

Warszawa, dnia 30 maja 2019 r.

Poz. 5

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 28 maja 2019 r.

**w sprawie wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji „suski sechlońskiej”
zarejestrowanej jako chronione oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915) ogłasza się, że dnia 8 maja 2019 r. o godzinie 11⁴⁵ wpłynął, złożony przez Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach, wniosek o zatwierdzenie zmian w specyfikacji „suski sechlońskiej” zarejestrowanej jako chronione oznaczenie geograficzne. Wniosek spełnia wymagania formalne i dnia 22 maja 2019 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. K. Ardanowski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2018 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1250).

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO 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 sechłńska”

Nr UE:

ChNP () ChOG (X)

1. GRUPA SKŁADAJĄCA WNIOSEK I UZASADNIONY INTERES

Nazwa grupy: Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

Adres do korespondencji: Sechna 32, 34-603 Ujanowice

Telefon: +48 18 333 41 58

e-mail: biuro@suskasechlonska.pl

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

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. NAGŁÓWEK W SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓREGO DOTYCZĄ ZMIANY

☐ Nazwa produktu

☒ Opis produktu

☐ Obszar geograficzny

☐ Dowód pochodzenia

☒ Metoda produkcji

☒ 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: «Do produkcji „*suski sechłońskiej*” mogą być stosowane substancje konserwujące, będące dodatkami do żywności dopuszczonymi do stosowania w przypadku owoców suszonych. Wszystkie opisane czynności w trakcie całego procesu produkcji „*suski sechłońskiej*” należy wykonywać ręcznie.»

Powyższa zmiana, polegająca na usunięciu zakazu stosowania substancji konserwujących do produkcji „*suski sechłońskiej*” 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.

WNIOSEKO REJESTRACJĘ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO PRODUKTU ROLNEGO

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Urząd Gminy w Laskowej
34-602 Laskowa

3. Adres do korespondencji:

Kazimierz Joniec, Sechna 32, 34-603 Ujanowice,

Telefon: +48 18 333 41 58

Fax; +48 18 333 30 76

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Kazimierz Joniec

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi producenci, rolnicy zrzeszeni w Stowarzyszeniu Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

„Suska sechłońska”

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy¹⁾.

1.6 - Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory

¹⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

4. Opis:

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 lepłą skórą w kolorze ciemnogrnatowym 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%.

5. Obszar geograficzny:

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*.

6. Dowód pochodzenia:

1. Wytwarzanie „suski sechłońskiej” podlega opisanemu poniżej systemowi nadzoru i kontroli. Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „suska sechłońska” mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:
 - 1) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5. zgodnie z opisaną metodą produkcji i posiadające cechy określone w opisie;
 - 2) Ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji;
 - 3) Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach zwanego dalej „Stowarzyszeniem”.
2. Wytwórcy, którzy chcą wykorzystywać chronioną nazwę zgłaszają te informacje do Stowarzyszenia. Podmioty, które po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę od danego roku powinni zgłosić się nie później niż do początku maja w tym roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku.
3. Należy przekazać do Stowarzyszenia informacje o lokalizacji suszarni, które są wykorzystywane do produkcji „suski sechłońskiej” przez danego wytwórcę. Każdej suszarni, w której odbywa się produkcja „suski sechłońskiej” nadaje się numer identyfikacyjny. W stowarzyszeniu zawsze powinien być aktualny spis podmiotów zainteresowanych wytwarzaniem „suski sechłońskiej” oraz aktualna lokalizacja wykorzystywanych suszarni. Jedna suszarnia może być przyporządkowana tylko do jednego producenta.
4. Każdy z właścicieli suszarni prowadzi rejestr. W rejestrze tym zapisuje się informacje dotyczące surowca i ilości wytworzonego produktu.

5. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych, w 6 pkt. 1) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 pkt. 2) i 3) nie później niż dwa miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

7. Metoda produkcji:

Na obszarze określonym w pkt 5 muszą znajdować się suszarnie i tu musi odbywać się cały proces podsuszania i podwędzania śliw. Drewno oraz surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza obszaru określonego w pkt 5. Do produkcji „suski sechłońskiej” mogą być stosowane substancje konserwujące, będące dodatkami do żywności dopuszczonymi do stosowania w przypadku owoców suszonych. Wszystkie opisane czynności w trakcie całego procesu produkcji „suski sechłońskiej” należy wykonywać ręcznie.

Surowiec

Do wyrobu „suski sechłońskiej” wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej (łac. *Prunus domestica*) z pestkami. Najczęściej wykorzystywanym gatunkiem śliw do suszenia są owoce odmian Węgierki i jej pochodnych: Promis, Tolar, Nektawit, a także Valjevka i Stanley, które łatwo poddają się wędzeniu. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

W celu zagwarantowania jak najwyższej jakości końcowego produktu, owoce przeznaczone do suszenia muszą być zebrane w odpowiednim czasie. Termin zbioru owoców jest płynny zależy od warunków pogodowych oraz odmian poszczególnych drzew owocowych. Owoce przeznaczone do suszenia powinny być zbierane pomiędzy dojrzałością zbiorczą, a dojrzałością konsumpcyjną. O momencie przeprowadzania zbioru decyduje oddzielnie każdy z producentów uwzględniając posiadaną wiedzę i doświadczenie w tym zakresie. W przypadku skupowania śliwek od innych sadowników każdy z producentów indywidualnie wybiera określone partie śliwek nadające się do produkcji „suski sechłońskiej”.

Segregacja surowca

Zebrane owoce poddaje się wstępnej ręcznej segregacji w celu uzyskania jak najwyższej jakości surowca przeznaczonego do wyrobu „suski sechłońskiej”. Owoce przeznaczone do wyrobu „suski sechłońskiej” 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.

Układanie owoców

Wyselekcjonowane owoce układa się ręcznie na specjalnym ruszcie wykonanym z drewnianych lasek (wąskich i długich desek drewnianych). Owoce należy układać w taki sposób, aby powietrze miało swobodny dostęp do każdej śliwki. Śliwki podlegające procesowi suszenia i wędzenia zsypywane są w warstwę o grubości od 20 do 40 cm. Układając owoce dokonuje się kolejnej selekcji wykorzystanego surowca w celu uzyskania jak najwyższej jakości produktu końcowego.

Drewno wykorzystywane do wędzenia

Do opalania suszarni wykorzystuje się wyłącznie twarde i suche drewno pochodzące od gatunków drzew liściastych. Najczęściej wykorzystywanymi gatunkami drzew w tym celu jest: drewno buku, grabu, brzozy oraz drewno z drzew owocowych np. śliwy. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie drewna żywicznego.

Podwędzanie i podsuszanie

Po wypełnieniu rusztu owocami rozpoczyna się pierwszy etap procesu podwędzania i podsuszania śliwek gorącym dymem trwający do 3 dni. Po tym czasie producent wykorzystując posiadaną wiedzę i doświadczenie w zakresie podsuszania i podwędzania śliwek sprawdza stan owoców śliw w dolnej warstwie rusztu będącej najbliżej źródła ciepła. Jeżeli dolna warstwa owoców jest odpowiednio podsuszona, wówczas zamienia się górną warstwę owoców z dolną i etap podwędzania i podsuszania powtarza się. Temperatura, w jakiej są podsuszane i podwędzane śliwki leżące laskach powinna być w granicach od 45°C do 70°C.

Na ostateczną długość procesu produkcji „suski sechlońskiej” (trwającego zazwyczaj od 4 do 6 dni) wpływają odmiany owoców przeznaczonych do jej wyrobu oraz temperatura utrzymywana w suszarniach oraz zewnętrzne czynniki atmosferyczne w szczególności temperatura otoczenia i poziom wilgotności powietrza.

Przebieranie i sortowanie owoców

Podwędzone owoce wybiera się z rusztu ręcznie, zwracając przy tym uwagę na stopień wysuszenia poszczególnych owoców. Podwędzone i podsuszone owoce nie mogą być uszkodzone. Każdy z wytwórców indywidualnie ocenia czy śliwka osiągnęła już parametry wymagane w opisie produktu. Niedostatecznie wysuszone owoce po przebraniu w dalszym ciągu poddaje procesowi podwędzania i podsuszania.

Przechowywanie

Podwędzone owoce należy przechowywać w pomieszczeniach suchych i przewiewnych. W przypadku wzrostu wilgotności przechowywanych owoców ponad pożądany poziom, poddaje się je ponownemu podwędzaniu i podsuszaniu, wg opisanej technologii. Proces dosuszania trwa zazwyczaj około jednej doby.

Ewentualne drylowanie

„Suska sechlońska” może być poddana procesowi drylowania. Proces ten należy przeprowadzić bardzo starannie, a sposób, w jaki jest to wykonane nie może doprowadzić do niepożądanego zmiany cech produktu. W szczególności proces ten nie może wpływać na obniżenie poziomu zawartości wody poniżej wartości, która została przedstawiona w opisie produktu pkt 4. Dopuszcza się zarówno drylowanie ręczne jak i mechaniczne.

Sprzedaż

Podwędzone i podsuszone owoce mogą być sprzedawane luzem lub w opakowaniu.

Suszarnia

Cały proces produkcji powinien być przeprowadzany w tradycyjnych, niżej opisanych, sechlońskich suszarniach, w szczególności:

1. do produkcji wykorzystywane są wyłącznie suszarnie, których konstrukcja umożliwia podwędzanie i podsuszanie śliw dymem i suchym powietrzem a nie wyłącznie suchym powietrzem;

2. laski, z których jest skonstruowany ruszt muszą być wykonane z drewna;
3. stosuje się wyłącznie jeden ruszt w jednej komorze suszarni;
4. odległość pomiędzy paleniskiem a rusztem nie może być mniejsza niż 160 cm.

8. Związek z obszarem geograficznym:

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. Do określenia tej wsi w przeszłości wykorzystywano dwie nazwy „Sechna ” i „Sechlna”. Obecnie używa się nazwy „Sechna”. Zachowała się jednak odwołania do starej nazwy „Sechlna” w odmianie tej obecnie używanej nazwy „Sechna” i tak używa się „suska sechłońska” a mieszkańców wsi nazywa się „sechlkami”.

Należy jeszcze zwrócić uwagę, iż sama nazwa wsi „Sechna” lub „Sechlna” wywodzi się właśnie z tradycji podwędzania i podsuszania - „Sechna” lub „Sechlna” - „sechnie - suszenie”. Jest to potwierdzeniem specyfiki produktu oraz tradycyjnej i głęboko zakorzenionej na określonym w pkt. 5 obszarze geograficznym metody jego wytwarzania. Obecnie nazwa wsi, ze względu na ewolucję języka, w odbiorze przeciętnego konsumenta, nie odnosi się jednak już do procesu suszenia czy wędzenia.

Związek „suski sechłońskiej” z obszarem podanym w pkt. 5. wynika w szczególności z zastosowania wyjątkowej metody produkcji, charakterystycznej dla obszaru wytwarzania tego produktu. Zastosowanie tej metody wpływa na specyfikę produktu. Specyficzna metoda produkcji w połączeniu z umiejętnościami miejscowych rolników były podstawą do wykształcenia się renomy tego produktu. „Suska sechłońska” jest, zatem produktem charakteryzującym się specyficznymi cechami oraz renomą związaną z miejscem pochodzenia. Konstrukcja suszarni i sposób suszenia pozwala na odróżnienie stosowanej tu metody od metody wykorzystywanej w innych częściach kraju a także używanej w sąsiednich regionach. Na sąsiednich obszarach nie podsusza i nie podwędza się owoców a jeżeli się to robi to stosuje się inną, niż w przypadku suski sechłońskiej, technologię.

Opis obszaru

Obszar geograficzny obejmuje 239,55 km² i położony jest na terytorium czterech gmin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina. Największa część tego obszaru (cały obszar gminy Laskowa i Iwkowa) położona jest na terytorium Beskidu Wyspowego. Obszar gminy Żegocina znajduje się na granicy Beskidu Wyspowego z Pogórzem Wielicko-Ciężkowickim a obszar gminy Iwkowa jest natomiast położony na granicy Beskidu Wyspowego z Pogórzem Rożnowskim. Cały teren jest zróżnicowany i charakteryzuje się dużymi różnicami w wysokościach względnych. Obszar położony jest na wysokości powyżej 300 m n.p.m. i charakteryzuje się dużą zmiennością przy nachyleniu stoków najczęściej od 5°- 25°. Niektóre szczyty na tym obszarze przekraczają 900 m n.p.m. – np. góra Jaworz o wysokości 921 m n.p.m. Wraz ze wzrostem wysokości npm maleją temperatury a rosną roczne sumy opadów atmosferycznych, zwiększa się wilgotność powietrza. Opady w tym obszarze kształtują się w przedziale 700-850 mm, zapewniając zasilenie zasobów wodnych. Dominują wiatry z

kierunków zachodnich i północno-zachodnich. Na obszarze tym przeważają gleby słabe (duży udział V, VI klasy).

Gospodarstwa na tym obszarze są bardzo rozdrobnione – przeciętna wielkość gospodarstwa nie przekracza 4ha.

Tradycja i renowacja

Z zachowanych przekazów wynika, iż tradycja suszenia śliwek na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5. jest bardzo długa. Z informacji pochodzących z pierwszej połowy XVIII wieku wynika, iż cechą charakterystyczną wsi Sechna i położonego na jej terenie majątku Klarysek była obfitość drzew owocowych. Prawdopodobnie każde gospodarstwo miało wtedy już swój sad. Rzędy śliwek biegły pośród pól (w 1738 r. przy jednej z zagród w Żmiejce był sad złożony z 310 śliwek). Owoce należały wówczas do ważnych dla ludności środków żywności. Spożywano je nie tylko jesienią, ale również i zimą - surowe, kwaszone, suszone. Już w XVII wieku wykorzystywano śliwki na obszarze określonym w pkt. 5. do wyrobu powideł.

Zgodnie ze starymi opowieściami cała historia suszenia tych owoców związana była z działalnością miejscowego duszpasterza. Nieznany już dziś z nazwiska ksiądz proboszcz, zamyślony sadownik, zadawał swoim parafianom jako pokutę sadzenie kilku lub kilkunastu drzew owocowych, w zależności od wyznanych na spowiedzi grzechów. Na mało żyznych glebach jabłonie, czereśnie czy grusze rosły słabo i źle owocowały, więc nakazał ludziom sadzić śliwki. Gdy drzewa te zaczęły dobrze owocować, gospodarze przechrztyli proboszcza i zaczęli śliwki wykorzystywać do produkcji śliwownicy. Szerzyło się pijaństwo, więc zatroskany proboszcz razem ze swym wikarym uradzili, że śliwki nadal trzeba sadzić, ale owoce obowiązkowo trzeba suszyć. Okazało się, bowiem, że suszonych dymem śliwek nie da się przerobić na śliwownicę. Proboszcz już dawno na wiecznej emeryturze, a ojcowie i synowie wciąż sadzą, suszą i sprzedają śliwki. Takie, zgodnie ze starymi opowieściami, były początki wędzenia i suszenia śliwek w Sechnie. Zwyczaj ten przetrwał do współczesnych czasów, a stosowana metoda produkcji praktycznie nie uległa zmianie. 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 ...”*

Pani Małgorzata Sromek w swoim opracowaniu z 2001 r. pt. „Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność” opisując dawne życie mieszkańców wiosek dawnego „klucza strzeszycko-żbikowskiego” nad Łososiną: Ujanowic, Sechny, Kobyłczyny przytacza słowa innej ludowej piosenki („Sechna jesienią” T. Grzegorzek):

*„Ładnie murowane tony w sadach chaty
Ogródek przy każdej jak paw przebogaty
Wieś poza tym zwie się „Zagłębie śliwkowe”,
Bo z zadbanych sadów jest „suszywo” zdrowe.*

*Suszą coraz mądrzej dziadek, ojciec i zięć,
suszarnię ma każdy jedną albo i pięć.
Tu jesienią dymy błękitne się wloką*

nad tą wsią co dawno nazwana opoką.

*Bywa, przez Wiliję chłop „pachnie” złociakiem –
w dobrej komitywie trzeba być z Sechlakiem!”*

Większy i bardziej szczegółowy opis zawiera inna przyśpiewka:

*„Po drugiej wojnie Sechna ma żywot nobliwy,
Sechlaków „przynapitych” ratowały śliwy.
Kto sad „obkładał gnojem”, okopywał wiecznie
ten o „Wiliji, Świętach, mógł myśleć bezpiecznie.
Od wiek wieków udana ta ziemia śliwiana,
pazernie uprawiana, robi z chłopą – pana!*

*Kromolic, Pajorówka, Wójciki, Gwiżdżówka,
Zapotoce, Młokotówka, piękne Zakokoce.
Kasprzoki, Żołnówka, Garbusie, Oleksówka –
Wszędzie śliwy jak pięście. Ciepła jesień to szczęście!
Zabrzoki, Łukosówka, Góry, Nowokówka,
Granica, Pagorek, Przylaski – śliw niejeden worek!*

*A ile piękne suski kosztują mitręgi
i jakie przy nich chłop dostaje cięgi:
Na wiosnę zrób trzy „siągi” twarde – buk, grabocki,
do zagrzewki, na kolor suszone śliwioki.
Pod gruszkę – spali wszystko: korce, wyrzby, siby
Braknie – to od sąsiada pożyczys na niby..*

*Dwa tygodnie? Trzy mało – żeby dobre śliwy
„wjechały” na suszarnię – kto zdążył szczęśliwy.
Chłop obdarty, zdrapany na kolcach jak igła,
od pośpiechu nie dojadł, gęba schudła, zbrzydła,
bo w dopadki się młóci, kopie i pokłada;
łapać słońko póki jest, bo wnet deszcz popada!*

*Tony śliw na suszarniach zniesione na brzuchach.
Już! Pali się – od dymu czarno w nosie w uchach
Portki zeszmelcowane nie jedne, lecz troje,
potem się je wyrzuci widłami na gnoje.
Na kolanach sortują w gorącu, zaduchu,
parują, przewracają, bo silni na duchu.*

*Na duchu, jak na duchu; gorszy kaszel, płuca,
oczy, bo płomień z paleniska dymem w nos zarzuca.
Wreszcie, gdy już gotowe: przebierać z dzieckami,
suszki nieudarzone „ślepcie” – powyjmujcie sami..
Gdy wszystko przebrane – podgrzać śliwy bukiem
pilnować, by suszarnia nie spłonęła z hukiem*

*Po skończonym szczęśliwie „rajwachu” z suszami
połowa biedy bywa już za Sechlakami.
Druga połowa – nerwy! Kiedy? Jaka cena?
Kto trafi dziś w dziesiątkę? – każda „stówka” cenna!
Kto też sprzedaje najdrożej, kto się da wykiwać?
toczy się „polityka” jak wieś długa – żywa.*

*Dawnym czasem Sechlaki wyruszali w miasta,
hurtownie brały na kwit – do kasy i basta!
Ten, który w życiu trafił lepiej, to wracał szczęśliwy:
oprócz swoich skupował wszystkich „kumpli” śliwy.
i dorabiał gotówki z kierownikiem w zмовie,
a co się przy tym działo – niech wam świadek powie.*

*Spółdzielnie owocarskie w całej Polsce prawie
znały swoich Sechlaków w rozmaitej sprawie.
Raz Koziółek się zawziął: „nie dom nic szpryncowi”,
kasa jest na parterze – smyk ku balkonowi.
Z balkonu „z pieca na łeb” całkiem z innej strony
do Pekaesu, na dworzec – wpadł nie dogoniony.*

*Oprzytomniał Koziółek – gdyż był w Limanowej,
teraz on, nie kierownik, miał sny kolorowe:
- „Na Milicje nie pójdzie ten łapówkarz chciwy” –
Lecz Koziółek już odtąd nie sprzedał „pół śliwy”
Oj, Sachna, Sachna – przyszła wolność, demokracja,
wolny rynek, bazy – jakże inna orientacja!”*

O tradycji oraz ciągłości suszenia śliw na tym obszarze świadczą także liczne dokumenty pokazujące, iż „suska sechłońska” i suszarnie były obecne w tym regionie. W pracach komisji etnograficznej Polskiej Akademii Umiejętności nr 9 (zapiski z 1905 r.) „Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego” autorstwa pana Jana Ligęzy pt. „Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego” autorstwa pana Jana Ligęzy w części poświęconej pożywieniu można znaleźć wzmianki o wykorzystywaniu i spożywaniu śliw suszonych.

Zachowała się również np. prośba rolnika z 1984 r. skierowana do Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu o udostępnienie samochodu w celu przewiezienia ususzonych owoców. Informacje zawarte w prośbie i dotyczące wielkości upraw są poświadczone za zgodność przez urząd gminy w Laskowej. Zachowały się również liczne dokumenty potwierdzające badania suszu śliwkowego, np. z 1989 r., 1991 r. i z 1992 r. z terenowej stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Limanowej. Dokumenty te mają numery kontrolne nr 1946, 1947, 1948, 1999, 2000, 2580 i 2581 co świadczy o dużej liczbie podejmowanych takich badań. Zachował się również projekt architektoniczny na budowę dwukomorowej suszarni płodów z 1980 r. we wsi Kobyłczyzna w gminie Laskowa. Potwierdzeniem występowania na tym obszarze śliwek suszonych są również liczne kwity skupu śliwek na tym obszarze a także umowy na badanie suszu.

Tradycja suszenia śliw wraz z upływem lat rozprzestrzeniła się na sąsiednie wsie w najbliższym sąsiedztwie – na gminę Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina. Bo jak powiadają miejscowi ludzie: „...gdzie sechłończyk (chłopak z Sechnej) się żenił tam budował

suszarnie rozszerzając tradycję...no i suszył”. Na obszarze tym suszy się śliwy zgodnie ze starymi sechłońskimi recepturami.

Najprostszym dowodem potwierdzającym zachowanie starej metody są specyficzne suszarnie wykorzystywane również dzisiaj do uzyskiwania tego produktu. Na opisywanym obszarze czterech gmin znajduje się, bowiem aż 677 suszarni. Na obszarze gminy Laskowa zlokalizowano 310 suszarni, na obszarze gminy Iwkowa zlokalizowano 185 suszarni, na obszarze gminy Łososina Dolna zlokalizowano ich 112, a na obszarze gminy Żegocina znajduje się ich 70. We wsi Sechna, z której wywodzi się cała tradycja, znajduje się aż 150 suszarni. Biorąc pod uwagę, iż obszar określony w pkt. 5. ma powierzchnię 239,55 km² oraz że na terenie tym w 2004 r. mieszkało 21 885 mieszkańców to w tym roku średnio jedna suszarnia przypadała na 32 mieszkańców oraz na obszarze jednego km² znajdowały się 3 suszarnie. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek tego produktu z tym obszarem. Liczba suszarni jest jednym z elementów, który m.in. pozwala na odróżnienie opisywanego obszaru od obszarów sąsiednich.

Najstarsza, prawie stuletnia, suszarnia jednokomorowa pokryta strzechą znajduje się w Sechnej u pana Michała Filipka (zdjęcie nr 1). Jest ona już mocno zniszczona i oczywiście nie jest obecnie wykorzystywana i nie suszy się w niej już śliwek. Inna bardzo stara suszarnia znajduje się również w Sechnej u pana Kazimierza Waligóry (zdjęcie nr 2).

Zdjęcie nr 1



Zdjęcie nr 2



Największą, pięciokomorową, suszarnię zobaczyć można u pana Stanisława Pajora zamieszkałego w Sechnej (zdjęciu nr 3).

Zdjęcie nr 3



„Suska sechłońska” wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustająco dobrą opinią zarówno wśród producentów jak i konsumentów. Charakterystyczny smak „suski sechłońskiej” z wyczuwalną nutą wędzenia doceniany jest przez wszystkich przez obecnych i byłych mieszkańców tego obszaru. Warto dodać, że dziś większość wytwarzanej „suski sechłońskiej” znajduje swój zbyt na terenie wytwarzania. Jest to kolejny dowód na to, że ten wyjątkowy produkt, o bardzo wysokiej jakości, charakterystycznym smaku i zapachu, jest typowym produktem związanym z konkretnym regionem i stanowi nierozwalny element jego kultury.

Na szczególną uwagę zasługują nagrody i wyróżnienia, jakie „suska sechłońska” otrzymała w poszczególnych konkursach: w 2000 r. wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (konkurs organizowany przez program I Polskiego Radia, tygodnik „Gospodyni” oraz Agro-Linię 2000), 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. Właśnie z okazji śliwkowych żniw gospodarze gminy Iwkowa organizują to święto, podczas którego producenci suszonej śliwki prezentują swoje wyroby. Gwoździem programu są suszone śliwki pod najrozmaitszymi postaciami, nie tylko jadalnymi, również inscenizacyjnymi i konkursowymi, w myśl hasła: wszystko o suszonej śliwce (więcej informacji na m.in. stronie: www.sliwka.iwkowa.pl). Święto Suszonej Śliwki przyciąga oprócz samych producentów również zwiedzających - zarówno „miejscowych” jak i turystów. Imprezie towarzyszą liczne konkursy, degustacje oraz przygotowywane są kolorowe stoiska, promujące suszoną śliwkę. Głównym punktem programu jest konkurs na najlepszą potrawę ze śliwek. W 2006 bardzo dużym powodzeniem cieszył się konkurs plastyczny „Śliwkowa gmina”. Prawie setka dzieci malowała swoje wyobrażenie gminy Iwkowa, z dominującym elementem śliwek i innych owoców suszonych w tej okolicy. Dla wielu osób nieobytych ze śliwkową tradycją organizatorzy przygotowali „Ścieżkę regionalną ze śliwką w tle” (więcej informacji na m.in. stronie: www.iwkowa.pl).

Kolejnym faktem potwierdzającym renomę „suski sechłońskiej” jest „śliwkowy” szlak turystyczny wyznaczony przez władze samorządowe na obszarze określonym w pkt. 5. Jest to tzw. „Szlak Suszonej Śliwki”. Szlak wyznaczają gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.

Również ważnym faktem jest to, iż około 23% powierzchni wszystkich upraw owocowych na tym obszarze stanowi właśnie uprawa śliwki. Na obszarze tym powierzchnia sadów śliwkowych zajmuje 326 ha, z tego stanowią one w Gminie Łososina Dolna 10,9%, w Gminie Iwkowa 42,2%, w Gminie Żegocina 20,6%, a w Gminie Laskowa aż 44,7% wszystkich sadów na tym obszarze. Należy tu zaznaczyć, iż w 2004 r. sady śliwkowe stanowiły 6,7% wszystkich sadów w Polsce. Obszar ten charakteryzuje się, zatem bardzo dużym, ponadprzeciętnym zagęszczeniem sadów śliwkowych. Śliwki te stanowią m.in. surowiec do produkcji „suski sechłońskiej”. Zagęszczenie sadów jest kolejnym dowodem potwierdzającym ogromną popularność tego produktu na tym obszarze.

Suszarnie

Kształtowanie się renomy „suski sechłońskiej” związane jest także z zachowaniem się tradycyjnej, lokalnej metody produkcji. Jest ona wynikiem gromadzenia doświadczeń i umiejętności rozwijanych na przestrzeni dziesięcioleci przez ludność zamieszkującą obszar określony w pkt. 5. Mieszkańcy tych terenów na przestrzeni czasu zajmując się suszeniem owoców śliwy stworzyli specjalne suszarnie własnej konstrukcji nadające produktowi wysoką jakość i niespotykany nigdzie smak. Suszarnie te doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru (zdjęcia 4-7).

Zdjęcie nr 4 Gmina Iwkowa/ Zelek Stanisław/



Zdjęcie nr 5 Gmina Iwkowa/ Władysław Świder/



Zdjęcie nr 6 Gmina Łososina Dolna / Klimek Tadeusz/



Zdjęcie nr 7 Gmina Łososina Dolna / Stanisław Kocoń/



Jak wynika z lokalnych źródeł gminy Iwkowa „przodkiem” dzisiejszych suszarni była "luftówka", wbudowana w ziemię, której jedyną częścią nadziemną był dach i około 20 - 30 centymetrów ściany. Swą nazwę zawdzięczała podziemnemu tunelowi - "luftowi", na końcu,

którego znajdowało się palenisko. Z biegiem czasu konstrukcja suszarni ulegała zmianie i rozpoczęto ich budowę na podmurówkach początkowo z kamienia a potem także z cegieł, betonu, pustaków itp. Podmurówka była dosyć wysoka z uwagi na to, iż umieszczone było tam palenisko – zazwyczaj piec kamienny lub betonowy. W piecu tym podczas palenia wydzielane jest ciepło i dym, które ruchem rotacyjnym suszy śliwy ułożone nad nim w komorach. Suszarnie wykorzystywane do produkcji „suski sechłońskiej” 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 prawdziwą „suskę sechłońską”.

Podwędzanie i podsuszanie śliwek w takich suszarniach odbywa się gorącym dymem, co również odróżnia „suskę sechłońską” od śliw suszonych gorącym powietrzem. Podwędzanie i podsuszanie dymem jest możliwe tylko dzięki specjalnej konstrukcji tych suszarni. Podczas takiego podwędzenia dymem śliwka traci część wody zawartej w tkankach, a równocześnie nasycy się dymem, którego pewne składniki mają właściwości antyseptyczne. Zmniejszenie zawartości wody w tkance podczas wędzenia oraz działanie antyseptyczne dymu hamuje rozwój bakterii gnilnych i zwiększa trwałość wyrobu. Dym nadaje owocom niepowtarzalny kolor, aromat i smak.

Konstrukcja suszarni i sposób suszenia pozwala na odróżnienie stosowanej tu metody od metody wykorzystywanej w innych częściach kraju a także używanej w sąsiednich regionach. Na sąsiednich obszarach nie podsusza i nie podwędza się owoców a jeżeli się to robi to stosuje się inną, niż w przypadku suski sechłońskiej, technologię.

Suszarnia składa się z podmurówki w obrębie, której znajduje się palenisko oraz osłoniętej komory, w której umieszczony jest ruszt z drewnianych lasek. Ze względu na ukształtowanie powierzchni na tym obszarze (nachyleniu stoków najczęściej od 5°- 25°) konstrukcja suszarni była dostosowana do stromych stoków.

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.

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.

Do budowy górnej części suszarni (komór z rusztem) wykorzystywano drewniane belki zazwyczaj o średnicy 25x25cm (obecnie zastępowane czasem pustakami lub betonem). Przeciętna wielkość takiej komory ma wymiary od około 2 m szerokości i od około 3,5 m długości. Przez środek komory umieszczono stragaż (drewniana przegroda), który dzielił komorę na dwie części.

Zdjęcie nr 8 Gmina Laskowa /Czesław Zelek/



Dolna część komory – ruszt wyłożony jest przylegającymi do siebie drewnianymi laskami bez sęków o przekroju 3x4cm. Dawniej laski miały okrągły kształt, a do ich wyrobu wykorzystywano drewno z leszczyny. 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.

Zdjęcie nr 9 Gmina Laskowa /Kazimierz Joniec/



Komory suszarni są zamykane drewnianymi drzwiami od zewnątrz i od wewnątrz. Pod każdą komorą umieszczony jest piec-palenisko (tradycyjne piece-paleniska przedstawiają zdjęcia nr 10 i 11). Temperatura wydzielanego ciepła osiąga kilkadziesiąt stopni Celsjusza.

Zdjęcie nr 10 Gmina Laskowa /Michał Król /



Zdjęcie nr 11 Gmina Laskowa / Stanisław Grzegorzek /



Budowlę zabezpiecza najczęściej dwuspadowy dach z dachówki ceramicznej, który ochroni nie tylko samą suszarnię i pracujących przy niej ludzi przed warunkami atmosferycznymi, jak również zapobiega nadmiernemu rozpaleniu ognia przez silne, jesienne wiatry. Najczęściej budowane były suszarnie dwu i trzykomorowe. Tradycja ta przetrwała do dziś. Można jednak spotkać suszarnie jednokomorowe jak również pięciokomorowe.

Zdjęcie nr 12 Gmina Laskowa /Kazimierz Joniec/

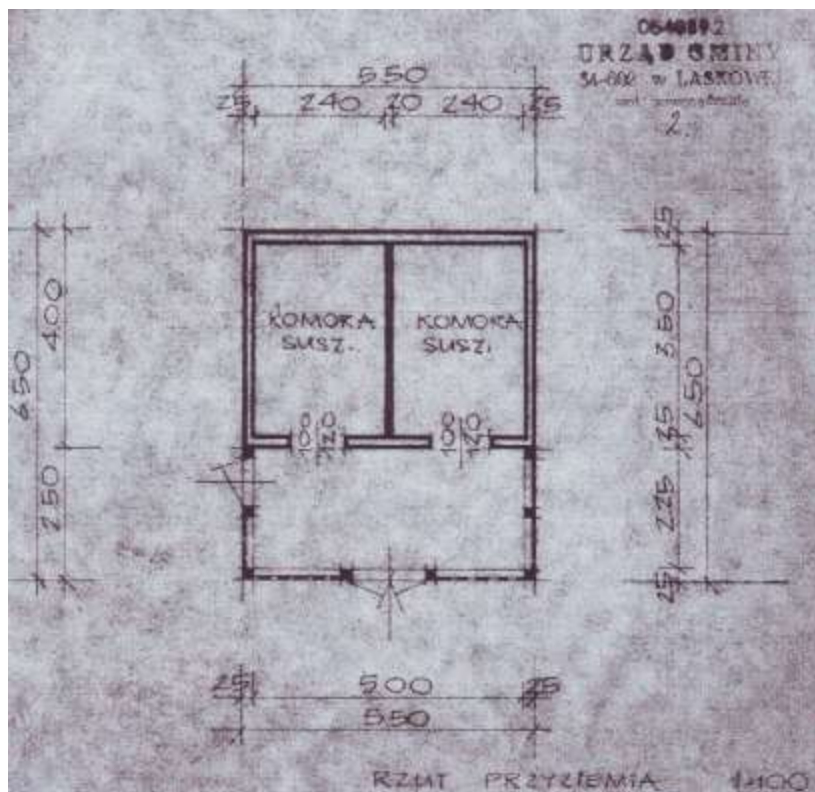


Zdjęcie nr 13 Gmina Łososina Dolna /Klimek Stanisław/

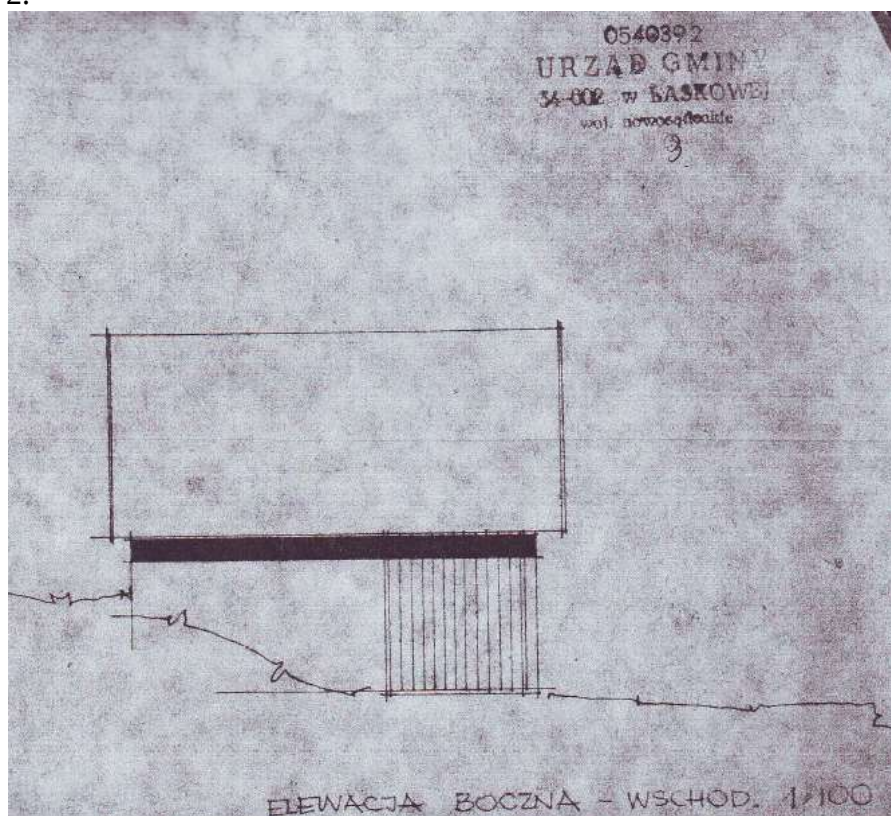


Zgodnie ze starym projektem architektonicznym dwukomorowa suszarnia wykorzystywana do podsuszania, podwędzania i wytwarzania „suski sechłońskiej” z 1980 r. wygląda w sposób przedstawiony na rysunkach 1-4.

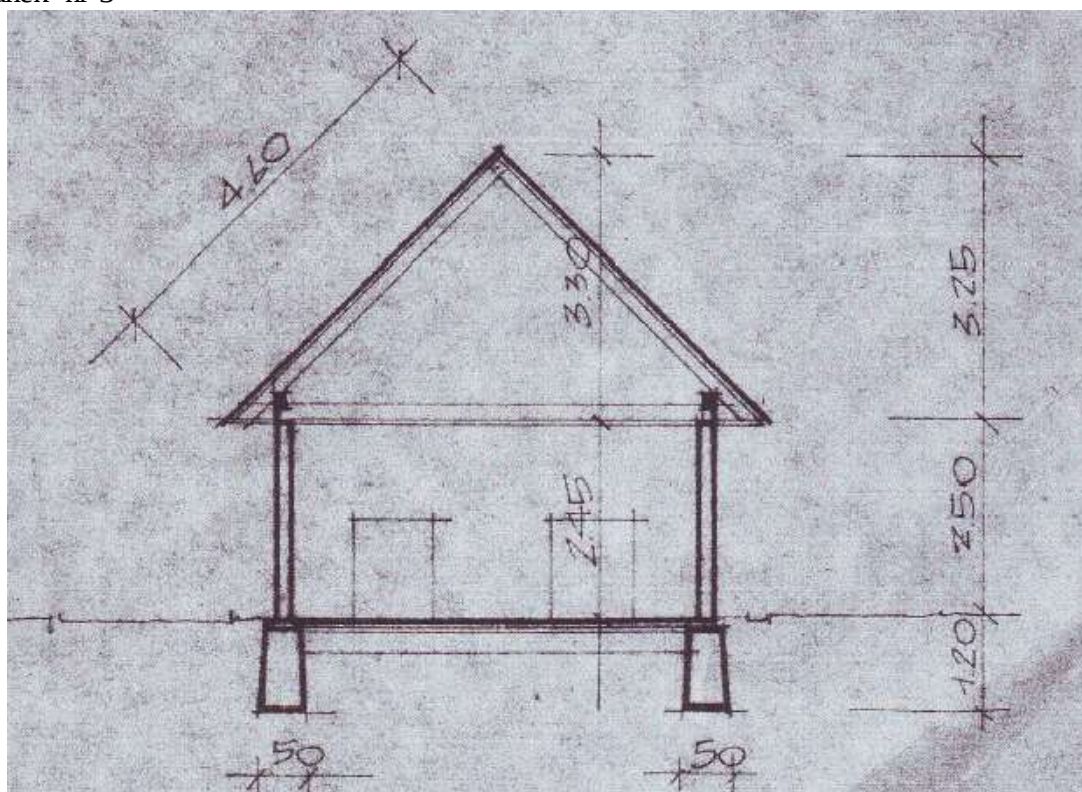
Rysunek nr 1.



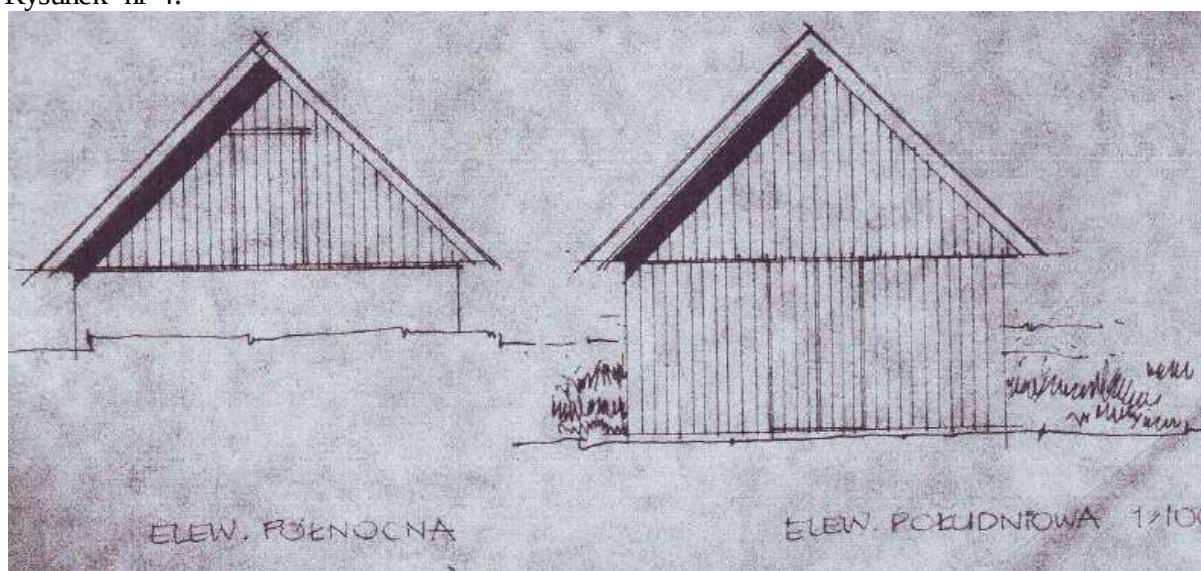
Rysunek nr 2.



Rysunek nr 3



Rysunek nr 4.



9. Kontrola:

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
Tel: +48 22 623-29-00

+48 22 623-29-01
Fax: +48 22 623-29-98
+48 22 623-29-99

Inspekcja jest odpowiedzialna za kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Kontrolowane są zarówno dokumenty potwierdzające przeprowadzenie odpowiednich działań przez producentów, jak i cechy jakościowe gotowego produktu.

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczególne wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

We wniosku znajdują się odwołania do następujących publikacji:

1. „*Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność*” opracowanie Małgorzata Sromek z 2001 r.
2. „*Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego*” autorstwa Jana Ligęzy zapiski z 1905 r wydane w Krakowie w 1928 nakładem Polskiej Akademii Umiejętności.
3. Projekt architektoniczny na budowę dwukomorowej suszarni płodów z 1980 r. we wsi Kobyłczyna w gminie Laskowa .
5. Materiały wykorzystywane w celu promocji produktu i regionu z czterech gmin
www.iwkowa.pl, www.laskowa.iap.pl, www.lososina.pl, www.zegocina.pl.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

Suska sechłońska

WE nr:

☒ CHOG ☐ CHNP

1. Nazwa

Suska sechłońska

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – grupa 1.6

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 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 lepką skórką w kolorze ciemnogranatowym 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

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. Specyficzne 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 sechlońskich suszarniach.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

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°- 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 lassek. 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 łaskami bez sęków o szerokości 4 cm, wysokości 3 cm i długości ok. 1 m. Łaski umieszczane są na jednym poziomie. Dzięki właściwemu ułożeniu łasek 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. 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 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 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 ciemnogrnatowym 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 sechlonskiej* 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 przyspiewka:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała 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 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 wyznaczany gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

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

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

Data:

Podpis: