

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación, que no es de menor importancia, de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 208/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«SUSKA SECHŁOŃSKA»

N.º UE: PGI-PL-0600-AM01 – 10.10.2019

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach (Asociación de productores de fruta y verdura de Ujanowice)

Dirección:

Sechna 32

34-603 Ujanowice

POLSKA/POLAND

Tel. +48 18334158

Correo electrónico: biuro@suskasechlonska.pl

La asociación de productores de fruta y verdura de Ujanowice es una agrupación que reúne a los productores de ciruelas pasas «suska sechłońska». Se trata del mismo grupo que presentó la solicitud para registrar la denominación «suska sechłońska» como indicación geográfica protegida (IGP).

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP/IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificación(es)

Descripción del producto

En el apartado 3.2 del documento único («Descripción del producto») y en el apartado 4 del pliego de condiciones de la ciruela pasa «suska sechlońska», la frase: «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» se ha sido sustituido por el texto siguiente: «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 cada 500 kg oscila entre 44 y 99».

Esta modificación es necesaria para eliminar un error tipográfico.

Método de obtención (pliego de condiciones del producto) y Vínculo (documento único)

En el apartado 7 del pliego de condiciones de la ciruela «suska sechlońska» («Método de obtención»), la frase: «A lo largo del proceso de producción de la ciruela pasa “suska sechlońska”, se prohíbe utilizar conservantes y el conjunto de las operaciones que se describen deben realizarse manualmente» se sustituye por: «El conjunto de las operaciones descritas a lo largo del proceso de producción de la ciruela pasa “suska sechlońska” deben realizarse manualmente». Tras el apartado «Posible extracción de pipas o huesos», se adjunta el apartado «Conservación del producto», que dice lo siguiente: «Para aumentar el período de conservación de la ciruela pasa “suska sechlońska”, durante su producción puede utilizarse el siguiente conservante: Sorbato de potasio (E202). Puede añadirse como solución acuosa durante la fase de secado final, justo antes del envasado, bien mediante la inmersión y el volteo de las ciruelas pasas, bien mediante pulverización.»

Esta modificación, cuyo objetivo es eliminar la prohibición de utilizar conservantes durante la producción de la ciruela pasa «suska sechlońska» y permitir la adición de sorbato de potasio (E202), se debe a que, tradicionalmente, estas ciruelas solían venderse a granel o en envases permeables al aire (por ejemplo, sacos de lino o de yute), por lo que los procesos de ahumado y de secado bastaban para aumentar el período de conservación del producto. Esto se debía a que las propiedades antisépticas del humo y la reducción del contenido de agua durante el secado permitían la conservación natural de la ciruela pasa «suska sechlońska». Además, el producto no se conservaba durante mucho tiempo, ya que se producía especialmente durante la Navidad y estaba destinado al consumo propio o a la venta local.

Aún se sigue utilizando el método tradicional para producir las ciruelas pasas «suska sechlońska». Sin embargo, la evolución de los tipos de venta (debido a las exigencias de los distribuidores y de las redes comerciales), así como de las normas higiénicas y sanitarias sobre el envasado de los productos alimenticios, ha supuesto que las ciruelas pasas tengan que acondicionarse en envases de plástico sellados. Por consiguiente, la aparición de moho que en ocasiones puede producirse deteriora la calidad del producto. Esta situación puede implicar un riesgo para la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores, y repercute negativamente en la reputación del producto.

Con arreglo a las normas de la Unión relativas a los aditivos alimentarios, es posible añadir conservantes a los frutos secos. La adición de un conservante no modifica las propiedades del producto y no incide en las características específicas de la ciruela pasa «suska sechlońska», definidas en el pliego de condiciones.

Por otra parte, el apartado 7 del pliego de condiciones de la ciruela pasa «suska sechlońska» («Método de obtención») y, más específicamente, en el apartado «Disposición de las frutas», la frase: «El grosor de las capas situadas en la rejilla no debe superar los 20 cm» se ha sustituido por: «Las ciruelas sometidas al proceso de secado y ahumado se colocan formando una capa de entre 20 y 40 cm de grosor».

Se ha realizado una modificación similar al apartado 5 del pliego de condiciones, en la que la frase: «Las ciruelas sometidas al proceso de secado y ahumado se colocan formando una capa de entre 30 y 50 cm de grosor» se ha sustituido por: «Las ciruelas sometidas al proceso de secado y ahumado se colocan formando una capa de entre 20 y 40 cm de grosor».

Esta modificación es necesaria para formalizar la práctica de los productores, que han determinado que la disminución del grosor de las capas de las ciruelas dispuestas para el secado y el ahumado tiene efectos positivos en la duración y la eficacia de ambos procedimientos y no altera las características específicas de la ciruela pasa «suska sechlońska». Además, se ha armonizado toda la información similar incluida tanto en el apartado «Método de obtención» del pliego de condiciones, como en el punto 5 («Vínculo con la zona geográfica») del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«SUSKA SECHLOŃSKA»

N.º UE: PGI-PL-0600-AM01 – 10.10.2019

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Suska sechlońska»

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Grupo 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado 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, localidad del 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 cada 500 kg 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. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y 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. 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 desarrollar 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 de las ciruelas pasas se realiza en secaderos especiales típicos de la zona geográfica.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado:

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado:

—

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 de la provincia de Pequeña Polonia: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna y Żegocina. La denominación «suska sechłońska» procede de Sechna, localidad del municipio de Laskowa, y se utiliza tradicionalmente en toda la zona geográfica en la que se produce esta ciruela pasa.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1 *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica definida 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 construidos 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 20 y 40 cm de grosor. Con ayuda de una pala especial los productores remueven la masa de ciruelas que están en proceso de secado 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 definida.

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 20 y 40 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 adulado. 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 zona geográfica definida 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 reflejan 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 comiencen 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 Ligęza en 1905 (Obra n.º 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 para producir la «suska sechłońska» 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 skopciała wiosko,

gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...»

(Oh, Sechna, Sechna, ennegrecida por el humo,.

si no fuera por los secaderos de fruta, serías la capital)

La reputación del producto se demuestra en varios artículos de prensa, de entre los que pueden citarse: «El secado de las ciruelas» en la *Gazeta Krakowska* de septiembre de 2004, «La ciruela pasa “suska sechłońska”, mejor que la de California» (*Gazeta Krakowska* de 27 de abril de 2007), e incluso «La ciruela pasa “suska sechłońska” llama a la puerta de la Unión» (*Dziennik Polski* del 2 y 3 de mayo de 2007), en el que se documenta la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida.

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, su vinculación con la zona geográfica y la tradición del secado de las ciruelas. 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 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento]

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