

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**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 42/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> 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

## „ŚLIWKA SZYDŁOWSKA”

EK-szám: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007.

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Śliwka szydłowska”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. **A termék típusa:**

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

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

A „śliwka szydłowska” kimagozatlan vagy kimagozott aszalt szilva, amely szárítási és füstölési eljáráson ment keresztül.

Az aszalt szilva alakja a fajtától függ és a lapítottól a hosszúkáig változhat. A gyümölcs jellemzően egyenletes, rugalmas húsú, és rendkívül tiszta, nagyon intenzív ízzel és füstölt aromával rendelkezik. Az aszalt szilvára jellemző még a rendkívül ráncos, ugyanakkor fénylő sötétkék árnyalatú héj.

A „śliwka szydłowska” mérete a felhasznált szilva fajtájától függ, és a tömegét tekintve egy kilogramm gyümölcs 50–160 szilvát tartalmaz. A késztermék víztartalma 35–45 %.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

Kizárólag a kékszilva (*Prunus domestica L. ssp domestica*) kultivárokat és származékait használják fel a „śliwka szydłowska” előállítására: Stanley, Amers, Węgiełka Dąbrowicka, Empress, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President és Damacha. Ezeknek a fajtáknak a gyümölcse rendelkezik az aszaláshoz és füstöléshez kívánatos jellemzőkkel, ideértve a magas cukortartalmat és a viszonylag alacsony víztartalmat.

Kizárólag az érett és fogyasztásra kész gyümölcsöt szüretelik le és használják fel a „śliwka szydłowska” készítésére. A gyümölcsnek egészségesnek kell lennie, amelyen nem látszanak rothadás vagy mechanikai sérülés jelei, és nem lehetnek rajta rovarok, atkák és más kártevők által okozott látható károsodások. A felhasznált gyümölcsnek mentesnek kell lennie minden olyan egyéb károsodástól, szennyeződéstől vagy más nem meghatározott organizmustól, amely alkalmatlanná tenné a fogyasztásra.

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

—

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

Az aszalóknak, ahol az aszalás és füstölés teljes folyamata zajlik, a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell elhelyezkedniük. A termelés kizárólag speciális, hagyományos Szydłów aszalókban engedélyezett. A termelési folyamat során használt faanyag tölgy-, gyertyán-, bükk- vagy gyümölcsfából származik. Más fajták használata megengedett, de a gyantatartalmú fák (fenyőfélék) használata szigorúan tilos.

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

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „śliwka szydłowska” termelési területe a Szydłów-i körzet (108 km<sup>2</sup>), amely a Staszów-i kerületben, a Świętokrzyskie vajdaságban található.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „śliwka szydłowska” termelési területe a Szydłów-i körzet területére korlátozódik. Ezt a területet rossz minőségű talaj jellemzi, amely azonban mészben igen gazdag (miocén mészkő). Az évi átlagos csapadékmennyiség általában 500-700 mm. Ugyanakkor a nyári hónapokban a területre alacsony csapadékmennyiség és viszonylag nagy mennyiségű napsütés jellemző. A vegetációs időszak hossza 200–215 nap között változik. Az ezen a területen gyümölcsstermesztésre használt összes földterület mintegy 80 %-án természetesen szilvát. A szilvaültetvények körülbelül 900 hektárnyi területet foglalnak el.

A helyi termelők könnyen hozzájutnak a nyersanyaghoz, és speciális aszaló létesítményekben történő feldolgozási módszert fejlesztettek ki. A helyiek által megtervezett és épített, az egyedi szakértelmükhöz igazodó, jellegzetes aszalók hozzátartoznak a Szydłów-i körzet tájképéhez. A 4. pontban meghatározott területen körülbelül 400 speciális aszaló található. Figyelembe véve, hogy a szóban forgó terület 108 km<sup>2</sup>, és a lakosság száma 2004-ben 5 118 fő volt, abban az évben átlagosan 13 lakosra jutott egy aszaló, és négyzetkilométerenként 3,7 aszaló volt. Ez vitathatatlan bizonyítéka a termék és a szóban forgó terület szoros összekapcsolódásának, és a helyi termelők szakértelmét is igazolja.

Kizárólag azokban az aszalókban készül a „śliwka szydłowska”, ahol a szilvát füst és forró levegő, és nem kizárólag forró levegő alkalmazásával lehet füstölni és aszalni. Az aszaló méretét a termelő egyéni szükségletei határozzák meg (a tálcák számát és méretét illetően). Az ajtók kinyitása után láthatóvá válnak a függőleges elrendezésű tárolóállványokon elhelyezett, „laski” néven ismert lyukacsos tálcák, amelyeket fiókként kihúzhatók. Ezek a tálcák fából készülnek. A legalacsonyabban elhelyezett tálcák körülbelül 50 cm-re van a kemence aljától, amely a talajszint alatt fekszik. Az aszaló magassága nem haladhatja meg a 3 métert. A szilvaszemek átválogatása az épületen belül egy speciális aszalon történik.

A gyümölcsöt kézzel terítik szét a tálcákon. A gyümölcsöt úgy kell elhelyezni, hogy minden egyes szilvaszem könnyen elérhessen a levegő és a füst. A gyümölcs méretétől függően eltérő számú rétegek kerülnek az egyes tálcákra, amelyek vastagsága nem haladhatja meg a 12 cm-t.

A szilvaszemeket a tálcák alatt található kemencében égetett keményfából származó forró levegő és füst segítségével szárítják és füstölik. A forró levegő és a füst keveréke keresztáramlik a tálcákon és a rajtuk elhelyezett gyümölcsökön. A levegő és a füst gravitációs keringését használják ki a cél elérése érdekében. Az aszalóban a hőmérséklet 45 °C és 90 °C között változhat, a kemencébe helyezett fa mennyiségétől és fűtőértékétől függően. A gravitációs levegőáramlásnak köszönhetően a hőmérséklet az aszaló alsó szintjén a legmagasabb és a középső részén a legalacsonyabb. A teljes aszalási és füstölési folyamat átlagosan körülbelül 48 órát vesz igénybe, azonban az időtartam változhat a gyümölcs méretétől, az aszalóban fenntartott hőmérséklettől és a külső légköri tényezőktől, főként a hőmérséklettől és a nedvességtartalomtól függően.

Az egyenletesen megaszalódott és füstölt gyümölcsöt összegyűjtik a tálcákról. A gyümölcsöt kézzel gyűjtik össze és válogatják át. Minden termelő ellenőrzi (érzékszervi elemzéssel), hogy az aszalt szilvaszemek megfelelnek-e a termékleírásban szereplő követelményeknek, és hogy kellőképpen megaszalódtak és füstölődtek. Az aszalt szilvaszemeket egyenként ellenőrzik. Ezek után összegyűjtik azokat a gyümölcsöket, amelyek megfelelnek a követelményeknek, a maradékot pedig visszahelyezik az aszalóba.

A helyi termelők szakértelme többek között az aszalásra alkalmas megfelelő minőségű nyers szilvaszemek kiválasztásának képességét és a füstölési-aszalási folyamat ismeretét is jelenti. A füstölési-aszalási folyamat során az alábbiak tartoznak a végtermék minőségét befolyásoló alapvető helyi szaktudáshoz: a szilvaszemeknek a tálcákon történő elrendezése oly módon, hogy a forró levegő és a füst minden egyes szilvaszemet elérjen; a szilvaszemek kézzel történő átválogatása és átfogatása a tálcákon legalább naponta kétszer, biztosítva, hogy a tálcák a kemencétől megfelelő távolságban helyezkedjenek el; a füstölés és az aszalás idejének, valamint az aszalókban lévő levegő hőmérsékletének naponta történő meghatározása a gyümölcs méretétől és a füstölés és aszalás szükséges mértékétől függően; valamint minden egyes szilvaszem egyéni érzékszervi ellenőrzése a kiváló minőség, a termékjellemzők és a megfelelő füstölési és aszalási szint elérése érdekében.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „śliwka szydlowska” húsa jellemzően egyenletesen rugalmas állagú, amelyet mindvégig egyenletesen aszaltak és füstöltek, valamint nagyon intenzív és könnyen felismerhető füstös ízzel és aromával rendelkezik. Az aszalt szilvára jellemző még a rendkívül ráncos, de ugyanakkor fénylő sötétkék árnyalatú héj. Az értékesítés idején a „śliwka szydlowska” víztartalma magas (35–45 %). Az a tény, hogy a szilvaszemeket 12 cm-nél nem vastagabb rétegekben rendezik el az egyes tálcákon, és hogy a szemeket mindennap többször kézzel átfogatják, azt eredményezi, hogy a meleg levegő és a füst minden egyes szilvaszemet egyformán elér, így biztosítva a füstölődést és az aszalódást, és a „śliwka szydlowska” különleges tulajdonságainak kialakulását.

#### 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 „śliwka szydlowska” kapcsolata a régióval a helyi termelők egyéni szakértelmének köszönhető kimagasló minőségén és a régi termelési hagyománynak köszönhető hírnéven alapul.

A helyi termelők egyedi szakértelme és az általuk használt hagyományos termelési módszerek biztosítják a „śliwka szydlowska” kiváló minőségét. Az aszalók kialakítása és az alkalmazott aszalási módszer a helyi termelők szaktudásából fakad. A helyi termelők szaktudása és know-how-ja jelentősen eltér a Lengyelország más területein és a szomszédos régiókban alkalmazott módszerektől.

Az aszalók kialakítása biztosítja, hogy a levegő és a füst egyidejűleg keringjen, így aszalva és füstölve a szilvaszemeket. Az aszalókban a tálcák helyzetének a megváltoztatása és a „śliwka szydlowska” számára szükséges megfelelő hőmérséklet és aszalási idő meghatározása garantálja a termék kiváló minőségét, jellegzetességét, valamint füstölési és aszalási szintjét. Ez az egyedi helyi szakértelem nem található meg más régiókban.

A „śliwka szydlowska” hírneve az aszalt szilva készítésének régi hagyományaihoz kapcsolódik. Szydłów-ban a szilvaaszalás és -füstölés már a második világháború előtti időszakban is jellemző volt, amelyet a Szydłów-i körzetben végzett néprajzi kutatás is bizonyított. Ezen kutatás eredményei szerint a területen a szilvaaszalás mintegy 80 éves múltra nyúlik vissza. A *Słowo Ludu*-ban 1988. november 25-én megjelent „Szansa dla miasteczka” című újságcikk újranyomásában olvashatunk a „śliwka szydlowska” készítéséről és a hozzá kapcsolódó beszerzési problémákról. A korábbi évek termelési mennyiségéről a különböző felvásárló központok által 1964-ben és 1967-ben kibocsátott számlák alapján tájékozódhatunk. Jelenleg évente körülbelül 800 tonna „śliwka szydlowska” készül.

A 2006. augusztus 25-én az *Echo Dnia – Echo Powiśla* című újságban, a 2007. július 26-án a *Gazeta Wyborcza – Kielce* című lapban és a 2005-ben a *Hasło Ogródnicze* 10. számában megjelent cikkek tanúsítják a termék jó hírét. A „śliwka szydlowska”-t a <http://www.potravyregionalne.pl> („Sezon na śliwki”) weboldalon is ajánlják.

A termék jó hírnevét tükrözi az a tény is, hogy 2005-ben elnyerte a „Perła”-díjat.

Az elmúlt 10 évben egy többnapos, a terméket népszerűsítő különleges esemény – „Święto Śliwki” (Szilvafesztivál) – megrendezésére is sor került Szydłów-ban. A fesztivál egyik fő attrakciója a Szydłów-ban alkalmazott különleges, hagyományos tálcák segítségével történő szilvaaszalás bemutatása. Ezt a bemutatót külön feltüntetik a fesztivált népszerűsítő plakátokon.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

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

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

---