

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 35/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO UNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SUSKA SECHLOŃSKA»

N° CE: PL-PGI-005-600-23.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Suska sechlońska»

2. Estado miembro o tercer país:

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Categoría: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados — grupo 1.6

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La denominación «suska sechlońska» procede del dialecto local. «Suska» es una ciruela pasa, es decir, seca y ahumada. El adjetivo «sechlońska» se deriva del toponímico Sechna, situado en el municipio de Laskowa, del que procede la tradición de secado.

La «suska sechlońska» es una ciruela pasa, con o sin hueso, que ha sido sometida a un proceso de secado y ahumado.

Su calibre depende del tamaño del fruto de la variedad de ciruela que se utilice y varía entre 1,5 y 4,5 cm. El número de ciruelas pasas por kilo oscila entre 44 y 99. Su forma depende de la variedad del fruto que se destine al secado y puede ser entre redonda-aplastada y oblonga. La *suska sechlońska* se caracteriza por tener una pulpa elástica, carnosa y por una piel arrugada y pegajosa, de un color entre el azul oscuro y el negro. Presenta un sabor ligeramente dulce, con un retrogusto y aroma de ahumado. En el momento de la venta, el contenido de agua del producto acabado oscila entre el 24 % y el 42 %.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Para la producción de la *suska sechlońska* se emplean frutos de *Prunus domestica* L. spp. *domestica* y sus variedades: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka y Stanley. Los frutos de estas variedades presentan unas características adecuadas para el proceso de secado y ahumado, entre las que se incluyen un elevado contenido de azúcar y un contenido relativamente bajo de agua.

Los frutos han de estar sanos, sin signos de podredumbre o daños mecánicos y deben estar libres de todo daño visible causado por insectos, ácaros u otras plagas. Los frutos empleados han de estar exentos de todo daño, impureza u otros organismos no especificados que los pudieran hacer inaptos para el consumo.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Los secaderos de frutas empleados para el secado han de estar situados en la zona geográfica definida y en ella se ha desarrollado todo el proceso de secado y ahumado. La materia prima y la madera utilizadas en la producción pueden proceder de fuera de la zona delimitada. Está prohibido el uso de madera resinosa. Todo el proceso de secado y ahumado se realiza en secaderos especiales típicos de la zona.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica en la que se produce la *suska sechłońska* abarca 239,55 km² y se encuentra dentro de las fronteras administrativas de cuatro municipios: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna y Żegocina. El nombre *sechłońska* procede de Sechna, localidad del municipio de Laskowa, y se utiliza tradicionalmente en toda la zona geográfica en la que se produce la *suska sechłońska*.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada en el punto 4 está situada a una altitud de 300 m sobre el nivel del mar y su topografía es muy variable, ya que la mayoría de las colinas presentan pendientes de entre 5° y 25°.

Los característicos secaderos, diseñados y contruidos por los habitantes de la región en un estilo adaptado al terreno local, forman parte integrante del paisaje de la zona geográfica. En el área cubierta por los cuatro municipios se cuentan hasta 677 secaderos, prueba evidente de la estrecha vinculación del producto con esta zona geográfica. El número de secaderos es uno de los aspectos que distingue la zona en cuestión de áreas vecinas.

Los secaderos cuentan con cimientos de ladrillo en torno a un hogar y una cámara cubierta con una reja de madera. El tamaño medio de la cámara es de unos 2 metros de ancho por 3,5 metros de largo. Un tabique de madera divide la cámara en dos mitades por su centro. La reja, formada por palos de madera adyacentes sin nudos, de 4 cm de ancho, 3 cm de altura y aproximadamente 1 metro de largo, forma la parte inferior de la cámara. Los palos se colocan al mismo nivel. Se colocan a una altura de unos 180 cm por encima del hogar, de tal forma que se garantice la circulación de humo y aire caliente. La cámara se cierra mediante una puerta de madera a través de la cual se puede llenar el horno de ciruelas y que sirve también para mantener el calor y de protección contra condiciones atmosféricas adversas. Debajo de cada cámara hay un horno. La estructura está protegida por una techumbre a dos aguas. Los secaderos de fruta suelen tener dos o tres cámaras, aunque es posible encontrar secaderos de una única cámara y otros con hasta cinco.

Durante el proceso de producción de estas ciruelas pasas, la temperatura del horno oscila entre los 45 °C y los 60 °C.

Las ciruelas sometidas al proceso de secado y ahumado se colocan formando una capa de entre 30 y 50 cm de grosor. Con ayuda de una pala especial los productores remueven la masa de ciruelas una vez al día. Este proceso se prolonga por espacio de 4 a 6 días, dependiendo del espesor de la capa de ciruelas. Este método de secado y ahumado se ha desarrollado gracias a la experiencia acumulada por los productores locales y se emplea exclusivamente para la producción de la *suska sechłońska* en la zona geográfica delimitada.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La *suska sechłońska* se somete a un doble proceso de secado y ahumado. Este proceso de ahumado y secado de las ciruelas se realiza con humo caliente, lo que distingue a la *suska sechłońska* de las ciruelas pasas tradicionales secadas con aire caliente. Durante el proceso de ahumado, la ciruela pierde parte del agua de sus tejidos y al mismo tiempo absorbe humo, que tiene propiedad antiséptica. La reducción del contenido de agua de los tejidos durante el proceso de ahumado y el efecto antiséptico del humo impide el desarrollo de bacterias putrefactoras con lo que se prolonga la vida del producto. El humo le aporta a la fruta un color, aroma y sabor únicos.

Como las ciruelas se secan en una capa de entre 30 y 50 cm de espesor y se remueven una vez al día, el jugo procedente de las frutas durante el proceso de secado recubre a la fruta seca, dándole un sabor adulzado. La *suska sechłońska* elaborada de esta forma presenta un característico sabor dulce con un retrogusto y aroma claramente ahumado, además de una piel pegajosa, de un color entre azul oscuro y negro.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La vinculación entre la *suska sechłońska* y la región se basa en su renombre, adquirido merced a una larga tradición en la elaboración del producto y a la destreza excepcional de los productores locales.

La *suska sechłońska* debe su gran calidad a las habilidades únicas de los productores locales y a los métodos de elaboración tradicionales que emplean. La construcción de los secaderos y el método de secado refleja la experiencia de los productores locales y difieren considerablemente de los métodos de elaboración utilizados en otras partes del país y en las regiones vecinas. La manera de construir los secaderos garantiza que el aire caliente y el humo comienzan a circular simultáneamente, secando y ahumando así las ciruelas.

La vinculación entre la *suska sechłońska* y la zona geográfica se refleja en Sechna, el nombre de la aldea, que procede de la palabra «sechnie», que en polaco antiguo significaba secado. Ello demuestra la especificidad del producto y la arraigada tradición del método de elaboración en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

Cuenta la leyenda que la historia del secado de las ciruelas comenzó con un sacerdote local que extendió entre sus feligreses la costumbre de ahumar ciruelas. La larga tradición de la *suska sechłońska* se plasma en una obra titulada *Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego* escrita por Jan Ligeża en 1905 (Obra nº 9 de la Comisión Etnográfica de la Academia Polaca de las Artes y las Ciencias). La tradición ha sobrevivido hasta nuestros días y el método de elaboración se ha mantenido casi sin cambios. El secadero más antiguo, hoy ya en desuso, tiene más de cien años. Las instalaciones especiales de secado diseñadas por los productores locales y aún hoy en uso constituyen la prueba de que el viejo método ha sobrevivido. Estos secaderos se integran perfectamente en el paisaje de la región.

Las actividades de secado y ahumado están tan arraigadas que se han escrito canciones y poemas que evocan esta tradición. Así lo demuestra el siguiente fragmento:

«... Oj Sechna, Sechna ty skopiała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...»

(Oh, Sechna, Sechna, ennegrecida por el humo, si no fuera por los secaderos de fruta, serías la capital).

El renombre de la *suska sechłońska* también se refleja en los premios y distinciones que se le han concedido en diversos certámenes: en el año 2000, distinción en el concurso *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (Nuestro Patrimonio Culinario), premio en el concurso *Perła 2004* al mejor producto regional de Polonia, y en 2006, primer premio en la encuesta *Małopolski Smak* (Sabor de Małopolska).

La *Święto Suszonej Śliwki* (Fiesta de la ciruela pasa), que se celebra en Dobrociesz desde 2001 y en la que las ciruelas pasas en muy variadas formas tienen un lugar destacado, también habla de la fama del producto. Otro hecho que habla del renombre de la *suska sechłońska* es la *Szlak Suszonej Śliwki* (Ruta de las ciruelas pasas) trazada por las autoridades locales y en la que se indica dónde se encuentran las distintas fincas con ciruelos y los secaderos de fruta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
