

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2020/C 208/04)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**

**“SUSKA SECHLOŃSKA”**

**ES Nr.: PGI-PL-0600-AM01 – 10.10.2019.**

**ACVN ( ) AĢIN (X)**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Grupas nosaukums: *Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach*

Adrese sarakstei:

Sechna 32

34-603 Ujanowice

POLSKA/POLAND

Tālrunis: +48 183334158

E-pasts: [biuro@suskasechlonska.pl](mailto:biuro@suskasechlonska.pl)

*Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach* ir “suska sechlońska” ražotāju grupa. Tā bija pieteikuma iesniedzēja grupa, kura iesniedza pieteikumu, lai reģistrētu “suska sechlońska” kā AĢIN.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Polija

**3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Saikne
- Marķējums
- Cits [norādīt]

#### 4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

#### 5. Grozījumi

##### *Produkta apraksts*

“Suska sechlońska” vienotā dokumenta 3.2. punktā (“Produkta apraksts”) un AĢIN specifikācijas 4. punktā teikumu ““Suska sechlońska” lielums ir atkarīgs no izmantotās plūmes šķirnes, un tas svārstās no 1,5 līdz 4,5 cm, un vienā kilogramā var būt no 44 līdz 99 plūmēm.” aizstāj ar šādu teikumu: ““Suska sechlońska” lielums ir atkarīgs no izmantotās plūmes šķirnes, un tas svārstās no 1,5 līdz 4,5 cm, un 0,5 kilogramos var būt no 44 līdz 99 plūmēm.”

Šis grozījums ir nepieciešams, lai labotu drukas kļūdu.

##### *Ražošanas metode (produkta specifikācija) un saikne (vienotais dokuments)*

“Suska sechlońska” specifikācijas 7. punktā (“Ražošanas metode”) teikumu “Visā “suska sechlońska” ražošanas procesā ir aizliegts izmantot konservantus, un visi iepriekš aprakstītie posmi jāveic ar rokām.” aizstāj ar šādu teikumu: “Visi iepriekš aprakstītie “Suska sechlońska” ražošanas procesa posmi jāveic ar rokām.” Pēc daļas “Neobligāta kauliņu izņemšana” pievieno šādu daļu “Produkta uzglabāšana”: “Lai pagarinātu “suska sechlońska” derīguma termiņu, ražošanā drīkst izmantot šādu konservantu: kālija sorbātu (E202). To var pievienot kā ūdens šķīdumu pēdējā žāvēšanas posmā tieši pirms iepakojšanas, mērcējot un apgriežot plūmes vai tās apsmidzinot.”

Šis grozījums, ar ko atceļ konservantu izmantošanas aizliegumu “suska sechlońska” ražošanā un atļauj kālija sorbāta (E202) izmantošanu, izdarīts tādēļ, ka tradicionāli žāvētās plūmes tika pārdotas nefasētā veidā vai gaisa caurlaidīgā iepakojumā (linu vai džutas auduma maisos) un kūpināšanas un žāvēšanas process bija pietiekams, lai paildzinātu produkta glabāšanas laiku. Tas skaidrojams ar dūmu antiseptiskajām īpašībām un ūdens satura samazinājumu žāvēšanas laikā. Turklāt produkts netika glabāts ilgu laiku, jo tas galvenokārt tika sagatavots Ziemassvētkiem un bija paredzēts pašu patēriņam vai vietējam tirgum.

Tradicionālā “suska sechlońska” gatavošanas metode joprojām tiek izmantota. Tomēr izmaiņu dēļ saistībā ar pārdošanas metodi (izplatītāju un mazumtirdzniecības ķēžu prasības) un higiēnas un sanitārajām prasībām attiecībā uz pārtikas iepakojumu žāvētās plūmes tagad ir jāfasē slēgtā plastmasas iepakojumā. Tādēļ ir bijuši gadījumi, kad produkts sapelē un tā kvalitāte pasliktinās. Tas var radīt apdraudējumu pārtikas nekaitīgumam un patērētāju veselībai, kā arī nelabvēlīgi ietekmēt produkta reputāciju.

Saskaņā ar ES noteikumiem attiecībā uz pārtikas piedevām žāvētiem augļiem atļauts pievienot konservantus. Konservantu pievienošana nemaina produkta īpašības un neietekmē “suska sechlońska” raksturīgās īpašības, kas noteiktas produkta specifikācijā.

“Suska sechlońska” specifikācijas 7. punktā (“Ražošanas metode – augļu kārtošana”) teikumu “Augļu kārtas augstums uz režģa parasti nepārsniedz 20 cm” aizstāj ar šādu teikumu: “Žāvēšanai un kūpināšanai paredzētās plūmes tiek kārtotas no 20 līdz 40 cm biezā kārtā.”

Līdzīgi grozījumi tika veikti vienotā dokumenta 5. punktā, un teikumu “Žāvēšanai un kūpināšanai paredzētās plūmes tiek kārtotas no 30 līdz 50 cm biezā kārtā.” aizstāj ar šādu teikumu: “Žāvēšanai un kūpināšanai paredzētās plūmes tiek kārtotas no 20 līdz 40 cm biezā kārtā.”

Šie grozījumi ir nepieciešami, lai formalizētu ražotāju izmantoto praksi. Ražotāji ir pamanījuši, ka mazāks žāvēšanai un kūpināšanai sakārtoto plūmju kārtas biežums labvēlīgi ietekmē abu procesu ilgumu un efektivitāti un nemaina “suska sechlońska” raksturīgās īpašības. Turklāt ir saskaņota atbilstīgā informācija produkta specifikācijā (“Ražošanas metode”) un vienotajā dokumentā (5. punkts “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”).

## VIENOTS DOKUMENTS

## “SUSKA SECHLOŃSKA”

ES Nr.: PGI-PL-0600-AM01 – 10.10.2019.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Suska sechlońska”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Polija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Nosaukums “suska sechlońska” radies no vietējā dialekta. Lietvārds “suska” apzīmē “suzka”, t. i., žāvētu un kūpinātu plūmi. Īpašības vārds “sechlońska” radies no vietvārda Sechna (*Sechna*), kas atrodas Laskovas (*Laskowa*) pagastā, kur arī tika aizsāktas žāvēšanas tradīcijas.

“Suska sechlońska” ir plūme ar kauliņu vai bez tā, kas tikusi žāvēta un kūpināta.

Plūmju lielums ir atkarīgs no izmantotās plūmes šķirnes, un tas svārstās no 1,5 līdz 4,5 cm, un 0,5 kilogramos var būt no 44 līdz 99 plūmēm. Plūmju forma ir atkarīga no žāvēšanai paredzētā augļa šķirnes, un plūmēm var būt saplacinātas lodes forma vai tās var būt iegarenas. “Suska sechlońska” raksturīgs elastīgas konsistences mīksts un krokaina un lipīga miziņa, kuras krāsas tonis var būt no tumši zilās līdz pat melnai krāsai. Plūmēm ir mazliet salda garša ar dūmu pēcgaršu un aromātu. Gatavais produkts pārdošanas brīdī satur no 24 % līdz 42 % ūdens.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādes produktiem)*

“Suska sechlońska” ražošanai izmanto tikai augļus, kas iegūti no mājas plūmes Ungārijas tipa plūmēm (*Prunus domestica* L. ssp. *Domestica*) un no tām izaudzētajām šķirnēm: ‘Promis’, ‘Tolar’, ‘Nektawit’, ‘Valjevka’ un ‘Stanley’. Minēto šķirņu augļiem piemīt žāvēšanai un kūpināšanai ļoti noderīgas īpašības, cita starpā tie satur daudz cukuru un relatīvi maz ūdens.

Auglim jābūt veselīgam, bez puuvuma pazīmēm, mehāniski neiebojotam, kā arī bez redzamiem kukaiņu, ērcu un citu kaitēkļu nodarītiem bojājumiem. Izmantotajiem augļiem nedrīkst būt nekādi citi bojājumi, piesārņojums vai citi nekonkretizēti organismi, kas varētu darīt augļus patēriņam nederīgus.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Žāvēšanai izmantotajām augļu kaltēm jāatrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un viss žāvēšanas un kūpināšanas process arī ir jāveic šajā apgabalā. Ražošanai izmantoto kurināmo un izejmateriālus var ievest arī no citiem ģeogrāfiskajiem apgabaliem. Sveķainu malku izmantot nedrīkst. Viss žāvēšanas un kūpināšanas process tiek veikts īpašās noteiktajam apgabalam raksturīgajās augļu kaltēs.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

–

#### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo "suska sechlońska", ir 239,55 km<sup>2</sup> liels, un tas atrodas Mazpolijas (*Małopolskie*) vojevodistē četru turpmāk minēto pagastu administratīvajās robežās: Laskova (*Laskowa*), Ivkova (*Iwkowa*), Lososina Doļna (*Łososina Dolna*) un Žegocina (*Żegocina*). Nosaukums "sechlońska" radies no Sehnas ciema nosaukuma, kas atrodas Laskovas pagastā, un parasti to izmanto visā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo "suska sechlońska".

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dokumenta 4. punktā minētais ģeogrāfiskais apgabals atrodas 300 m virs jūras līmeņa, un tajā ir ļoti atšķirīgi nogāžu slīpumi, kuru lielākā daļa ir no 5° līdz 25°.

Raksturīgās augļu kaltes, ko vietējie iedzīvotāji projektēja un cēla, pielāgojot vietējam apvidum, ir ainavas neatņemama sastāvdaļa. Apgabalā, kurā atrodas minētie četri pagasti, atrodas 677 kaltes. Tas ļoti uzskatāmi pierāda produkta ciešo saikni ar ģeogrāfisko apgabalu. Šis apgabals no kaimiņu apgabaliem atšķiras ar tajā esošo kalšu skaitu.

Ap kaltes kurtuvi ir no ķieģeļiem mūrēti pamati un noslēgta kamera ar koka režģi. Kamera vidēji ir aptuveni 2 m plata un 3,5 m gara, taču šie izmēri var būt lielāki. Koka barjera tās vidusdaļā sadala kameru divās daļās. Režģis ir veidots no blakus esošiem 4 cm platiem, 3 cm bieziem un aptuveni 1 m gariem dēļiem, kuros nav zaru, un tas veido kameras apakšējo daļu. Dēļi ir novietoti vienā līmenī. Tie ir sakārtoti tā, lai nodrošinātu dūmu un siltā gaisa dabisku cirkulāciju apmēram 180 cm augstumā virs kurtuves. Kamerai ir koka durvis, caur kurām augļu kaltē var ievietot plūmes, turklāt tādējādi kaltē tiek saglabāts siltums un tā tiek aizsargāta no nelabvēlīgiem atmosfēras apstākļiem. Zem katras kameras atrodas kurtuve. Būvi aizsargā divslīpju jumts. Parasti augļu kaltēm ir divas vai trīs kameras; taču sastopamas arī kaltes ar vienu kameru, kā arī kaltes ar piecām kamerām.

"Suska sechlońska" ražošanas procesa laikā temperatūra kaltē svārstās no 45 °C līdz 60 °C.

Žāvēšanai un kūpināšanai paredzētās plūmes tiek kārtotas no 20 līdz 40 cm biežā kārtā. Vienreiz dienā ražotāji žūstošo plūmju masu apgriež, izmantojot tam paredzētu lāpstiņu. Atkarībā no plūmju kārtas biezuma process var ilgt no četrām līdz sešām dienām. Šis plūmju žāvēšanas un kūpināšanas metodes pamatā ir vietējo ražotāju prasmes, un tā tiek izmantota tikai "suska sechlońska" ražošanai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

##### 5.2. Produkta specifika

"Suska sechlońska" tiek gan žāvētas, gan kūpinātas. Kaltēs plūmju žāvēšanas un kūpināšanas process tiek veikts, izmantojot karstus dūmus, kas atšķir "suska sechlońska" no plūmēm, kas žāvētas, izmantojot karstu gaisu. Kūpināšanas procesā plūmes audi zaudē daļu no ūdens un uzsūc dūmus, kuriem piemīt antiseptiskas īpašības. Ūdens satura samazināšanās kūpināšanas procesa laikā un dūmu radītais antiseptiskais efekts kavē pūšanas baktēriju attīstību, tādējādi paildzinot produkta izmantošanas laiku. Dūmi piešķir auglim unikālu krāsu, smaržu un garšu. Tā kā plūmes tiek žāvētas no 20 līdz 40 cm biežās kārtās un reizi dienā apgrieztas, sula, kas izdalās no plūmēm žāvēšanas procesā, aptver žāvētos augļus, piešķirot tiem saldenu pēcgaršu. Šādā veidā iegūtām "suska sechlońska" ir raksturīga īpatnēja salda garša ar ievērojamu dūmu pēcgaršu un smaržu un raksturīgs izskats – lipīga miza, kuras krāsas tonis var būt no tumši zilās līdz pat melnai krāsai.

##### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Saikne starp "suska sechlońska" un reģionu balstās uz plūmju reputāciju, kas ir saistīta ar šā produkta senajām ražošanas tradīcijām un vietējo ražotāju unikālajām prasmēm.

"Suska sechlońska" augsto kvalitāti nodrošina vietējo ražotāju unikālās prasmes un viņu izmantotās tradicionālās ražošanas metodes. Kalšu konstrukcija un žāvēšanas metode ir vietējo ražotāju zinātība, un tās salīdzinājumā ar citām Polijas daļām un kaimiņu reģioniem ir ievērojami atšķirīgas. Žāvētavu konstrukcija nodrošina vienlaicīgu siltā gaisa un dūmu cirkulāciju, tādējādi plūmes tiek žāvētas un kūpinātas.

Par saikni starp “suska sechlońska” un ģeogrāfisko apgabalu liecina fakts, ka pats ciema nosaukums “Sechna” cēlies no kūpināšanas un žāvēšanas tradīcijas (“Sechna” – “sechnie” tulkojumā nozīmē “žāvēšana” (“suszenie”). Tas apliecina produkta specifiku un ražošanas metodes tradīcijas senās saknes 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Leģenda vēsta, ka plūmju žāvēšanas pirmsākumi saistīti ar vietējā garīdznieka darbību, kurš savu draudzes locekļu vidū izplatījis plūmju kūpināšanas paražu. Senās “suska sechlońska” tradīcijas apliecina Jana Łigenzjas [*Jan Łigęza*] darbs ar nosaukumu *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* [Ujanovice – ciems Limanovas apriņķī], kas publicēts 1905. gadā (Polijas Mākslas un zinātņu akadēmijas Etnogrāfijas komisijas darbu 9. sējums). Paražas ir saglabājušās līdz pat mūsdienām, un izmantotā ražošanas metode praktiski nav mainīta. Vecākā kalte, kas vairs nedarbojas, ir vairāk nekā 100 gadus veca. Raksturīgās vietējo ražotāju veidotās kaltes apliecina, ka senā metode ir saglabājusies. Šīs kaltes lieliski iederas minētā apgabala ainavā.

Žāvēšana un kūpināšana ir tik populāra, ka par to ir sarakstītas dziesmas un dzejoļi, kas slavina šo tradīciju. Lūk, piemērs no senas dziesmas:

“... Oj *Sechna*, *Sechna* ty *skopciała wiosko*,

*gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...*”

[... *Ak, Sechna*, *dūmu nokvēpusi Sechna*,

*ja nebūtu tavu augļu kalšu, tu būtu galvaspilsēta ...*]

Produkta reputāciju un slavu apliecina šādi preses raksti: *Suszenie śliwek* (Plūmju žāvēšana), *Gazeta Krakowska*, 2004. gada septembris; *Suska sechlońska lepsza niż Kalifornijska* (“Suska sechlońska” pārspēj Kalifornijas žāvētās plūmes), *Gazeta Krakowska*, 2007. gada 27. aprīlis; un *Suska sechlońska puka do Unii* (“Suska sechlońska” klauvē pie ES durvīm), *Dziennik Polski*, 2007. gada 2.–3. maijs – raksts, kurā dokumentēta aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes pieteikuma procedūra.

“Suska sechlońska” reputāciju apliecina arī apbalvojumi un atzinības, kas saņemtas dažādos konkursos: 2000. gadā saņemtā balva konkursā “Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (Mūsu kultūras mantojums); balva konkursā “Perła 2004” (Pērle 2004) kā Polijas labākajam reģionālajam pārtikas produktam; pirmā vieta 2006. gada balsojumā “Małopolski Smak” (Mazpolijas garša).

Kopš 2001. gada Dobrocešā [*Dobrociesz*] tiek rīkoti Žāvēto plūmju svētki (*Święto Suszonej Śliwki*), kurā visdažādākos veidos tiek demonstrētas žāvētās plūmes, kas arī liecina par produkta atpazīstamību, tā saikni ar apgabalu un plūmju žāvēšanas tradīcijām. Tāpat “suska sechlońska” reputāciju apliecina arī vietējo varas iestāžu izstrādātais “Plūmju ceļvedis tūristiem”, kurā ir norādītas lauku saimniecības, kur atrodas plūmju dārzi un kaltes.

### Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

---