

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 208/04)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„SUSKA SECHŁOŃSKA”**

**Nr UE: PGI-PL-0600-AM01 – 10.10.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

Adres do korespondencji:

Sechna 32

34-603 Ujanowice

POLSKA

Tel.: +48 183334158

E-mail: biuro@suskasechlonska.pl

Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach jest grupą, która zrzesza producentów „suski sechłońskiej”. Grupa ta była wnioskodawcą w przypadku wniosku o rejestrację nazwy „suska sechłońska” jako ChOG.

**2. Państwo Członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

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

- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### Opis produktu

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu *Opis produktu* zdanie oraz w pkt 4 specyfikacji *suski sechłońskiej* (ChOG) zdanie: „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” zostało zastąpione zdaniem: „Wielkość suski sechłońskiej zależy od wielkości owoców wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 1,5 cm do 4,5 cm, a w 0,5 kg mieści się od 44 do 99 sztuk owoców”.

Zmiana ta wynika z konieczności usunięcia omyłki pisarskiej.

##### Metoda produkcji (specyfikacja produktu) i Związek (jednolity dokument)

W pkt 7 specyfikacji „suski sechłońskiej” – *Metoda produkcji* następujące zdanie: „W trakcie całego procesu produkcji „suski sechłońskiej” zabronione jest wykorzystywanie jakichkolwiek środków konserwujących a wszystkie opisane czynności należy wykonywać ręcznie.” zostało zastąpione zdaniem: „Wszystkie opisane czynności w trakcie całego procesu produkcji „suski sechłońskiej” należy wykonywać ręcznie.” Natomiast po podpunkcie „Ewentualne drylowanie” dodano podpunkt „Konserwacja produktu” o następującej treści: „W celu wydłużenia terminu przydatności do spożycia „suski sechłońskiej” do jej produkcji może być stosowany środek konserwujący: sorbinian potasu (E202). Można go dodawać, w formie roztworu wodnego, na ostatnim etapie podsuszania, tuż przed pakowaniem, metodą namaczania i przewracania śliwek lub poprzez opryskiwanie.”

Powyższa zmiana, polegająca na usunięciu zakazu stosowania substancji konserwujących do produkcji „suski sechłońskiej” i umożliwieniu dodawania sorbinianu potasu (E202) wynika z faktu, że tradycyjnie śliwki te były sprzedawane luzem lub w opakowania przepuszczające powietrze (np. lniane lub jutowe worki) i proces podwędzania oraz podsuszania był wystarczający do wydłużenia trwałości produktu. „Suska sechłońska” zawdzięczała to właściwościom antyseptycznym dymu i zmniejszeniu ilości wody w tkankach podczas podsuszania. Ponadto produkt nie był długo przechowywany, ponieważ był wytwarzany głównie z okazji świąt Bożego Narodzenia i spożywany na własne potrzeby lub sprzedawany lokalnie.

Obecnie nadal jest stosowana tradycyjna metoda wytwarzania „suski sechłońskiej”. Jednakże ze względu na zmieniającą się formę sprzedaży (wymagania dystrybutorów i sieci handlowych) oraz wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące pakowania żywności, śliwki muszą być pakowane w szczelnie zamknięte opakowania foliowe. W rezultacie zdarzają się przypadki pleśnienia i pogorszenia jakości produktów. Taka sytuacja może stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności oraz zdrowia konsumentów i wpływa negatywnie na renomę produktu.

Zgodnie z unijnymi przepisami dotyczącymi dodatków do żywności do owoców suszonych można dodawać substancje konserwujące. Dodatek środka konserwującego nie zmienia właściwości produktu i nie wpływa na cechy specyficzne „suski sechłońskiej” określone w specyfikacji produktu.

Ponadto w pkt 7 specyfikacji „suski sechłońskiej” – *Metoda produkcji*, w części *Układanie owoców* następujące zdanie: „Zazwyczaj wysokość warstwy na ruszcie nie przekracza 20 cm” zostało zastąpione zdaniem: „Śliwki podlegające procesowi suszenia i wędzenia zsypywane są w warstwę o grubości od 20 do 40 cm”.

Analogiczna zmiana została dokonana w pkt 5 jednolitego dokumentu i zdanie: „Śliwki podlegające procesowi suszenia i wędzenia zsypywane są w warstwę o grubości od 30 do 50 cm” zostało zastąpione zdaniem: „Śliwki podlegające procesowi suszenia i wędzenia zsypywane są w warstwę o grubości od 20 do 40 cm”.

Powyższa zmiana wynika z potrzeby usankcjonowania praktyki stosowanej przez producentów. Dostrzegli oni, że zmniejszenie grubości śliwek zasypywanych do suszenia i wędzenia korzystnie wpływa na czas i efektywność przeprowadzania obu procesów i nie wpływa na zmianę specyficznych cech „suski sechłońskiej”. Ponadto analogiczne informacje zawarte w specyfikacji produktu w pkt *Metoda produkcji*) i jednolitym dokumencie w pkt 5 *Związek z obszarem geograficznym*) zostały ujednolicone.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „SUSKA SECHLOŃSKA”

Nr UE: PGI-PL-0600-AM01 – 10.10.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Suska sechłońska”

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 „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 0,5 kg mieści się od 44 do 99 sztuk owoców. Kształt zależy od odmiany owoców przeznaczonych do suszenia i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Suska sechłońska charakteryzuje się elastycznym, mięsistym miąższem i pomarszczoną i lepka skórka w kolorze ciemnogrzanym 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. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i 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. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym 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.

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

—

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

—

#### 4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym wytwarzana jest suska sechłońska obejmuje 239,55 km<sup>2</sup> 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. Specyfika 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° do 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 20 do 40 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. Specyfika produktu

Suska sechłońska poddawana jest zarówno suszeniu jak i wędzeniu. Podwędzanie i podsuszanie śliwek w suszarniach odbywa się gorącym dymem, co odróżnia suskę sechłońską od śliw suszonych gorącym powietrzem. Podczas podwędzenia dymem śliwka traci część wody zawartej w tkankach, a równocześnie nasycy 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 20 do 40 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 sechłońskie posiadają specyficzny słodki smak, z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia i wygląd – lepką skórkę w kolorze ciemnognanatowym przechodzącą nawet do czarnego.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).

Związek suski sechłońskiej 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 sechłońskiej 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 sechłońskiej* 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 sechłońskiej* można znaleźć w pracy „Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego” Jana Ligęzy 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 sechłońskiej*, 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 przyśpiewka:

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

O renomie produktu świadczą artykuły prasowe np.: „Suszenie śliwek” w Gazecie Krakowskiej z września 2004 r., „Suska sechłońska lepsza niż kalifornijska” (Gazeta Krakowska z 27.04.2007 r.) czy „Suska sechłońska puka do Unii” (Dziennik Polski, 2–3.5 2007 r.), w którym odnotowano fakt aplikowania o rejestrację jako chronione oznaczenie geograficzne.

Renomę *suski sechłońskiej* potwierdzają także nagrody i wyróżnienia, jakie *suska sechłońska* 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 śliwek 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 wyznaczony gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---