftar tester på torkat äpple har också bevarats, t.ex. från den sanitära och epidemiologiska fältstationen i Limanowa 1996 och 1992. Dessa dokument har kontrollreferensnummer 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 och 2015, vilket visar att ett stort antal sådana tester har genomförts. Dessutom finns arkitekturplaner från 1980 för uppförande av ett torkhus med två kammare i byn Kobyłczyna i kommunen Laskowa. En annan bekräftelse på traditionen att torka äpplen i detta område är ett kvitto som utfärdats till en jordbrukare från handelskooperativet ”Kwiaty, Warzywa, Owoce” [blommor, grönsaker och frukt] för försäljning av rökta äpplen, päron och plommon.

”Wędzone jabłko sechlońskie” har genomgående gott anseende bland konsumenterna tack vare den metod att röka i särskilda torkhus som går från generation till generation, vilket ger frukten en unik doft och smak. Den karakteristiska smaken hos rökiga toner uppskattas inte bara av dem som bor i produktionsområdet, utan i hela Polen. ”Wędzone jabłko sechlońskie” exporteras också, främst till platser där polacker har utvandrat och där det finns köpare. Konsumenterna söker efter ”wędzone jabłko sechlońskie” och är villiga att betala ett högre pris för produkten.

Produktens anseende har formats genom bevarandet av en traditionell, lokal produktionsmetod. Denna produktionsmetod bygger på den samlade erfarenhet och kompetens som under årtionden har utvecklats av människor i de fyra kommuner som nämns i punkt 4. Med tiden har producenterna byggt särskilda torkhus med egen utformning för att framställa produkter av hög kvalitet och med en smak utan motstycke. Dessa torkhus stämmer perfekt överens med landskapet i regionen och har blivit en integrerad del av den.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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