



C/2023/1382

11.12.2023

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2023/1382)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Wędzone jabłko sechłońskie”**

Nr UE: PGI-PL-02896 — 16.1.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa ChOG**

„Wędzone jabłko sechłońskie”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Nazwa produktu „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się od nazwy wsi Sechna leżącej w gminie Laskowa i jest tradycyjnie używana na całym obszarze geograficznym wytwarzania.

Pod tą nazwą wprowadzane są do obrotu plastry jabłek poddane podsuszaniu i podwędzaniu, mają pomarszczoną brązową skórkę na obwodzie, jasnobrązowy elastyczny miąższ. Gniazdo nasienne może być usunięte lub nie. Plastry „wędzonego jabłka sechłońskiego” mogą mieć różną wielkość, która zależy od odmiany jabłek przeznaczonych do suszenia. Średnica gotowych wędzonych plasterów jabłek zależy od sezonu wegetacyjnego oraz odmiany użytej do produkcji, zazwyczaj waha się w przedziale od 3 do 10 cm. Zawartość wody sprawdzana jest po etapie suszenia w wyrobie gotowym i wynosi ona od 10 % do 23 %, co jest zależne – podobnie jak grubość plasterów – od przeznaczenia produktu. 1 kg suszonych owoców uzyskuje się z 5–8 kg świeżych jabłek. W smaku „wędzone jabłko sechłońskie” jest lekko słodkie z wyczuwalnym smakiem i aromatem wędzenia drewnem drzew liściastych.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Surowcem do produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” są jabłka odmian: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta, Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared i pochodne Idareda.

Surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza obszaru określonego w pkt 4.

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Na obszarze określonym w pkt 4. muszą znajdować się suszarnie i tu muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji „wędzonych jabłek sechłońskich”:

— segregacja surowca,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- krojenie i układanie owoców w suszarni,
- podwędzanie i podsuszanie.

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Wszystkie czynności w trakcie całego procesu produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” należy wykonywać ręcznie, oprócz procesu krojenia jabłek w plastry i ewentualnego usuwania gniazd nasiennych, które wykonywane są mechanicznie.

Pakowanie produktu musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Związane jest to z tradycyjnie stosowaną praktyką i jest konieczne w celu zagwarantowania wysokiej jakości produktu (ochrona m.in. przed zanieczyszczeniami fizycznymi i mikrobiologicznymi, podwyższeniem wilgotności, stratami powodowanymi przez szkodniki), ułatwienia transportu i przeładunku oraz uniemożliwienia ewentualnego zmieszania „wędzonych jabłek sechłońskich” z podobnymi produktami. Ma to na celu również zagwarantowanie renomy produktu.

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar wytwarzania „wędzonego jabłka sechłońskiego” znajduje się w województwie małopolskim, na terenie gmin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

Związek „wędzonego jabłka sechłońskiego” z obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzane, opiera się na cechach charakterystycznych wynikających z kilkuletniej tradycji wytwarzania produktu oraz na szczególnych umiejętnościach lokalnych producentów.

Cechą charakterystyczną regionu jest uprawa jabłoni i śliw oraz produkcja owoców tych drzew z przeznaczeniem na wytwarzanie „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Do chwili obecnej w gwarze jest używane słowo „sechnie”, czyli suszenie. Szczegółne warunki klimatyczno-glebowe Sechnej sprzyjały uprawie drzew owocowych. Nadmiar owoców był konserwowany za pomocą, opracowanej na tym obszarze, specyficznej metody podsuszania i podwędzania. W takiej formie owoce mogły być przechowywane przez cały rok.

Cały obszar z pkt 4 charakteryzuje duże nachylenie stoków i bardzo delikatny klimat o dużym zróżnicowaniu wysokości względnych. Najlepsze warunki do uprawy jabłoni występują na zboczach. Beskid Wyspowy, w którego części jest wytwarzane „wędzone jabłko sechłońskie”, charakteryzuje się bardzo dobrym nasłonecznieniem stoków, delikatnym ciepłym i wilgotnym klimatem, który sprzyja rozwojowi sadownictwa. Obszar znajduje się na styku czterech powiatów: limanowskiego, bocheńskiego, nowosądeckiego. Występuje tu naturalna łączność między ludnością, związana z infrastrukturą komunikacyjną i handlową, a także wspólnota kulturalna. Obszar ten obejmuje gminy: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna, Żegocina i łącznie ma wielkość 239,55 km<sup>2</sup>. Od strony południowej otacza go pasmo łosońskie z najwyższą górą regionu Jaworzem i Sałaszem.

Nazwa „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się przede wszystkim od mieszkańca Sechnej „sechloka”, który, żeniąc się w innych wsiach, niósł ze sobą niezwykłą metodę produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” i najczęściej przez swych nowych sąsiadów był nazywany „sechlkiem”. Opanowanie skomplikowanej metody produkcji wymagało zapoznania się z nią od wczesnego dzieciństwa i jest umiejętnością przekazywaną z ojca na syna. Nie jest to umiejętność, którą można nabyć lub podpatrzeć w ciągu krótkiego czasu. Mieszkańcy Sechnej od wieków udoskonalali umiejętności suszenia różnych owoców, przede wszystkim śliwek. Okazało się, że równie doskonałym surowcem do tradycyjnego suszenia są jabłka krojone w plastry, z których to zaczęto produkować „wędzone jabłko sechłońskie”. Mieszkańcy rozwijali technologię budowy swoich niezwykłych suszarni i samego procesu suszenia. Nazwa wsi Sechna wywodzi się z niezwykłych naturalnych warunków sprzyjających suszeniu. Umiejętność i wielowiekowe doświadczenie producentów wytworzyło niezwykłą renomę „wędzonego jabłka sechłońskiego”.

Swoją specyficzność produkt zawdzięcza metodzie produkcji, którą zapewnia konstrukcja suszarni i sposób suszenia, które nie są stosowane w innych regionach. Stosowana metoda wynika z umiejętności miejscowych producentów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Tajemnicą przekazywaną z ojca na syna już od XVIII w., była konstrukcja suszarni i technologia suszenia, nieznaną w innych częściach kraju. Ten typ suszarni umożliwiający jednocześnie podsuszanie i podwędzanie, nie występuje na sąsiednich obszarach i wpływa na specyficzny smak, a co za tym idzie renomę „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Suszarnia składa się z podmurówki w obrębie, której znajduje się palenisko oraz osłoniętej komory, w której umieszczony jest ruszt z drewnianych lasek. Konstrukcja suszarni jest dostosowana do stromych stoków, ze względu na takie ukształtowanie terenu na tym obszarze. Podmurówka suszarni, w której umieszczony jest piec z paleniskiem ma zazwyczaj prostokątny kształt i wykonana jest z niepalnego materiału. Dawniej do wykonania podmurówki stosowany był kamień. Obecnie częściej wykorzystuje się inne materiały np. pustak, betonowe wylewki.

W piecu, o którym mowa wyżej, podczas palenia wydzielane jest ciepło i dym, które ruchem rotacyjnym suszy plastry jabłek ułożone nad nim w komorach. Suszarnie wykorzystywane do produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” wykonywane były najczęściej we własnym zakresie i z łatwo dostępnych materiałów – najczęściej drewna. Właśnie takie suszarnie wpisały się na stałe w krajobraz regionu i tylko w takich suszarniach można przygotować „wędzone jabłko sechłońskie”.

Podmurówka ściśle przylega do górnej części suszarni (składającej się z komory z rusztem), w której umieszczony jest ruszt wykonany z poprzecznie ułożonych lasek drewnianych, na które wysypuje się owoce przeznaczone do suszenia.

Górna część suszarni składa się z komory zbudowanej z drewnianych belek, betonu lub pustaków. Przeciętna wielkość komory ma ok. od 2,5 metra szerokości do 3,5 metra długości. W środku komory umieszczony jest stragarz (przegroda), która dzieli komorę na dwie części. Dolna część komory – ruszt, wyłożony jest przylegającymi do siebie drewnianymi laskami o prostokątnym przekroju, o wymiarach ok. 3x4 cm. Obecnie do wyrobu lasek wykorzystywane jest drewno z drzew iglastych. Laski muszą być z drewna dobrej jakości, ponieważ zużywają się w zależności od ilości i intensywności suszenia w ciągu 10 do 20 lat.

Laski umieszczane są na jednym poziomie. Dzięki właściwemu ułożeniu lasek na odpowiedniej wysokości nad paleniskiem (zazwyczaj około 180 cm) obieg dymu i ciepłego powietrza jest samoistny.

Podwędzanie i podsuszanie jabłek w tradycyjnych sechłońskich suszarniach odbywa się gorącym dymem, co odróżnia „wędzone jabłko sechłońskie” od jabłek suszonych gorącym powietrzem. Podwędzanie i podsuszanie dymem jest możliwe tylko dzięki specjalnej konstrukcji tych suszarni, które dopasowane są do ukształtowania terenu. Występowanie naturalnego ruchu powietrza od nachylenia stoku ku górze, umożliwia zaciąganie powietrza przez luft pieca suszarni, który jest zawsze od strony nachylenia stoku. Zjawisko to występuje w szczególnym nasileniu w Beskidzie Wyspowym, w obrębie którego znajduje się obszar geograficzny określony w pkt 4.

Podczas takiego podwędzenia dymem plastry jabłek tracą część wody zawartej w tkankach, a równocześnie nasycają się dymem.

Zmniejszenie zawartości wody w tkance podczas wędzenia oraz działanie antyseptyczne dymu hamuje rozwój bakterii gnilnych i zwiększa trwałość wyrobu.

Dym nadaje owocom niepowtarzalny smak i aromat wędzenia drewnem drzew liściastych oraz jasnobrązową barwę, co wyróżnia „wędzone jabłko sechłońskie” od innych produktów tej samej kategorii.

W bardzo wielu materiałach źródłowych dotyczących obszaru produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” można znaleźć wzmianki o uprawie jabłoni, śliw, gruszy i ich tradycji suszenia. Między innymi w opracowaniu J. Ligęzy „Ujanowice wieś powiatu limanowskiego” z 1928 r. oraz w książce Franciszka Bujaka z 1903 r. pod tytułem „Zmiąca”. Świadczy to o rozwiniętym, już w tamtych czasach, sadownictwie.

W materiałach źródłowych czytamy o znaczeniu ekonomicznym suszonych jabłek, gruszek i śliwek w przeliczeniu na konkretne kwoty, i tak korzec suszonych śliw kosztował od 10–20 K, korzec suszonych gruszek i jabłek od 6–10 K.

O wiekowej tradycji suszenia świadczy kuchnia polska i miejsce jakie zajmują w niej wędzone jabłka. Przykładem jest polewka z suszonych owoców, a także zwyczaj wzbogacania smaku potraw z grochu i kaszy „wędzonym jabłkiem sechłońskim”. Zachowało się też w literaturze wiele wierszy i przyśpiewek dotyczących tradycji suszenia. Przez wieki owoce należały do ważnych dla ludności środków żywności. Aby przedłużyć ich przydatność przetwarzano je na różne sposoby, m.in. susząc w tradycyjny sposób dymem.

W opracowaniu z 2001 r. pt. „Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność” Pani Małgorzata Sromek, opisując dawne życie mieszkańców, przytacza słowa ludowego wiersza, gdzie w ostatniej zwrotce zostają wymienione owoce, które wówczas suszyło się na naszym obszarze: jabłka, śliwy, gruszki („Sechna jesienią”, T. Grzegorzek).

O renomie „wędzonego jabłka sechłońskiego” świadczy również fakt, że informacje na jego temat występują w wielu opracowaniach regionalnych ksiązek kucharskich, i tak w książce z 2004 r. pt.: „Regionalna książka kucharska lachów i górali”, w której znajduje się przepis na kompot z wędzonych jabłek.

Wędzone owoce występują też w przepisach kulinarnych znajdujących się w książce z 2008 r.: „Małopolska – palce lizać” oraz w książce z 2011 r.: „Smaki regionów”.

Natomiast w 2014 roku została wydana książka kucharska: „Suska sechłońska w kuchni polskiej”, w której znajduje się kilka przepisów z użyciem „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Obecnie wielu znanych i popularnych kucharzy tworzy swoje autorskie przepisy, w których znajduje się wędzone jabłko nadające specyficzny smak potrawom (kompot z suszu) i przedstawiane jest jako niezwykle osiągnięcie mieszkańców regionu, m.in. Karol Okrasa w swoim programie „Okrasa łamie przepisy” powiedział, że tylko my, Polacy na całym świecie wymyśliłiśmy wędzenie owoców i że ze szczególną uwagą należy to kultywować i chronić. Także Mikołaj Rey w swoim programie „Podróże kulinarne Mikołaja Reya” przedstawił sechłońską tradycję suszenia jako najbardziej niezwykłą, a smak za niepowtarzalny. Wspomnieć należy również o Polywce – produkcie tradycyjnym również pochodzącym z opisywanego regionu, w którego skład wchodzi śliwy, gruszki i plastry jabłek suszone dymem w tradycyjnych suszarniach.

O tradycji oraz ciągłości suszenia jabłek na tym obszarze świadczą także liczne dokumenty zawierające informacje, że w opisywanym regionie znajdowały się suszarnie oraz że suszono i podwędzono w nich owoce takie jak jabłka, gruszki, śliwy. Zachował się m.in. dokument z 1984 r. zawierający prośbę rolnika z Sechnej skierowaną do Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu, o udostępnienie samochodu w celu przewiezienia ususzonych owoców. Informacje zawarte w prośbie dotyczące wielkości upraw są poświadczane za zgodne z prawdą przez Urząd Gminy w Laskowej. Zachowały się również liczne dokumenty potwierdzające badania suszu jabłkowego, np. z 1996 r. i z 1992 r. z terenowej stacji Sanitarnej–Epidemiologicznej w Limanowej. Dokumenty te mają numery kontrolne 1946, 1947, 1948, 2013, 2014, 2015, co świadczy o dużej liczbie podejmowanych takich badań. Zachował się również projekt architektoniczny na budowę dwukomorowej suszarni z 1980 r. we wsi Kobyłczyna w gminie Laskowa. Potwierdzeniem występowania na tym obszarze suszonych tradycyjnie jabłek jest również kwit z 1992 r. wystawiony dla rolnika pochodzącego ze Sechnej przez Spółdzielnię Ogrodniczą „Kwiaty, Warzywa, Owoce” ze sprzedaży wędzonych jabłek, gruszek i śliwek.

„Wędzone jabłko sechłońskie” cieszy się nieustająco dobrą opinią wśród konsumentów ze względu na, wytwarzaną zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie, metodą polegającą na podwędzaniu dymem w specjalnych suszarniach, co nadaje owocom niepowtarzalny aromat i smak. Charakterystyczny smak wyczuwalnej nuty wędzenia doceniany jest przez mieszkańców nie tylko obszaru, na którym jest wytwarzany, ale całej Polski. „Wędzone jabłko sechłońskie” jest także eksportowane, głównie do miejsc emigracji Polaków, gdzie znajduje nabywców. Konsumentki poszukują „wędzonego jabłka sechłońskiego” i są gotowi zapłacić za ten produkt wyższą cenę.

Kształtowanie się renomy „wędzonego jabłka sechłońskiego” związane jest z zachowaniem tradycyjnej, lokalnej metody produkcji. Wynika ona z gromadzenia doświadczeń i umiejętności rozwijanych na przestrzeni dziesięcioleci przez ludność zamieszkującą obszar czterech gmin wymienionych w pkt 4. Producenci, na przestrzeni czasu, stworzyli specjalne suszarnie własnej konstrukcji, aby nadać produktom wysoką jakość oraz niespotykany smak. Suszarnie te doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru i stały się jego nierozdzielalną częścią.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

---