

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 35/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) NR 510/2006

„SUSKA SECHLOŃSKA”

NR WE: PL-PGI-005-600-23.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Suska sechłońska”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Nazwa „suska sechłońska” wywodzi się z miejscowej gwary. Suska oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Dookreślenie „sechłońska” pochodzi od nazwy miejscowości Sechna, leżącej w gminie Laskowa, z której wywodzi się tradycja suszenia.

Suski sechłońskie to śliwki poddane procesowi podsuszania i podwędzania, z pestkami lub drylowane.

Wielkość suski sechłońskiej zależy od wielkości owoców wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 1,5 cm do 4,5 cm, a w 1 kg mieści się od 44 do 99 sztuk owoców. Kształt zależy od odmiany owoców przeznaczonych do suszenia i może być od kulisto-spłaszczonego do podłużnego. Suska sechłońska charakteryzuje się elastycznym, mięsistym miąższem i pomarszczoną i lepłą skórką w kolorze ciemnognanowym przechodzącą nawet do czarnego. W smaku suska sechłońska jest lekko słodka z posmakiem i aromatem wędzenia. W momencie sprzedaży zawartość wody w gotowym produkcie wynosi od 24 % do 42 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do wyrobu suski sechłońskiej wykorzystywane są owoce odmiany śliwy domowej typowej, tzw. Węgierki (łac. *Prunus domestica L. ssp domestica*) i jej pochodnych: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka i Stanley. Owoce tych odmian odznaczają się pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

Owoce muszą być zdrowe, bez objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz wolne od widocznych uszkodzeń wyrządzonych przez owady, roztocza lub inne szkodniki. Użyte owoce powinny być wolne od wszystkich innych uszkodzeń, zanieczyszczeń czy obecności innych niewymienionych organizmów, które czyniłyby owoce niezdatnymi do spożycia.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą znajdować się suszarnie i tu musi odbywać się cały proces podsuszania i podwędzania śliwek. Surowiec oraz drewno wykorzystywane do produkcji może pochodzić spoza tego obszaru. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie drewna żywicznego. Cały proces podsuszania i podwędzania śliwek przeprowadzany jest w specyficznych sechłońskich suszarniach.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, na którym wytwarzana jest suska sechłońska obejmuje 239,55 km² i położony jest w województwie małopolskim w granicach administracyjnych czterech gmin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina. Nazwa „suska sechłońska” wywodzi się od nazwy wsi Sechna leżącej w gminie Laskowa i jest tradycyjnie używana na całym obszarze geograficznym wytwarzania suski sechłońskiej.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. *Specyfikacja obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny określony w pkt 4 położony jest na wysokości powyżej 300 m n.p.m. i charakteryzuje się dużą zmiennością przy nachyleniu stoków, najczęściej od 5°–25°.

W krajobraz obszaru geograficznego wpisane są charakterystyczne suszarnie zaprojektowane i zbudowane przez mieszkańców tego obszaru, których konstrukcja dostosowana jest do tutejszego ukształtowania terenu. Na wyznaczonym obszarze obejmującym cztery gminy znajduje się aż 677 suszarni. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek produktu z obszarem geograficznym. Liczba suszarni jest jednym z elementów, który m.in. pozwala na odróżnienie opisywanego obszaru od obszarów sąsiednich.

Suszarnia składa się z podmurówki, w obrębie której znajduje się palenisko, oraz osłoniętej komory, w której umieszczony jest ruszt z drewnianych lasek. Przeciętna wielkość takiej komory ma wymiary od około 2 m szerokości i od około 3,5 m długości. Przez środek komory przebiega stragaż (drewniana przegroda), który dzieli komorę na dwie części. Dolna część komory – ruszt wyłożony jest przylegającymi do siebie drewnianymi laskami bez sęków o szerokości 4 cm, wysokości 3 cm i długości ok. 1 m. Laski umieszczane są na jednym poziomie. Dzięki właściwemu ułożeniu lasek na wysokości około 180 cm nad paleniskiem obieg dymu i ciepłego powietrza jest samoistny. Komory suszarni są zamykane drewnianymi drzwiami, które służą do zasypywania suszarni śliwkami oraz zabezpieczają przed utratą ciepła i niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi. Pod każdą komorą umieszczony jest piec-palenisko. Budowlę zabezpiecza dwuspadowy dach. Najczęściej występują suszarnie dwu i trzykomorowe, można jednak spotkać suszarnie jednokomorowe jak również pięciokomorowe.

Temperatura w suszarni przy produkcji suski sechłońskiej wynosi od 45 °C do 60 °C.

Śliwki podlegające procesowi suszenia i wędzenia zsypywane są w warstwę o grubości od 30 do 50 cm. Za pomocą specjalnej łopaty producenci raz dziennie odwracają masę suszących się śliwek. Czas trwania tego procesu wynosi od 4 do 6 dni i uzależniony jest od grubości warstwy śliwek. Taki sposób suszenia i wędzenia śliwek wynika z lokalnych umiejętności tutejszych producentów i stosowany jest tylko do produkcji suski sechłońskiej na wyznaczonym obszarze geograficznym.

5.2. Specyfikacja produktu:

Suska sechlońska poddawana jest zarówno suszeniu jak i wędzeniu. Podwędzanie i podsuszanie śliwek w suszarniach odbywa się gorącym dymem, co odróżnia suskę sechlońską od śliw suszonych gorącym powietrzem. Podczas podwędzenia dymem śliwka traci część wody zawartej w tkankach, a równocześnie nasycza się dymem, który ma właściwości antyseptyczne. Zmniejszenie zawartości wody w tkance podczas wędzenia oraz działanie antyseptyczne dymu hamują rozwój bakterii gnilnych i zwiększają trwałość wyrobu. Dym nadaje owocom niepowtarzalny kolor, aromat i smak.

Dzięki suszeniu śliwek w warstwie o grubości od 30 do 50 cm i odwracaniu jej raz dziennie sok wydobywający się ze śliwek w trakcie suszenia otacza suszone owoce nadając im słodkawy posmak. Uzyskane w ten sposób suski sechlońskie posiadają specyficzny słodki smak, z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia i wygląd – lepką skórkę w kolorze ciemnogrnatowym przechodzącą nawet do czarnego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Związek suski sechlońskiej z regionem opiera się na renomie, która ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję wytwarzania tego produktu i wyjątkowych umiejętnościach lokalnych producentów.

Wpływ na jakość suski sechlońskiej mają unikalne umiejętności lokalnych producentów i stosowane przez nich tradycyjne metody produkcji. Konstrukcja suszarni i sposób suszenia są know-how lokalnych producentów i wyraźnie odróżniają się od metod produkcji wykorzystywanych w innych częściach kraju a także używanych w sąsiednich regionach. Odpowiednia konstrukcja suszarni zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane.

O związku suski sechlońskiej z obszarem geograficznym świadczy fakt, że sama nazwa wsi „Sechna” wywodzi się z tradycji podwędzania i podsuszania „Sechna” „sechnie, czyli suszenie”. Jest to potwierdzeniem specyfiki produktu oraz tradycyjnej i głęboko zakorzenionej na określonym w pkt 4 obszarze geograficznym metody jego wytwarzania.

Zgodnie ze starymi opowieściami cała historia suszenia tych owoców związana była z działalnością miejscowego duszpasterza, który rozpowszechnił wśród swoich parafian zwyczaj wędzenia śliwek. Dowody długiej tradycji suski sechlońskiej można znaleźć w pracy „Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego” Jana Ligezy wydanej w 1905 r. (prace Komisji etnograficznej Polskiej Akademii Umiejętności nr 9). Zwyczaj ten przetrwał do współczesnych czasów, a stosowana metoda produkcji praktycznie nie uległa zmianie. Najstarsza, już nieużywana, suszarnia ma ponad sto lat. Dowodem potwierdzającym zachowanie starej metody są specyficzne suszarnie wykorzystywane do produkcji suski sechlońskiej, których konstrukcje opracowali miejscowi producenci. Suszarnie te doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru.

Suszenie i wędzenie jest tak popularne, że powstawały różne pieśni i wiersze nawiązujące do tej tradycji - np. stara przyspiewka:

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

Renomę suski sechlońskiej potwierdzają także nagrody i wyróżnienia, jakie suska sechlońska otrzymała w poszczególnych konkursach: w 2000 r. wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, w 2004 r. nagroda w konkursie „Perła 2004” na najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy, a w 2006 r. I miejsce w plebiscycie „Małopolski Smak”.

O renomie produktu, jego związku tym obszarem oraz o tradycji suszenia śliw świadczy również organizowane od 2001 r. w miejscowości Dobrociesz Święto Suszonej Śliwki, w którym najważniejsze są suszone śliwki pod najrozmaitszymi postaciami. Kolejnym faktem potwierdzającym renomę suski *sechłońskiej* jest tzw. „Szlak Suszonej Śliwki” – szlak turystyczny opracowany przez władze samorządowe wyznaczający gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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