

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 35/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SUSKA SECHLOŃSKA”

EK-sz: PL-PGI-005-600-23.04.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Suska sechlońska”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „suska sechlońska” elnevezés a helyi nyelvjárásból ered. A „suska” jelentése szárított gyümölcslabda, azaz aszalt és füstölt szilva. A „sechlońska” melléknév a laskowai körzetben található Sechna helységnévből származik, ahonnan az aszalás hagyománya ered.

A „suska sechlońska” kimagozatlan vagy kimagozott aszalt szilva, amely szárítási és füstölési eljárás ment keresztül.

Mérete a felhasznált szilvafajta gyümölcsének méretétől függ, és 1,5–4,5 cm között változik; tömegét tekintve egy kilogramm 44–99 aszalt szilvát tartalmaz. Alakja az aszalásra szánt gyümölcs fajtájától függ, és a lapítottól a hosszúkáig változhat. A „suska sechlońska” jellemzően rugalmas, kásás húsú, héja ráncos és ragadós, sötétkék-fekete színű. Íze enyhén édeskés, füstös utóízzel és aromával rendelkezik. A késztermék víztartalma az értékesítéskor 24–42 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

Kizárólag a *Prunus domestica L. ssp. domestica* gyümölcsseit és az azokból származó fajtákat használják fel a „suska sechlońska” előállítására: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka és Stanley. Ezeknek a fajtáknak a gyümölcssei rendelkeznek az aszaláshoz és füstöléshez kívánatos jellemzőkkel, ideértve a magas cukortartalmat és a viszonylag alacsony víztartalmat.

A gyümölcsnek egészségesnek kell lennie, amelyen nem látszanak rothadás vagy mechanikai sérülés jelei, és nem lehetnek rajta rovarok, atkák vagy más kártevők által okozott látható károsodások. A felhasznált gyümölcsnek mentesnek kell lennie minden olyan egyéb károsodástól, szennyeződéstől vagy más nem meghatározott organizmustól, amely fogyasztásra alkalmatlanná tenné.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az aszaláshoz használt aszalókemencéknek a meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük, és az aszalás és a füstölés teljes folyamatának is ott kell zajlania. Az előállítás során használt faanyag és nyersanyagok származhatnak a meghatározott területen kívülről. Gyantatartalmú fák használata tilos. Az aszalás és a füstölés teljes folyamata a területre jellemző, speciális gyümölcsaszaló kemencékben zajlik.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „suska sechłońska” termelési területét jelentő földrajzi terület kiterjedése 239,55 km², és a Kis-Lengyelországi (Małopolskie) Vajdaság négy körzetének – Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna és Żegocina – közigazgatási határain belül helyezkedik el. A „sechłońska” elnevezés a laskowai körzet területén található település, Sechna község nevéből ered, és azt hagyományosan a „suska sechłońska” termelésnek teljes földrajzi területén használják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A 4. pontban meghatározott terület több mint 300 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, domborzata igen változatos, lejtői többségének meredeksége 5–25 ° közötti.

A helyiek által – a helyi terephez igazodó módon – megtervezett és épített, jellegzetes gyümölcsaszaló kemencék hozzátartoznak a tájképhez. Az említett négy körzet területe 677 ilyen aszalókemencével büszkélkedik. Ez egyértelmű bizonyítéka a termék és a földrajzi terület nagyon szoros összekapcsolódásának. Az aszalókemencék száma az egyik olyan tényező, amely a szóban forgó területet megkülönbözteti a szomszédos területektől.

Az aszalókemencék egy tűzhely körüli téglalapzatból és farácsolattal ellátott, fedett kamrából állnak. Az átlagos kamraméret szélessége körülbelül 2 méternél, hosszúsága pedig körülbelül 3,5 méternél kezdődik. A kamrát középen egy fakorlát két részre osztja. A 4 cm széles, 3 cm magas és körülbelül 1 méter hosszú, közvetlenül egymás melletti, göcsmentes farudakból álló rács alkotja a kamra alsó részét. A rudakat egyenletes felületre helyezik. A rudakat úgy rendezik el, hogy a tűzhely fölött mintegy 180 cm-es magasságban biztosítsák a füst és a meleg levegő keringését. A kamra fából készült ajtóval záródik, amelyen keresztül a gyümölcsaszaló kemence megtölthető szilvával, és amely segít a meleg megtartásában és a kedvezőtlen légköri feltételekkel szembeni védekezésben is. Mindegyik kamra alatt sütőtér található. Az építményt nyeregvető védi. A gyümölcsaszaló kemencék általában két vagy három kamrával rendelkeznek; található azonban egyetlen kamrából vagy akár öt kamrából álló aszalókemencék is.

A „suska sechłońska” előállítása során az aszalókemence belső hőmérséklete 45–60 °C között változik.

Az aszalásnak és füstölésnek alávetett szilvaszemeket 30–50 cm vastag rétegben rendezik el. A termelők az aszalódó szilvatömeget naponta egyszer egy speciális lapáttal átforgatják. A folyamat a szilváréteg vastagságától függően 4–6 napig tart. Ez a szilvaaszalási és -füstölési módszer a helyi termelők ősi szakértelmének köszönhetően alakult ki, és azt kizárólag a „suska sechłońska” meghatározott földrajzi területen belüli előállításához használják.

5.2. A termék sajátosságai:

A „suska sechłońska” aszalásnak és füstölésnek is alávetik. Az aszalólétesítményekben az aszalást és a füstölést forró füst segítségével végzik, amely megkülönbözteti a „suska sechłońska” szilvát a meleg levegő alkalmazásával szárított hagyományos aszalt szilvától. A füstölési folyamat során a szilva veszít szövetének víztartalmából és füstöt szív magába, amelynek antiszeptikus tulajdonságai is vannak. A füstölés során a szövetek víztartalmának csökkenése és a füst antiszeptikus hatása gátolja a rothasztó baktériumok kialakulását, meghosszabbítva ezáltal a termék élettartamát. A füst egyedi színt, aromát és ízt kölcsönöz a gyümölcsnek.

Mivel a szilvaszemeket 30–50 cm vastag rétegben aszalják és naponta egyszer átforgatják, az aszalási folyamat során a szilvából kicsorgó lé körülveszi az aszalt gyümölcsöt, ennek köszönhető édeskés utóíze. Az ily módon előállított „suska sechłońska” szilvát egyedi édes íz, emellett markáns, füstös utóíz és aroma, valamint sötétkék-fekete színű, ragadós héj jellemzi.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „suska sechłońska” és a régió kapcsolata a termék előállításának régi hagyományára, valamint a helyi termelők egyedi szakértelmére épülő hírnevén alapul.

A „suska sechłońska” kiváló minőségét a helyi termelők egyedi szakértelmének és az általuk használt hagyományos termelési módszereknek köszönheti. Az aszalókemencék kialakítása és az aszalási módszer a helyi termelők know-how-ját tükrözi, és jelentősen eltér a Lengyelország más területein, valamint a szomszédos régiókban alkalmazott előállítási módszerektől. Az aszalókemencék kialakítási módja biztosítja, hogy a meleg levegő és a füst egyidejűleg keringjen, így aszalva és füstölve a szilvaszemeket.

A „suska sechłońska” és a földrajzi terület közötti kapcsolat tulajdonképpen tükröződik „Sechna” község nevében, amely a „sechnie” – aszalás jelentésű – ólengyel szóból ered. Ez bizonyítja a termék egyediségét és az előállítási módszer mélyen gyökerező hagyományát a 4. pontban említett földrajzi területen.

A legenda szerint a szilvaaszalás hagyományát egy helyi pap indította el, aki egyházközségének tagjai körében elterjesztette a szilvaaszalás szokását. A „suska sechłońska” régi hagyományát Jan Ligeza *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* című, 1905-ben (a Lengyel Tudományos Akadémia Néprajzi Bizottságának 9. sz. munkájában) közzétett műve igazolja. A szokás a modernkorig fennmaradt, az előállítási módszer pedig gyakorlatilag változatlan. A legrégebbi – ma már nem működő – aszaló több mint 100 éves. A helyi termelők által tervezett és mindmáig használt speciális aszalók azt bizonyítják, hogy a régi módszer fennmaradt. Ezek az aszalók tökéletesen illeszkednek a terület tájképezéhez.

Az aszalás és a füstölés olyan népszerű, hogy a hagyományt éltető dalok és versek is születtek. Ez a régi dal is ezt illusztrálja:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolica ...”

(„... Ó, Sechna, füsttől fekete Sechna, ha nem lennének a gyümölcsaszaló kemencéid, te lennél a főváros ...”)

A „suska sechłońska” hírneve a különböző versenyeken elnyert díjakban és kitüntetésekben is tükröződik: a 2000. évi „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” versenyen kitüntetés; a legjobb lengyel regionális élelmiszertermékre kiírt „Perła 2004” versenyen díjat, a 2006-os „Małopolski Smak” közvélemény-kutatáson első díjat kapott.

A Dobrocieszben 2001 óta megrendezésre kerülő, és különböző külső megjelenésű aszalt szilvákat felvonultató aszaltszilva-fesztivál (*Święto Suszonej Śliwki*) szintén tanúsítja a termék hírnevét, a területtel való kapcsolatát és a szilvaaszalás hagyományát. A „suska sechłońska” hírnevének további megerősítése a szilvaültetvényekkel és aszalólétesítményekkel rendelkező gazdaságokat megmutató, a helyi hatóságok által kijelölt „aszaltszilva-turistaösvény”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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