



C/2023/1382

11.12.2023

Zveřejnění žádosti o registraci názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2023/1382)

Toto zveřejnění uděluje právo vznést námitku proti žádosti podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Wędzone jabłko sechlońskie“

EU č.: PGI-PL-02896 – 16.1.2023

CHOP () CHZO (X)

1. Název CHZO

„Wędzone jabłko sechlońskie“

2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny čerstvé nebo zpracované

3.2. Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1

Název „wędzone jabłko sechlońskie“ je odvozen od názvu vsi Sechna, která se nachází v obci Laskowa, a tradičně se používá v celé zeměpisné oblasti produkce.

Pod tímto názvem se na trh uvádějí sušené a uzené jablečné plátky; mají hnědou zvrásněnou slupku na povrchu a uvnitř pružnou, světle hnědou dužinu. Jádrinec může, ale nemusí být odstraněn. Velikost plátků produktu „wędzone jabłko sechlońskie“ se může lišit v závislosti na odrůdě sušeného jablka. Průměr hotových uzených jablečných plátků závisí na vegetačním období a odrůdě použité při výrobě; obvykle se pohybuje od 3 do 10 cm. Po vysušení se zkontroluje obsah vody v hotovém produktu; pohybuje se v rozmezí od 10 do 23 % a závisí na zamýšleném použití produktu, stejně jako tloušťka plátků. Z 5–8 kg čerstvých jablek se získá 1 kg sušeného ovoce. Chuť produktu „wędzone jabłko sechlońskie“ je mírně nasládlá, s citelnou chutí a vůní kouře ze dřeva listnatých stromů.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktech)

Surovinou pro výrobu produktu „wędzone jabłko sechlońskie“ jsou jablka těchto odrůd: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta [Reinette Grise], Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared a kříženci odrůdy Idared.

Suroviny použité při výrobě nemusí pocházet z oblasti uvedené v bodě 4.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Sušírny se musí nacházet v oblasti uvedené v bodě 4 a v této oblasti musí probíhat všechny fáze výroby produktu „wędzone jabłko sechlońskie“:

— třídění surovin,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- krájení a ukládání ovoce do suširen,
- uzení a sušení.

3.5. **Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

Všechny úkony v celém procesu výroby produktu „wędzone jabłko sechłońskie“ musí být prováděny ručně, s výjimkou krájení jablek a odstraňování jádřinců, které se provádějí mechanicky.

Balení produktu musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Proces balení je spojen s tradičními postupy a je nezbytný pro zajištění vysoké kvality produktu (zajištění ochrany před faktory, jako je fyzikální a mikrobiologická kontaminace, zvýšená vlhkost a ztráty způsobené škůdci), pro účely usnadnění přepravy a manipulace a zabránění jakémukoli smíchání produktu „wędzone jabłko sechłońskie“ s podobnými produkty. Účelem je také ochrana dobrého jména produktu.

3.6. **Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

–

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce uzeného jablka „wędzone jabłko sechłońskie“ se nachází v Malopolském vojvodství v těchto obcích: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna a Żegocina.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Vazba mezi produktem „wędzone jabłko sechłońskie“ a zeměpisnou oblastí, v níž se vyrábí, je založena na charakteristických rysech, které vycházejí ze staleté tradice výroby tohoto produktu a specifických dovedností místních producentů.

Charakteristickým rysem regionu je pěstování jablek a slivoní švestek a zpracování ovoce z těchto stromů do podoby produktu „wędzone jabłko sechłońskie“. I dnes se zde pro „sušení“ používá nářeční slovo „sechnie“ namísto standardního polského „suszenie“. Specifické klimatické a půdní podmínky v Sechně byly příznivé pro pěstování ovocných stromů. Přebytečné plody byly konzervovány specifickou metodou sušení a uzení, která byla v této oblasti vyvinuta. V této podobě lze ovoce uchovávat po celý rok.

Celá oblast uvedená v bodě 4 se vyznačuje strmými svahy a velmi citlivým klimatem s velkými výškovými rozdíly. Nejlepší podmínky pro pěstování jablek jsou na svazích. Pohoří Beskid Wyspowy [Ostrovní Beskydy] se vyznačuje svahy s velkým množstvím slunečního svitu a citlivým, teplým a vlhkým podnebím, které je příznivé pro rozvoj ovocnářství. V této oblasti se vyrábí produkt „wędzone jabłko sechłońskie“. Oblast se nachází v místě, kde se stýkají čtyři okresy: Limanowa, Bochnia, Brzesko a Nowy Sącz. Mezi obyvateli existují přirozené vazby díky dopravní a obchodní infrastruktuře a oblast tvoří kulturní společenství. Dotčená oblast zahrnuje tyto obce: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna a Żegocina, které mají dohromady rozlohu 239,55 km². Oblast je na jihu ohraničena pohořím Łososina, jehož nejvyššími vrcholy jsou Jaworz a Sałas.

Název produktu „wędzone jabłko sechłońskie“ pochází především z místního výrazu pro muže z obce Sechna: „sechlok“. Když se oženili se ženami žijícími v jiných vesnicích, přinesli si s sebou svůj neobvyklý způsob výroby produktu „wędzone jabłko sechłońskie“ a noví sousedé je nejčastěji nazývali „sechlok“. Zvládnutí složité výrobní metody vyžadovalo, aby ji znali od útlého dětství, a tato dovednost se předávala z otce na syna. Není to dovednost, kterou lze získat nebo si osvojit během krátké doby. V průběhu staletí se obyvatelé Sechny zdokonalili v sušení různých druhů ovoce, zejména švestek. Nakrájená jablka se ukázala jako vynikající surovina pro tradiční způsob sušení a začalo se z nich vyrábět uzené jablko „wędzone jabłko sechłońskie“. Místní obyvatelé vyvinuli techniky stavby vlastních neobvyklých suširen a provádění samotného procesu sušení. Název obce Sechna (který má společný kořen slova s polským slovem „suchý“) je spjat s neobvyklými přírodními podmínkami, které jsou příznivé pro sušení. Díky dovednostem a staletým zkušenostem producentů má produkt „wędzone jabłko sechłońskie“ vynikající pověst.

Produkt je specifický díky způsobu výroby, který spočívá v konstrukci sušírny a způsobu sušení, které se v jiných oblastech nepoužívají. Použitá metoda je založena na dovednostech místních producentů, které se předávají z generace na generaci.

Tajemstvím, které se od 18. století předávalo z otce na syna, byla konstrukce sušírny a technika sušení, v jiných částech země neznámá. Tento typ sušírny, který umožňuje současné sušení a uzení, se v sousedních oblastech nevyskytuje a má vliv na zvláštní chuť, a tím i pověst produktu „wędzone jabłko sechłońskie“. Sušírny se skládají ze zděného základu, v němž se nachází hořák a krytá komora s roštem z dřevěných tyčí. Konstrukce sušírny je přizpůsobena strmým svahům, které tvoří terén v oblasti. Zděný základ sušírny, na kterém je umístěna pec s ohništěm, má zpravidla obdélníkový tvar a je vyroben z nehořlavého materiálu. V minulosti se na základy sušírny používal kámen. V dnešní době se častěji používají jiné materiály, například duté cihly a lité betonové bloky.

Když se výše popsaná pec zapálí, vydává teplo a kouř, který otáčivým pohybem suší plátky jablek umístěné v komorách nad ní. Sušírny používané k výrobě produktu „wędzone jabłko sechłońskie“ se nejčastěji konstruovaly podomácku a stavěly se ze snadno dostupných materiálů – nejčastěji ze dřeva. Právě tyto sušírny se staly trvalým prvkem krajiny regionu a pouze v těchto sušárnách lze vyrábět produkt „wędzone jabłko sechłońskie“.

Základ je těsně spojen s horní částí sušírny (zahrnující komoru s roštem), v níž je umístěn rošt z dřevěných latí položených křížem a na němž je uloženo ovoce určené k sušení.

Horní část sušírny tvoří komora postavená z dřevěných trámů, betonu nebo dutých cihel. Průměrná délka komory je asi 2,5 až 3,5 metru. Uprostřed komory je přepážka, která ji rozděluje na dvě části. Spodní část komory – rošt – se vytvoří tak, že se vedle sebe položí dřevěné latě obdélníkového průřezu o rozměrech přibližně 3 x 4 cm. V dnešní době se vyrábějí ze dřeva jehličnatých stromů. Latě musí být vyrobeny z kvalitního dřeva, protože se používají deset až dvacet let v závislosti na četnosti a intenzitě sušení.

Ukládají se v jedné vrstvě. Pokud jsou latě správně umístěny ve vhodné výšce nad ohništěm (obvykle kolem 180 cm), cirkulace kouře a teplého vzduchu probíhá samovolně.

Uzení a sušení jablek v tradičních sušárnách v Sechně se provádí horkým kouřem, čímž se produkt „wędzone jabłko sechłońskie“ liší od jablek sušených horkým vzduchem. Uzení a sušení kouřem je možné pouze díky speciální konstrukci sušírny, která je přizpůsobena vlastnostem terénu. Přirozený pohyb vzduchu směrem vzhůru po svahu k vrcholu umožňuje nasávání vzduchu kouřovodem pece, který je vždy umístěn na straně nejbližší ke svahu. Tento jev je zvláště výrazný v oblasti Ostrovních Beskyd, v níž se nachází zeměpisná oblast vymezená v bodě 4.

Při tomto způsobu uzení ztrácejí plátky jablek část vlhkosti z dužiny a zároveň do sebe nasáknou kouř.

Snížení vlhkosti dužiny během uzení a antiseptické působení kouře brání rozvoji hnilobných bakterií, čímž se prodlužuje trvanlivost produktu.

Kouř dodává ovoci jedinečnou uzenu chuť a vůni dřeva listnatých stromů a světle hnědou barvu, která odlišuje „wędzone jabłko sechłońskie“ od ostatních produktů stejné kategorie.

V mnoha pramenech týkajících se oblasti produkce uzeneho jablka „wędzone jabłko sechłońskie“ se objevují zmínky o pěstování jablek, švestek a hrušek a o tradici jejich sušení. Patří mezi ně studie J. Ligęzy *Ujanowice. Wieś powiatu limanowskiego* [„Ujanowice: vesnice v okrese Limanova“] z roku 1928 a kniha *Żmija* [„Vesnice Żmija“] od Franciszka Bujaka z roku 1903. To svědčí o tom, že ovocnářství bylo v té době již rozvinuté.

Zdrojové materiály obsahují informace o hospodářském významu sušených jablek, hrušek a švestek z hlediska konkrétních množství; *korzec* [měrná jednotka odpovídající přibližně 98 kg nebo 120 litrům] sušených švestek stál 10 až 20 korun [tehdejší měna], zatímco *korzec* sušených hrušek a jablek stál 6 až 10 korun.

Polská kuchyně a postavení, které v ní zaujímají uzená jablka, svědčí o starobylé tradici sušení. Příkladem může být polévka ze sušeného ovoce nebo tradice zvýrazňování chuti pokrmů z hrachu a krup uzeným jablkem „*wędzone jabłko sechłońskie*“. V historické literatuře se dochovalo mnoho básní a písní o tradici sušení. Ovoce bylo po staletí důležitou potravinou pro obyvatelstvo. Aby se prodloužila doba, po kterou ho lze konzumovat, zpracovávalo se různými způsoby, včetně tradičního sušení kouřem.

Ve studii *Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność* („Od Ujanowic do Laskowa – minulost a současnost“) paní Małgorzata Sromek při popisu starého způsobu života místních obyvatel cituje z lidové básně (*Sechna jesienią* [„Podzim v Sechně“] od T. Grzegorzka), jehož závěrečná sloka zmiňuje ovoce, které se v této oblasti sušilo: jablka, švestky a hrušky.

O pověsti produktu „*wędzone jabłko sechłońskie*“ svědčí i skutečnost, že informace o něm lze nalézt v řadě regionálních kuchařek, například v knize *Regionalna ksiązka kucharska lachów i górali* [„Regionální kuchařka Lachů a Goralů“] z roku 2004, která obsahuje recept na kompot z uzených jablek.

Uzené ovoce se objevuje také v receptech v knize *Małopolska – palce lizac* [„Małopolska – Budete si olizovat si prsty“] z roku 2008 a v knize *Smaki regionów* [„Chutě regionů“] z roku 2011.

A kuchařka *Suska sechłońska w kuchni polskiej* [„Suska sechłońska v polské kuchyni“] z roku 2014 obsahuje několik receptů, které používají „*wędzone jabłko sechłońskie*“. V současné době mnoho známých a oblíbených kuchařů vytváří charakteristické recepty, jejichž součástí je uzené jablko, které dodává pokrmům specifickou chuť (kompot ze sušeného ovoce) a které obyvatelé regionu považují za pozoruhodný úspěch; mezi tyto šéfkuchaře patří Karol Okrasa, který ve svém pořadu *Okrasa łamie przepisy* [„Okrasa přepisuje recepty“] řekl, že ze všech lidí na světě pouze nás, Poláky, napadlo ovoce udit a že je třeba věnovat zvláštní pozornost podpoře a ochraně uzení. Mikołaj Rey ve svém pořadu *Podróże kulinarne Mikołaja Reya* [„Kulinářské výpravy Mikołaje Reya“] rovněž představil sechenskou tradici sušení jako zcela mimořádnou, která dává vzniknout jedinečné chuti. Zde je třeba zmínit také Polywku, tradiční produkt pocházející rovněž z tohoto regionu, který obsahuje švestky, hrušky a plátky jablek sušené kouřem v tradičních sušárnách.

O tradici a kontinuitě sušení jablek v oblasti svědčí i četné doklady, které obsahují informace o tom, že se v oblasti nacházely sušárny a že se v nich sušilo a udilo ovoce, jablka, hrušky a švestky. Jeden z dokumentů z roku 1984 obsahuje žádost zemědělce ze Sechny adresovanou společnosti „Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu“ [„Automobilová doprava Nowy Sącz“] o poskytnutí vozidla pro přepravu sušeného ovoce. Správnost údajů uvedených v žádosti, pokud jde o objem úrody, potvrzuje obecní úřad Laskowa. Dochovala se také řada dokumentů potvrzujících testy sušených jablek, například ze Sanitární a epidemiologické polní stanice v Limanowě z let 1996 a 1992. Tyto dokumenty nesou kontrolní referenční čísla 1946, 1947, 1948, 2013, 2014 a 2015, což dokazuje, že takových testů bylo provedeno velké množství. Dochovaly se také architektonické plány z roku 1980 na stavbu dvoukomorové sušárny ve vsi Kobyłczyzna v obci Laskowa. Dalším dokladem o tradici sušení jablek v této oblasti je stvrzenka vystavená zemědělci z družstva „Kwiaty, Warzywa, Owoce“ za prodej uzených jablek, hrušek a švestek.

Produkt „*wędzone jabłko sechłońskie*“ má mezi spotřebiteli trvale dobrou pověst díky metodě uzení ve speciálních sušárnách, která se předává z generace na generaci a která dodává plodům jedinečnou vůni a chuť. Charakteristická chuť s kouřovými tóny se těší oblibě nejen u obyvatel oblasti, kde se vyrábí, ale v celém Polsku. Produkt „*wędzone jabłko sechłońskie*“ se rovněž vyváží, a to především do míst, kam se Poláci vystěhovali a kde je po něm poptávka. Spotřebitelé produkt „*wędzone jabłko sechłońskie*“ vyhledávají a jsou ochotni za něj zaplatit vyšší cenu.

Pověst produktu „wędzone jabłko sechłońskie“ se utvářela díky zachování tradiční místní metody produkce. Tato metoda produkce je založena na zkušenostech a dovednostech, které lidé ve čtyřech obcích uvedených v bodě 4 získávali po desetiletí. Postupem času si producenti postavili speciální sušírny podle vlastního návrhu, aby mohli vyrábět produkty vysoké kvality a jedinečné chuti. Tyto sušírny dokonale zapadají do krajiny regionu a staly se její nedílnou součástí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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