

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Ujanowice 19, 34-603 Ujanowice

3. Adres do korespondencji:

Telefon: 792 039 755

Faks:

E-mail: biuro@suskasechlonska.pl

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. Obecnie w skład Stowarzyszenia wchodzi 15 rolników.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

„Wędzone jabłko sechłońskie”

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 spożywczy³⁾.

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

³⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

4. Opis:

Nazwa produktu „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się od nazwy wsi Sechna leżącej w gminie Laskowa i jest tradycyjnie używana na całym obszarze geograficznym wytwarzania.

Pod tą nazwą wprowadzane są do obrotu plastry jabłek poddane podsuszaniu i podwędzaniu, mają pomarszczoną brązową skórkę na obwodzie, jasnobrązowy elastyczny miąższ. Gniazdo nasienne może być usunięte lub nie. Plastry „wędzonego jabłka sechłońskiego” mogą mieć różną wielkość, która zależy od odmiany jabłek przeznaczonych do suszenia. Średnica gotowych wędzonych plastrów jabłek zależy od sezonu wegetacyjnego oraz odmiany użytej do produkcji, zazwyczaj waha się w przedziale od 3 do 10 cm. Zawartość wody sprawdzana jest po etapie suszenia, w wyrobie gotowym i wynosi ona od 10% do 23%, co jest zależne, podobnie jak grubość plastrów, od przeznaczenia produktu. 1 kg suszonych owoców uzyskuje się z 5-8 kg świeżych jabłek. W smaku „wędzone jabłko sechłońskie” jest lekko słodkie z wyczuwalnym smakiem i aromatem wędzenia drewnem drzew liściastych.

5. Obszar geograficzny:

Obszar wytwarzania „wędzonego jabłka sechłońskiego” znajduje się w województwie małopolskim, na terenie gmin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

6. Dowód pochodzenia:

1. Wytwarzanie i produkcja „wędzonego jabłka sechłońskiego” podlega kontroli i nadzorowi, który spełnia wszystkie wymagane warunki Chronionego Oznaczenia Geograficznego. Znakowany znakiem ChOG „wędzonego jabłka sechłońskiego” może być tylko ten produkt, który spełnia wszystkie warunki:
 - 1) Został wytworzony na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5. zgodnie z opisaną metodą produkcji i posiada cechy określone w opisie,
 - 2) Jego producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji,
 - 3) Jego producenci przekazali niżej wymienione informacje do Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach zwanego dalej „Stowarzyszeniem”:
2. Rolnicy, którzy chcą wykorzystywać chronioną nazwę zgłaszają tę informację do Stowarzyszenia. Podmioty, które po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę powinni zgłosić się nie później niż do 15 maja danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku.
3. Producenci zobowiązani są przekazać do Stowarzyszenia informacje o lokalizacji suszarni, które są wykorzystywane do produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” przez danego producenta. Każdej suszarni, w której odbywa się produkcja „wędzonego jabłka sechłońskiego” Stowarzyszenie w formie uchwały nadaje numer identyfikacyjny. W biurze Stowarzyszenia jest zawsze przechowywany aktualny spis podmiotów zainteresowanych wytwarzaniem „wędzonego jabłka sechłońskiego” oraz

aktualna lokalizacja wykorzystywanych suszarni. Jedna suszarnia może być przyporządkowana tylko do jednego producenta.

4. Każdy z producentów, a zarazem właścicieli suszarni prowadzi rejestr. W rejestrze tym zapisuje się informacje dotyczące odmiany, ilości i pochodzenia surowca oraz ilości wytworzonego produktu.
5. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych, w pkt. 1, ppkt 1) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej.
6. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w pkt. 1 ppkt 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 jabłek. Natomiast drewno oraz surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza obszaru określonego w pkt 5. Wszystkie opisane czynności w trakcie całego procesu produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” należy wykonywać ręcznie, oprócz procesu krajania jabłek w plastry i ewentualnego usuwania gniazda nasiennego, które wykonywane są mechanicznie.

Surowiec

Do wyrobu „wędzonego jabłka sechłońskiego” wykorzystuje się owoce odmian Antonówka, Boskoop, Szara Reneta, Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared i pochodne Idareda. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia, w tym dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

Chcąc zagwarantować jak najwyższą jakość końcowego produktu, owoce przeznaczone do suszenia muszą być zebrane w odpowiednim czasie. Termin zbioru owoców jest zmienny – zależy od warunków atmosferycznych oraz od odmiany poszczególnych drzew owocowych. Owoce jabłek przeznaczone do suszenia, powinny być zbierane pomiędzy dojrzałością zbiorczą, a dojrzałością konsumpcyjną. O czasie przeprowadzania zbioru owoców decyduje indywidualnie każdy z producentów, uwzględniając posiadaną wiedzę i doświadczenie w tym zakresie.

Segregacja surowca

Zebrane owoce poddaje się wstępnej ręcznej segregacji w celu uzyskania jak najwyższej jakości surowca przeznaczonego do wyrobu „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Owoce przeznaczone do wyrobu „wędzonego jabłka sechłońskiego” 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 i zanieczyszczeń.

Krojenie i układanie owoców w suszarni

Bezpośrednio po etapie segregacji surowca następuje krojenie i układanie owoców w suszarni.

Proces produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” należy przeprowadzać w tradycyjnych niżej opisanych sechłońskich suszarniach:

- a) Do produkcji wykorzystywane są wyłącznie suszarnie, których konstrukcja umożliwia podsuszanie i podwędzanie jabłek suchym powietrzem i dymem (a nie wyłącznie suchym powietrzem).
- b) Laski, z których jest skonstruowany ruszt muszą być wykonane z drewna.
- c) Stosuje się wyłącznie jeden ruszt w jednej komorze suszarni.
- d) Odległość pomiędzy paleniskiem, a rusztem nie może być mniejsza niż 160 cm.

Wyselekcjonowane owoce poddaje się procesowi mechanicznego krojenia w plastry. Można również przed krojeniem owoców w plastry, zastosować mechaniczny proces usuwania gniazda nasiennego. Następnie plastry jabłek układane są ręcznie na specjalnym ruszcie wykonanym z drewnianych lasek (wąskich i długich desek drewnianych). Surowiec należy układać w taki sposób, aby powietrze miało swobodny dostęp do plastrów. Zazwyczaj grubość warstwy na ruszcie przed suszeniem waha się w granicach 20-35 cm.

Drewno wykorzystywane do wędzenia

Do opalania suszarni wykorzystuje się wyłącznie twarde i suche drewno drzew liściastych. Najczęściej wykorzystuje się: drewno brzozy, drewno bukowe, grabowe oraz drewno drzew owocowych. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie drewna żywicznego.

Podwędzanie i podsuszanie

Po wypełnieniu rusztu surowcem, rozpoczyna się pierwszy etap procesu podsuszania i podwędzania plastrów jabłek, ciepłym powietrzem i dymem, trwający ok. 2 dni. Po tym czasie producent wykorzystując posiadaną wiedzę i doświadczenie w zakresie podsuszania i podwędzania jabłek, sprawdza stan plastrów w dolnej warstwie rusztu będącej najbliższej źródła ciepła. Jeżeli dolna warstwa produktu jest odpowiednio podsuszona, wówczas zamienia się górną warstwę z dolną i etap podwędzania i podsuszania powtarza się.

Proces produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” zazwyczaj trwa od 2 do 4 dni i jego długość zależy od odmiany owoców przeznaczonych do suszenia, temperatury utrzymywanej w suszarniach oraz zewnętrznych czynników atmosferycznych.

Przebieganie i sortowanie owoców

Podwędzone plastry jabłek wybiera się z rusztu ręcznie, zwracając przy tym uwagę na stopień wysuszenia poszczególnych plastrów. Podsuszony i podwędzony produkt nie może być uszkodzony. Każdy z wytwórców indywidualnie ocenia czy plastry jabłek osiągnęły już parametry wymagane w opisie produktu.

Przechowywanie

Gotowe wysuszone plastry jabłek należy przechowywać w chłodni lub suchych i przewiewnych pomieszczeniach.

Ewentualne dosuszanie

W przypadku niedosuszenia lub długiego przechowywania produktu, wykonuje się dodatkowe podsuszanie przed sprzedażą w celu uzyskania odpowiednich parametrów wilgotności.

Pakowanie

Produkt może być sprzedawany osobno albo jako jeden ze składników mieszanki owocowej, zawierającej suszone tradycyjnie jabłka, śliwki, gruszki („wędzone jabłko sechłońskie, „suska sechłońska”).

Pakowanie produktu musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Związane jest to z tradycyjnie stosowaną praktyką i jest konieczne w celu zagwarantowania wysokiej jakości produktu (ochrona m.in. przed zanieczyszczeniami fizycznymi i mikrobiologicznymi, podwyższeniem wilgotności, stratami powodowanymi przez szkodniki), ułatwienia transportu i przeładunku oraz uniemożliwienia ewentualnego zmieszania „wędzonych jabłek sechłońskich” z podobnymi produktami. Ma to na celu również zagwarantowanie renomy produktu.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Sechna to jedna z trzech pierwszych wsi założonych przez księżną Kingę (1280 r. – dokumenty sióstr klarysek, 1283 r. – papieskie potwierdzenie fundacji. W dokumentach zostają wymienione Krzeszyce oraz Sechna). Legenda głosi, że po zwycięskiej wojnie Bolesława Wstydliwego z Tatarami Św. Kinga w zamian za olbrzymie wiano, które jej małżonek wykorzystał na wyposażenie swojego wojska, dostała w wieczne posiadanie ziemię sądecką. W celu dobrego zagospodarowania ziemi tworzyła klucze wsi i tak Sechna weszła w skład jednego z pierwszych utworzonych przez nią kluczy, zwanego Strzeszyckim.

Nazwa „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się przede wszystkim od mieszkańca Sechnej „sechloka”, który zeniąc się w innych wsiach niósł ze sobą niezwykłą metodę produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” i najczęściej przez swych nowych sąsiadów był nazywany „sechlokiem”. Opanowanie skomplikowanej metody produkcji wymagało zapoznania się z nią od wczesnego dzieciństwa i jest umiejętnością przekazywaną z ojca na syna. Nie jest to umiejętność, którą można nabyć lub podpatrzeć w ciągu krótkiego czasu. Mieszkańcy Sechnej od wieków udoskonalali umiejętności produkcji „suski sechłońskiej” (ChOG), jednocześnie próbując suszyć inne owoce. Tak okazało się, że równie doskonałym surowcem do tradycyjnego suszenia są jabłka krojone w plastry, z których to zaczęto produkować „wędzone jabłko sechłońskie”. Mieszkańcy rozwijali technologię budowy swoich niezwykłych suszarni i samego procesu suszenia. Nazwa wsi Sechna wywodzi się z niezwykłych naturalnych warunków sprzyjających suszeniu. Umiejętność i wielowiekowe doświadczenie producentów wytworzyło niezwykłą renomę „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Innym związkiem z naszym obszarem geograficznym Beskidu Wyspowego jest występowanie naturalnego ruchu powietrza od nachylenia stoku ku górze, umożliwiające zaciąganie powietrza przez luft pieca suszarni, który jest zawsze od strony nachylenia stoku. Zjawisko to występuje w szczególnym nasileniu w Beskidzie Wyspowym, w obrębie którego znajduje się obszar geograficzny określony w pkt. 5.

Do dzisiejszego dnia w gwarze jest używane słowo „sechnie” czyli „suszenie”. Szczególne warunki klimatyczno-glebowe Sechnej sprzyjały uprawie drzew owocowych. Nadmiar owoców był zagospodarowywany poprzez konserwację ich nietypową metodą suszenia i w takiej formie mogły być przechowywane przez cały rok.

Swoją specyfiką produkt, podobnie jak „suska sechłońska” ChOG, zawdzięcza metodzie produkcji, którą zapewnia konstrukcja suszarni i sposób suszenia, które nie są stosowane w innych regionach. Na sąsiednich obszarach nie występuje ten typ suszu, a jeżeli to stosuje

się inną technologię. Stosowana metoda wynika z umiejętności miejscowych rolników, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Tajemnicą przekazywaną z ojca na syna już od XVIII w., była konstrukcja suszarni i technologia suszenia, nieznana w innych częściach kraju. Ten typ suszarni umożliwiający jednocześnie podsuszanie i podwędzanie, nie występuje na sąsiednich obszarach i wpływa na niezwykły smak, a co za tym idzie renomę „wędzonego jabłka sechłońskiego”.

Opis obszaru

Obszarem geograficznym dla „wędzonego jabłka sechłońskiego” jest część Beskidu Wyspowego przechodząca w pogórze Wielicko-Ciężkowickie i pogórze Rożnowskie. Cały teren charakteryzuje duże nachylenie stoków i bardzo delikatny klimat o dużym zróżnicowaniu wysokości względnych. Najlepsze warunki do uprawy jabłoni występują na zboczach. Beskid Wyspowy, w którego części jest wytwarzane „wędzone jabłko sechłońskie”, charakteryzuje się bardzo dobrym nasłonecznieniem stoków, delikatnym ciepłym i wilgotnym klimatem, który sprzyja rozwojowi sadownictwa. Obszar znajduje się na styku czterech powiatów: limanowskiego, bocheńskiego, nowosądeckiego, brzeskiego. Występuje tu naturalna łączność między ludnością, związana z infrastrukturą komunikacyjną i handlową, a także wspólnota kulturalna. Obszar ten obejmuje gminy: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna, Żegocina i łącznie ma wielkość 239,55 km². Od strony południowej otacza go pasmo łososińskie z najwyższą górą regionu Jaworzem i Sałaszem.

Wraz ze wzrostem wysokości n.p.m. (Jaworz - 920 m) maleją temperatury, a rosną roczne sumy opadów atmosferycznych, zwiększa się wilgotność powietrza. Wraz ze wzrostem wysokości zaostrza się klimat. Opady w tym obszarze kształtują się w przedziale 700-850 mm, zapewniając zasilanie zasobów wodnych. Na obszarze tym przeważają gleby słabe (duży udział V, VI klasy).

Gospodarstwa na tym obszarze są bardzo rozdrobnione – przeciętna wielkość gospodarstw w tym regionie waha się od 5 do 10 ha.

Tradycja i renoma

W bardzo wielu materiałach źródłowych dotyczących obszaru produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” można znaleźć wzmianki o uprawie jabłoni, śliw, gruszy i tradycji suszenia. Między innymi w książce Franciszka Bujaka z 1903 r. po tytule „*Żmijca*” można znaleźć wzmiankę o istniejących tu sadach przydomowych składających się z 310 drzew. Także w opracowaniu J. Ligęzy „*Ujanowice wieś powiatu limanowskiego*” z 1928 r. jest wzmianka mówiąca, że podstawą wyżywienia miejscowej ludności były suszone owoce nazwane papalami. Jasno też wynika z zapisków J. Długosza zebranych w „*Liber beneficiorum*”, że obowiązkiem poszczególnych wsi należących do klucza strzeszyckiego było wytwarzanie powideł na potrzeby starosądeckiego klasztoru, w kotłach otrzymanych od siostr klarysek, co świadczy o rozwiniętym, już w tamtych czasach, sadownictwie. W materiałach źródłowych (*Żmijca*” z 1903 r.) czytamy o znaczeniu ekonomicznym suszonych jabłek, gruszek i śliwek w przeliczeniu na konkretne kwoty, m.in. mamy zdanie: „*Przed r. 1875 większość gospodarstw, posiadających sady, sprzedawała owoców za 200 – 300 K rocznie, dziś zaledwie za połowę tej kwoty sprzedaje się*”, są także wymienione ceny poszczególnych gatunków owoców w tamtym okresie, i tak korzec suszonych śliw kosztował od 10 – 20 K, korzec suszonych gruszek i jabłek od 6 -10 K. Zaś w rozdziale IX tej samej książki można znaleźć zdanie: „*W sąsiednich wsiach są chłopcy handlujący owocami świeżymi i suszonymi: oni też często kupują owoce w Żmiejce i rozwożą je do Brzeska, Bochni, Tarnowa i Krakowa*”.

O wiekowej tradycji suszenia świadczy kuchnia polska i miejsce jakie zajmują w niej lekko wędzone owoce, i tak mamy polewkę z suszonych owoców, a także wzbogacanie smaku potraw z grochu i kaszy „wędzonym jabłkiem sechłońskim”. Zachowały się też w literaturze wiersze i przyśpiewki o tradycji suszenia:

„...Sechno wieś, Sechno wieś,

Piykno okolica

Jakby nie susarnie

Byłaby stolica”

Przez wieki owoce należały do ważnych dla ludności środków żywności. Spożywano je nie tylko jesienią, ale również i zimą - surowe, kwaszone, suszone. J. Bujak w swoim opracowaniu z 1903 roku pisze, że: *„W dawniejszych czasach wyrabiano wielkiej ilości powidła z dzikich owoców z tak zwanych płonek (jabłka) i leśniarek (gruszki), a szczepne owoce (jabłka: mądrzyki, ceplówki, winniki,...) suszono lub świeże sprzedawano.”*

Z lektury wymienionych książek jasno wynika, że w dawnych czasach przetwarzano wszystkie rodzaje owoców, które występowały na terenie przedstawionym w punkcie 5.

W opracowaniu z 2001 r pt. *„Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność”* Pani Małgorzata Sromek opisując dawne życie mieszkańców, przytacza słowa ludowego wiersza, gdzie w ostatniej zwrotce zostają wymienione owoce, które wówczas się suszyło: jabłka, śliwy, gruszki („Sechna jesienią” T. Grzegorzek):

„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 Wiliją chłop „pachnie” złociakiem –

w dobrej komitywie trzeba być z Sechlakiem!

Bo to ludzie twardzi, znający robotę

Nie lekceważeni przez żadną miernotę.”

(...)

„Gdy sprzedamy suski; jabłka, śliwki, gruski,

Zaniesiemy godne dary z dziesięciny

Do kościoła i do ziółka do Dzieciny:

Pobłogosław Boże Sechną i nasze rodziny !”

„Wędzone jabłko sechłońskie” występuje też w wielu opracowaniach regionalnych książek kucharskich, i tak w książce z 2004 r. pt.: *„Regionalna książka kucharska lachów i górali”* mamy przepis na kompot z wędzonych jabłek. Wędzone owoce występują też w przepisach znajdujących się w książce z 2008 r.: *„Małopolska - palce lizać”* oraz w książce z 2011 r.: *„Smaki regionów”*. Natomiast w 2014 roku została wydana książka kucharska: *„Suska sechłońska w kuchni polskiej”*, gdzie oprócz „suski sechłońskiej” znajduje się kilka przepisów z użyciem „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Obecnie wielu znanych i popularnych kucharzy tworzy swoje autorskie przepisy, w których znajduje się lekko wędzone jabłko nadające specyficzny smak potrawom (kompot z suszu) i przedstawiane jest jako niezwykle osiągnięcie mieszkańców regionu, m.in. Karol Okrasa w swoim programie *„Okrasa łamie przepisy”* powiedział, że tylko my Polacy na całym świecie wymyśliśmy wędzenie owoców i że ze szczególną uwagą należy to kultywować i chronić. Także Mikołaj Rey w swoim programie *„Podróże kulinarne Mikołaja Reya”* przedstawił sechłońską tradycję suszenia jako najbardziej niezwykłą, a smak za niepowtarzalny. Wspomnieć należy również o *Polywce* – produkcie tradycyjnym pochodzącym z opisywanego regionu, w którego skład wchodzi śliwy, gruszki i plastry jabłek suszone dymem w tradycyjnych suszarniach. Wszystkie wyżej wymienione publikacje i wypowiedzi świadczą o popularności metody suszu na naszym obszarze geograficznym zgodną z pkt. 5.

O tradycji oraz ciągłości suszenia owoców na tym obszarze świadczą także liczne dokumenty zawierające informacje, iż w tym regionie znajdowały się suszarnie, oraz że suszono i podwędzono w nich owoce takie jak jabłka, gruszki, śliwy.

Zachował się m.in. dokument z 1984 r. zawierający prośbę rolnika ze Sechnej - Pana Józefa, skierowaną do Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu, o udostępnienie samochodu w celu przewiezienia ususzonych owoców. Informacje zawarte w prośbie dotyczące wielkości upraw są poświadczone za zgodne z prawdą przez Urząd Gminy w Laskowej. Zachowały się również liczne dokumenty potwierdzające badania suszu jabłkowego, np. z 1996 r. i z 1992 r. z terenowej stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Limanowej. Dokumenty te mają numery kontrolne 1946, 1947, 1948, 2013, 2014, 2015, co świadczy o dużej liczbie podejmowanych takich badań. Zachował się również projekt architektoniczny na budowę dwukomorowej suszarni z 1980 r. we wsi Kobyłczyzna w gminie Laskowa. Potwierdzeniem występowania na tym obszarze suszonych tradycyjnie jabłek jest również kwit z 1992 r. wystawiony dla rolnika pochodzącego ze Sechnej przez Spółdzielnię Ogrodniczą „Kwiaty, Warzywa, Owoce” ze sprzedaży suszonych jabłek, gruszek i śliwek.

„Wędzone jabłko sechłońskie” cieszy się nieustająco dobrą opinią wśród konsumentów ze względu na wytwarzaną zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu dymem w specjalnych suszarniach, co nadaje owocom niepowtarzalny aromat i smak. Charakterystyczny smak wyczuwalnej nuty wędzenia doceniany jest przez mieszkańców tego obszaru. Dzisiaj większość wytwarzanego „wędzonego jabłka sechłońskiego”, podobnie jak „suski sechłońskiej”, znajduje swój zbyty nie tylko na terenie wytwarzania, ale na obszarze całej Polski. Jest także eksportowana do miejsc emigracji Polaków i kojarzona z najbardziej tradycyjnym polskim smakiem, który stanowi nierozdzielny element naszej polskiej kultury kulinarnej. Konsumenci poszukują „wędzonego jabłka sechłońskiego oraz „suski sechłońskiej” i są gotowi zapłacić za te produkty wyższą cenę.

Kształtowanie się renomy „wędzonego jabłka sechłońskiego”, podobnie jak „suski sechłońskiej” zarejestrowanej w 2007 r. jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, związane jest z zachowaniem tradycyjnej, lokalnej metody produkcji. Wynika ona z gromadzenia doświadczeń i umiejętności rozwijanych na przestrzeni dziesięcioleci przez ludność zamieszkującą obszar czterech gmin wymienionych w pkt. 5. Rolnicy, na przestrzeni

czasu, stworzyli specjalne suszarnie własnej konstrukcji, aby nadać produktom wysoką jakość oraz niespotykany smak. Suszarnie te doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru i stały się jego nierozłączną częścią.

Cechą charakterystyczną regionu jest uprawa jabłoni i śliw oraz produkcja owoców tych drzew z przeznaczeniem na wytwarzanie „wędzonego jabłka sechlońskiego” oraz „suski sechlońskiej”.

Suszarnie

O niezwyklej renomie i tradycji produkcji suszono-wędzonych owoców świadczy fakt, że ludzie zamieszkujący ten obszar od wieków udoskonalali konstrukcję suszarni wykorzystując naturalne zjawisko cugu powietrza i wymyślili suszarnie, które dziś nazywa się „domami suski”, mające jedyną w swoim rodzaju konstrukcję składającą się z wysokiej piwnicy, która stanowi piec, płaskiego rozległego rusztu i pomieszczenia wybudowanego nad piwnicą służącego wytworzeniu odpowiedniego klimatu, umożliwiającego suszenie. Umiejętność i wiedzę potrzebną do opanowania tej metody produkcji można zdobyć tylko w sposób praktyczny i zazwyczaj ojciec w tajniki metody wdrażał syna systematyczną pracą w suszarni. Tak zdobyte doświadczenie umożliwiało samodzielne podjęcie produkcji i wiekowe zachowanie tradycji na niewielkim obszarze.

Liczba suszarni jest jednym z elementów, który pozwala na odróżnienie opisywanego obszaru od obszarów sąsiednich. Na opisywanym obszarze geograficznym z pkt.5 znajduje się bowiem aż 500 suszarni, natomiast w samej wsi Sechna, z której wywodzi się cała tradycja, jest ich 120. Biorąc pod uwagę, że obszar określony w pkt. 5. ma powierzchnię 239,55 km² i na terenie tym w 2019 roku mieszkało 31 393 mieszkańców to średnio jedna suszarnia przypada na ok. 62 mieszkańców, a na obszarze jednego km² znajdują się średnio dwie suszarnie. Dowodzi to powszechności wytwarzania produktu na danym obszarze.

Jedne z najstarszych suszarni znajdują się w miejscowości Sechna (zdjęcia nr 1 i 2).



Zdjęcie nr 1.



Zdjęcie nr 2.

Według lokalnej tradycji „przodkiem” terażniejszych suszarni była „luftówka”, tzn. specjalnie wybudowana komora przypominająca okno inspektowe wkopane w ziemię, w którym umieszczano ruszt z patyków laskowych. Do tak wybudowanej komory doprowadzano ciepłe powietrze z dymem, kanałem wydrążonym w ziemi mającym ok. 3 metry długości, zbudowanym z płaskich kamieni, przysypanym ziemią, przed którym palono niewielkie ognisko. Zazwyczaj te małe budowle były sytuowane przy potoku, a samo okno inspektowe znajdowało się wyżej. Konstrukcja ta umożliwiała cyrkulację powietrza poprzez jego podgrzewanie. Z czasem zaczęto budować kamienne, wysokie piwnice wykorzystując to samo naturalne zjawisko podgrzewania i cyrkulacji powietrza, w których znajdował się otwór wyłącznie od strony nachylenia stoku. Z czasem do budowy piwnic zaczęto wykorzystywać cegły, beton, pustaki itp. Piwnica tworzyła piec, w którym na środku, na niewielkim podwyższeniu palono ognisko z dwóch lub paru belek twardego drewna. Na wysokości od 160 cm do 350 cm umieszczono specjalny ruszt zazwyczaj z drzewa sosnowego lub świerkowego. Suszarnie tego typu znajdowały się w odpowiedniej odległości od domów, by zapewnić bezpieczeństwo gospodarstwu przed ewentualnym pożarem. Wpisywały się one w architekturę krajobrazu Beskidu Wyspowego i były dostosowane do stromych stoków ukształtowania terenu.

Obecnie suszarnia składa się z podmurówki w obrębie, której znajduje się palenisko oraz osłoniętej komory, w której umieszczony jest ruszt z drewnianych lasek. Konstrukcja suszarni jest dostosowana do stromych stoków, ze względu na takie ukształtowanie terenu na tym obszarze.

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.

W piecu, o którym mowa wyżej, podczas palenia wydzielane jest ciepło i dym, które ruchem rotacyjnym suszy plastry jabłek ułożone nad nim w komorach. Suszarnie wykorzystywane do produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” 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 „wędzone jabłko sechłońskie”.

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.

Górna część suszarni składa się z komory zbudowanej z drewnianych belek, betonu lub pustaków. Przeciętna wielkość komory ma ok. od 2,5 metra szerokości do 3,5 metra długości. W środku komory umieszczony jest stragarz (przegroda), która dzieli komorę na dwie części. Dolna część komory – ruszt, wyłożony jest przylegającymi do siebie drewnianymi laskami o prostokątnym przekroju, o wymiarach ok. 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 3. Suszarnia - widok z boku.



Zdjęcie nr 4. Górna część suszarni.

Komory suszarni są zamykane drewnianymi drzwiami od zewnątrz i od wewnątrz. Pod każdą komorą umieszczony jest piec-palenisko.



Zdjęcie nr 5. Dolna część suszarni – palenisko.

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.

Podwędzanie i podsuszanie jabłek w takich suszarniach odbywa się gorącym dymem, co również odróżnia „wędzone jabłko sechłońskie” od jabłek suszonych gorącym powietrzem. Podwędzanie i podsuszanie dymem jest możliwe tylko dzięki specjalnej konstrukcji tych suszarni. Podczas takiego podwędzenia dymem plastry jabłek tracą część wody zawartej w tkankach, a równocześnie nasycają się dymem. Zmniejszenie zawartości wody w tkance podczas wędzenia oraz działanie antyseptyczne dymu hamuje rozwój bakterii gnilnych i zwiększa trwałość wyrobu. Dym nadaje owocom niepowtarzalny aromat, barwę 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 technologię.



Zdjęcie 6. /Gmina Laskowa/



Zdjęcie nr 7. /Gmina Łososina Dolna/



Zdjęcie nr 8. /Gmina Iwkowa/



Zdjęcie nr 9. /Gmina Iwkowa/



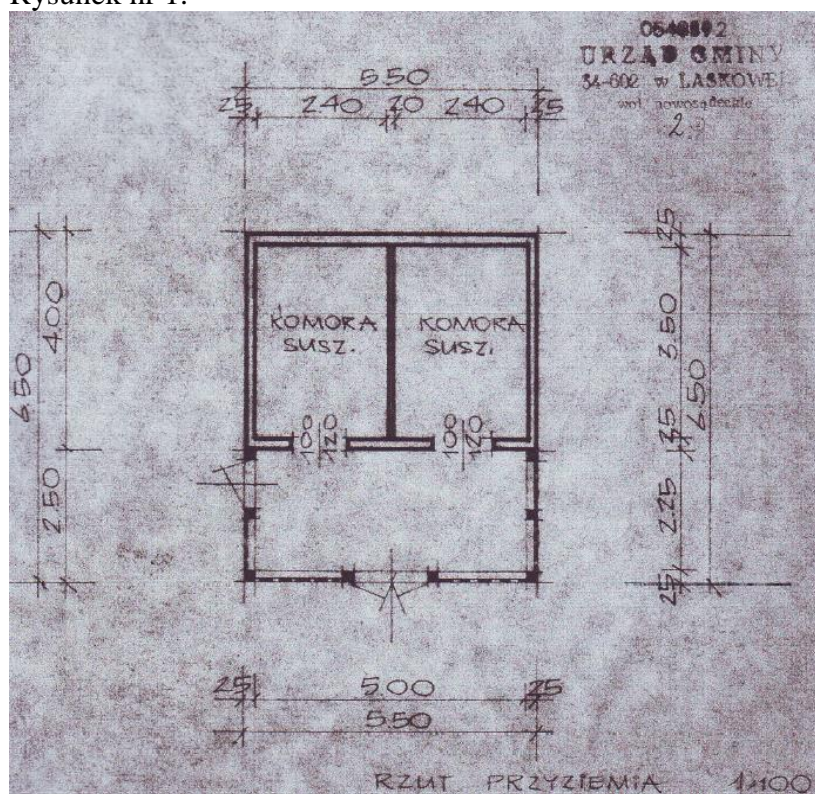
Zdjęcie nr. 10. /Gmina Łososina Dolna/



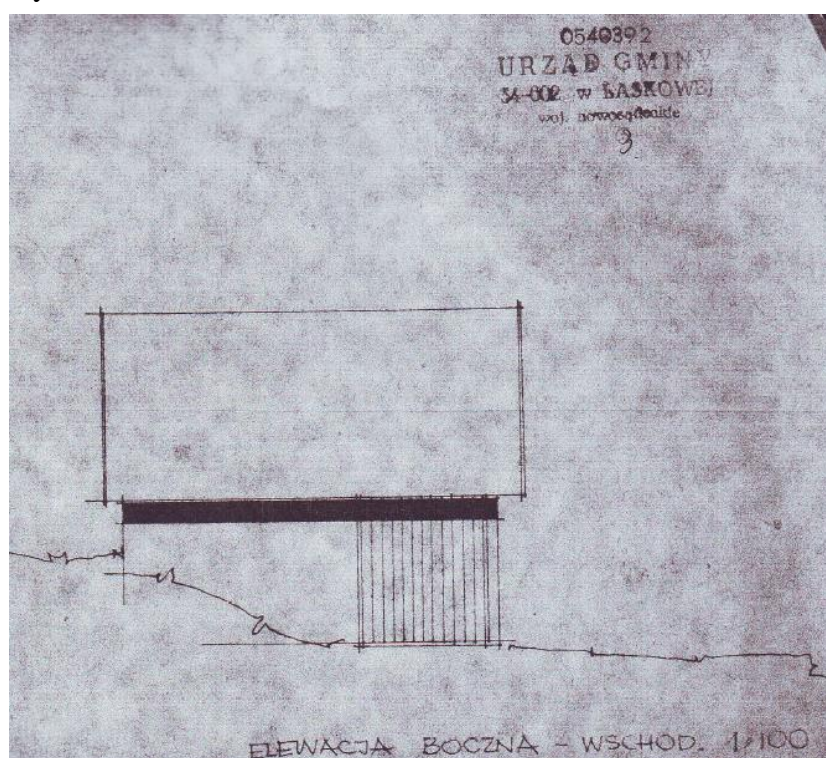
Zdjęcie 11. /Pięciokomorowa suszarnia znajdująca się we wsi Sechna/

Zgodnie ze starym projektem architektonicznym dwukomorowa suszarnia wykorzystywana do podsuszania, podwędzania i wytwarzania suszonych owoców m.in. jabłek z 1980 r. wygląda w sposób przedstawiony na rysunkach 1-4.

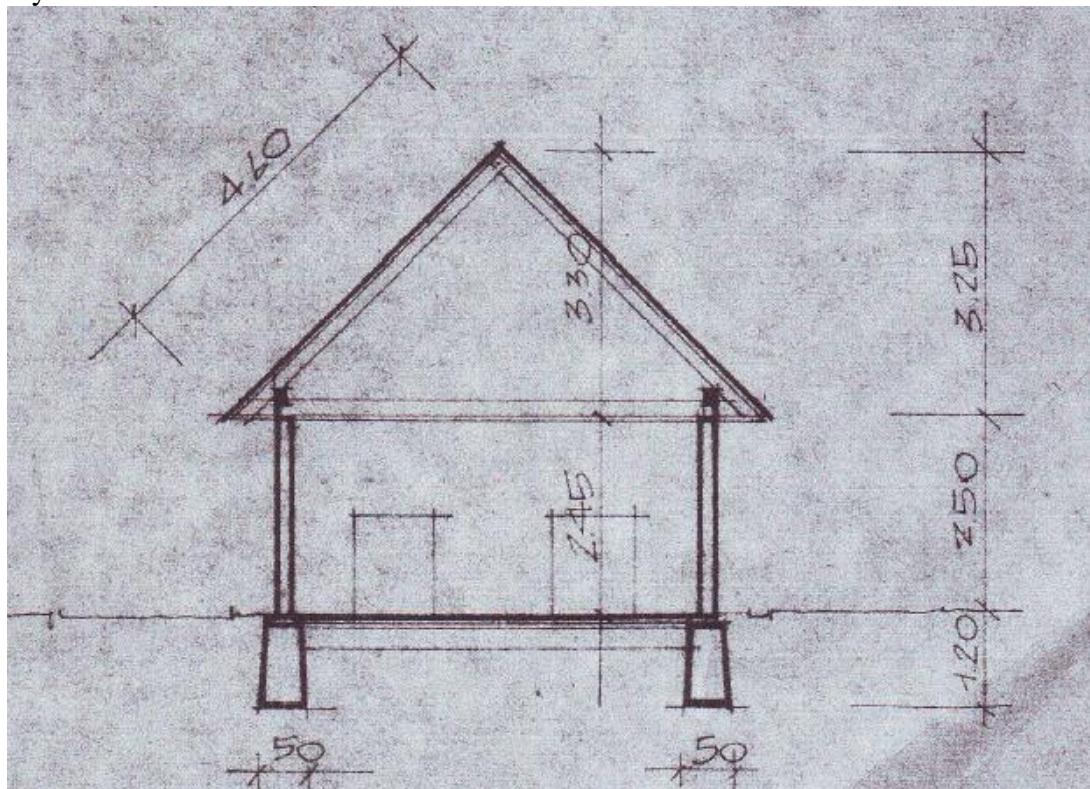
Rysunek nr 1.



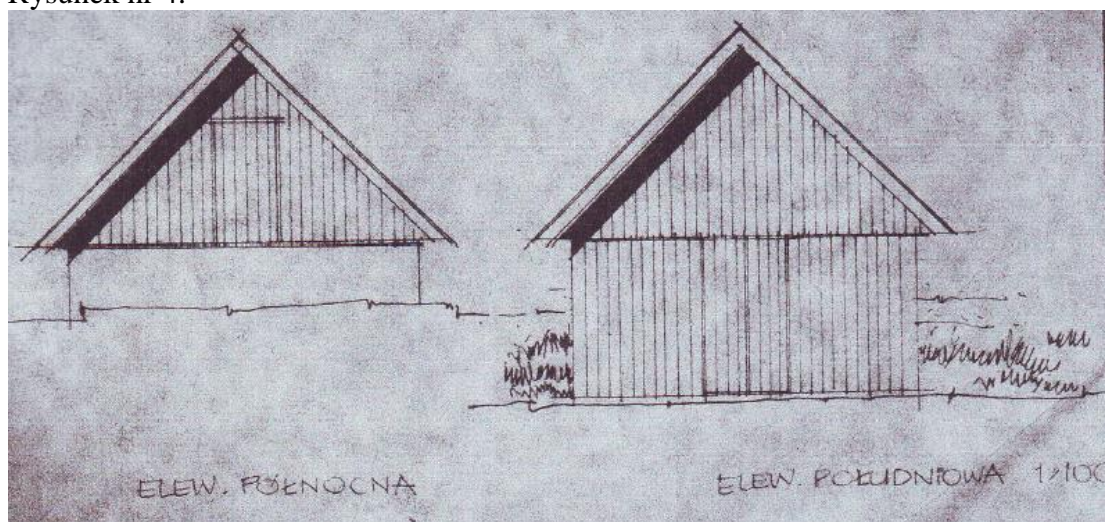
Rysunek nr 2.



Rysunek nr 3.



Rysunek nr 4.



9. Kontrola:

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Al. Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa
tel. 22 25 57 800
fax: 22 25 57 801

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 szczegółowe 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. Bujak Franciszek. „*Żmijca wieś powiatu limanowskiego*”. Kraków, 1903.
2. Ego Vision Sp. z o.o., red. Młyńska Anna. „*Suska sechłońska w kuchni polskiej*”. Sechna, 2014.
3. „*Regionalna książka kucharska lachów i górali*”. Wydano staraniem powiatu limanowskiego, 2004.
4. Sromek Małgorzata. „*Od Ujanowic do Laskowej - przeszłość i współczesność*”. Ujanowice, 2001.
5. Praca zbiorowa. „*Nasze kulinarne dziedzictwo Smaki regionów*”. Poznań, 2011.
6. Projekt architektoniczny na budowę dwukomorowej suszarni płodów z 1980 r. we wsi Kobyłczyna w gminie Laskowa.
7. Tomczyk-Miczka E. „*Małopolska – palce lizać*”. Kraków, 2008.
8. https://www.polskawliczbach.pl/gmina_Laskowa
https://www.polskawliczbach.pl/gmina_Zegocina
https://www.polskawliczbach.pl/gmina_Iwkowa
https://www.polskawliczbach.pl/gmina_Lososina_Dolna

9. Opis produktu tradycyjnego „*Polywka*”:
<https://www.malopolska.pl/malopolskismak/produkty-tradycyjne/napoje-miody-i-nalewki>

Wykaz załączników:

1. Kopia kwitu skupu z 1992 r. wystawiony dla Józefa Joniec rolnika zamieszkałego w Sechnej za sprzedaż m.in. suszonych jabłek.
2. Kopia wyników badań z 1996 r. oraz z 1992 r., Terenowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Limanowej.
3. Kopia pisma do Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu z dnia 21 listopad 1984 r. w sprawie wypożyczenia samochodu na przewóz suszu.

III. Jednolity dokument

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT¹⁾

„Wędzone jabłko sechłońskie”

Nr UE:

ChNP () ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [ChNP LUB ChOG]

„Wędzone jabłko sechłońskie”

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 produktu „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się od nazwy wsi Sechna leżącej w gminie Laskowa i jest tradycyjnie używana na całym obszarze geograficznym wytwarzania.

Pod tą nazwą wprowadzane są do obrotu plastry jabłek poddane podsuszaniu i podwędzaniu, mają pomarszczoną brązową skórkę na obwodzie, jasnobrązowy elastyczny miąższ. Gniazdo nasienne może być usunięte lub nie. Plastry „wędzonego jabłka sechłońskiego” mogą mieć różną wielkość, która zależy od odmiany jabłek przeznaczonych do suszenia. Średnica gotowych wędzonych plastrów jabłek zależy od sezonu wegetacyjnego oraz odmiany użytej do produkcji, zazwyczaj waha się w przedziale od 3 do 10 cm. Zawartość wody sprawdzana jest po etapie suszenia, w wyrobie gotowym i wynosi ona od 10% do 23%, co jest zależne, podobnie jak grubość plastrów, od przeznaczenia produktu. 1 kg suszonych owoców uzyskuje się z 5-8 kg świeżych jabłek. W smaku „wędzone jabłko sechłońskie” jest lekko słodkie z wyczuwalnym smakiem i aromatem wędzenia drewnem drzew liściastych.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

¹⁾ Jednolity dokument musi być zwięzły i nie może przekraczać 2500 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

Surowcem do produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” są jabłka odmian: Antonówka, Boskoop, Szara Reneta, Wilhelm, Jonathan, Szampion, Jonagold, Idared i pochodne Idareda.

Surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza obszaru określonego w pkt 4.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na obszarze określonym w pkt 4. muszą znajdować się suszarnie i tu muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji „wędzonych jabłek sechłońskich”:

- segregacja surowca,
- krojenie i układanie owoców w suszarni,
- podwędzanie i podsuszanie.

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

Wszystkie czynności w trakcie całego procesu produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” należy wykonywać ręcznie, oprócz procesu krojenia jabłek w plastry i ewentualnego usuwania gniazd nasiennych, które wykonywane są mechanicznie.

Pakowanie produktu musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Związane jest to z tradycyjnie stosowaną praktyką i jest konieczne w celu zagwarantowania wysokiej jakości produktu (ochrona m.in. przed zanieczyszczeniami fizycznymi i mikrobiologicznymi, podwyższeniem wilgotności, stratami powodowanymi przez szkodniki), ułatwienia transportu i przeładunku oraz uniemożliwienia ewentualnego zmieszania „wędzonych jabłek sechłońskich” z podobnymi produktami. Ma to na celu również zagwarantowanie renomy produktu.

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

-

4. ZWIEŻŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar wytwarzania „wędzonego jabłka sechłońskiego” znajduje się w województwie małopolskim, na terenie gmin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Związek „wędzonego jabłka sechłońskiego” z obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzane, opiera się na cechach jakościowych oraz renomie produktu.

Cechą charakterystyczną regionu jest uprawa jabłoni i śliw oraz produkcja owoców tych drzew z przeznaczeniem na wytwarzanie „wędzonego jabłka sechłońskiego” oraz „suski sechłońskiej”. Do chwili obecnej w gwarze jest używane słowo „sechnie”, czyli suszenie. Szczególne warunki klimatyczno-glebowe Sechnej sprzyjały uprawie drzew owocowych. Nadmiar owoców był konserwowany za pomocą, opracowanej na tym obszarze, specyficznej metody podsuszania i podwędzania. W takiej formie owoce mogły być przechowywane przez cały rok.

Cały obszar z pkt. 4 charakteryzuje duże nachylenie stoków i bardzo delikatny klimat o dużym zróżnicowaniu wysokości względnych. Najlepsze warunki do uprawy jabłoni występują na zboczach. Beskid Wyspowy, w którego części jest wytwarzane „wędzone jabłko sechłońskie”, charakteryzuje się bardzo dobrym nasłonecznieniem stoków, delikatnym ciepłym i wilgotnym klimatem, który sprzyja rozwojowi sadownictwa. Obszar znajduje się na styku czterech powiatów: limanowskiego, bocheńskiego, nowosądeckiego. Występuje tu naturalna łączność między ludnością, związana z infrastrukturą komunikacyjną i handlową, a także wspólnota kulturalna. Obszar ten obejmuje gminy: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna, Żegocina i łącznie ma wielkość 239,55 km². Od strony południowej otacza go pasmo łososińskie z najwyższą górą regionu Jaworzem i Sałaszem.

Nazwa „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się przede wszystkim od mieszkańca Sechnej „sechloka”, który żeniąc się w innych wsiach niósł ze sobą niezwykłą metodę produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” i najczęściej przez swych nowych sąsiadów był nazywany „sechlokiem”. Opanowanie skomplikowanej metody produkcji wymagało zapoznania się z nią od wczesnego dzieciństwa i jest umiejętnością przekazywaną z ojca na syna. Nie jest to umiejętność, którą można nabyć lub podpatrzeć w ciągu krótkiego czasu. Mieszkańcy Sechnej od wieków udoskonalali umiejętności produkcji „suski sechłońskiej” (ChOG), jednocześnie próbując suszyć inne owoce. Tak okazało się, że równie doskonałym surowcem do tradycyjnego suszenia są jabłka krojone w plastry, z których to zaczęto produkować „wędzone jabłko sechłońskie”. Mieszkańcy rozwijali technologię budowy swoich niezwykłych suszarni i samego procesu suszenia. Nazwa wsi Sechna wywodzi się z niezwykłych naturalnych warunków sprzyjających suszeniu. Umiejętność i wielowiekowe doświadczenie producentów wytworzyło niezwykłą renomę „wędzonego jabłka sechłońskiego”.

Swoją specyficzność produkt, podobnie jak „suska sechłońska” ChOG, zawdzięcza metodzie produkcji, którą zapewnia konstrukcja suszarni i sposób suszenia, które nie są stosowane w innych regionach. Stosowana metoda wynika z umiejętności miejscowych producentów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Tajemnicą przekazywaną z ojca na syna już od XVIII w., była konstrukcja suszarni i technologia suszenia, nieznana w innych częściach kraju. Ten typ suszarni umożliwiający jednocześnie podsuszanie i podwędzanie, nie występuje na sąsiednich obszarach i wpływa na specyficzny smak, a co za tym idzie renomę „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Suszarnia składa się z podmurówki w obrębie, której znajduje się palenisko oraz osłoniętej komory, w której umieszczony jest ruszt z drewnianych lasek. Konstrukcja suszarni jest dostosowana do stromych stoków, ze względu na takie ukształtowanie terenu na tym obszarze. 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.

W piecu, o którym mowa wyżej, podczas palenia wydzielane jest ciepło i dym, które ruchem rotacyjnym suszy plastry jabłek ułożone nad nim w komorach. Suszarnie wykorzystywane do produkcji „wędzonego jabłka sechłońskiego” 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 „wędzone jabłko sechłońskie”.

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.

Górna część suszarni składa się z komory zbudowanej z drewnianych belek, betonu lub pustaków. Przeciętna wielkość komory ma ok. od 2,5 metra szerokości do 3,5 metra długości. W środku komory umieszczony jest stragarz (przegroda), która dzieli komorę na dwie części. Dolna część komory – ruszt, wyłożony jest przylegającymi do siebie drewnianymi laskami o prostokątnym przekroju, o wymiarach ok. 3x4cm. Obecnie do wyrobu laszek 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 laszek na odpowiedniej wysokości nad paleniskiem (zazwyczaj około 180 cm) obieg dymu i ciepłego powietrza jest samoistny.

Podwędzanie i podsuszanie jabłek w tradycyjnych sechlońskich suszarniach odbywa się gorącym dymem, co odróżnia „wędzone jabłko sechlońskie” od jabłek suszonych gorącym powietrzem. Podwędzanie i podsuszanie dymem jest możliwe tylko dzięki specjalnej konstrukcji tych suszarni, które dopasowane są do ukształtowania terenu. Występowanie naturalnego ruchu powietrza od nachylenia stoku ku górze, umożliwia zaciąganie powietrza przez luft pieca suszarni, który jest zawsze od strony nachylenia stoku. Zjawisko to występuje w szczególnym nasileniu w Beskidzie Wyspowym, w obrębie którego znajduje się obszar geograficzny określony w pkt. 4.

Podczas takiego podwędzenia dymem plastry jabłek tracą część wody zawartej w tkankach, a równocześnie nasycają się dymem. Zmniejszenie zawartości wody w tkance podczas wędzenia oraz działanie antyseptyczne dymu hamuje rozwój bakterii gnilnych i zwiększa trwałość wyrobu. Dym nadaje owocom niepowtarzalny aromat, barwę i smak.

W bardzo wielu materiałach źródłowych dotyczących obszaru produkcji „wędzonego jabłka sechlońskiego” można znaleźć wzmianki o uprawie jabłoni, śliw, gruszy i ich tradycji suszenia. Między innymi w opracowaniu J. Ligęzy „Ujanowice wieś powiatu limanowskiego” z 1928 r. oraz w książce Franciszka Bujaka z 1903 r. po tytule „Żmijąca”. Świadczy to o rozwiniętym, już w tamtych czasach, sadownictwie.

W materiałach źródłowych czytamy o znaczeniu ekonomicznym suszonych jabłek, gruszek i śliwek w przeliczeniu na konkretne kwoty, i tak korzec suszonych śliw kosztował od 10 – 20 K, korzec suszonych gruszek i jabłek od 6 -10 K.

O wiekowej tradycji suszenia świadczy kuchnia polska i miejsce jakie zajmują w niej wędzone jabłka. Przykładem jest polewka z suszonych owoców, a także zwyczaj wzbogacania smaku potraw z grochu i kaszy „wędzonym jabłkiem sechlońskim”. Zachowało się też w literaturze wiele wierszy i przyspiewek dotyczących tradycji suszenia. Przez wieki owoce należały do ważnych dla ludności środków żywności. Aby przedłużyć ich przydatność przetwarzano je na różne sposoby, m.in. susząc w tradycyjny sposób dymem.

W opracowaniu z 2001 r. pt. „Od Ujanowic do Laskowej – przeszłość i współczesność” Pani Małgorzata Sromek opisując dawne życie mieszkańców, przytacza słowa ludowego wiersza, gdzie w ostatniej zwrotce zostają wymienione

owoce, które wówczas suszyło się na naszym obszarze: jabłka, śliwy, gruszki („Sechna jesienią”, T. Grzegorzek).

O renomie „wędzonego jabłka sechłońskiego” świadczy również fakt, że informacje na jego temat występują w wielu opracowaniach regionalnych książek kucharskich, i tak w książce z 2004 r. pt.: „Regionalna książka kucharska lachów i górali”, w której znajduje się przepis na kompot z wędzonych jabłek. Wędzone owoce występują też w przepisach kulinarnych znajdujących się w książce z 2008 r.: „Małopolska - palce lizać” oraz w książce z 2011 r.: „Smaki regionów”. Natomiast w 2014 roku została wydana książka kucharska: „Suska sechłońska w kuchni polskiej”, gdzie oprócz „suski sechłońskiej” znajduje się kilka przepisów z użyciem „wędzonego jabłka sechłońskiego”. Obecnie wielu znanych i popularnych kucharzy tworzy swoje autorskie przepisy, w których znajduje się wędzone jabłko nadające specyficzny smak potrawom (kompot z suszu) i przedstawiane jest jako niezwykle osiągnięcie mieszkańców regionu, m.in. Karol Okrasa w swoim programie „Okrasa łamie przepisy” powiedział, że tylko my, Polacy na całym świecie wymyśliliśmy wędzenie owoców i że ze szczególną uwagą należy to kultywować i chronić. Także Mikołaj Rey w swoim programie „Podróże kulinarne Mikołaja Reya” przedstawił sechłońską tradycję suszenia jako najbardziej niezwykłą, a smak za niepowtarzalny. Wspomnieć należy również o Polywce – produkcie tradycyjnym również pochodzącym z opisywanego regionu, w którego skład wchodzi śliwy, gruszki i plastry jabłek suszone dymem w tradycyjnych suszarniach.

O tradycji oraz ciągłości suszenia jabłek na tym obszarze świadczą także liczne dokumenty zawierające informacje, że w opisywanym regionie znajdowały się suszarnie oraz że suszono i podwędzano w nich owoce takie jak jabłka, gruszki, śliwy. Zachował się m.in. dokument z 1984 r. zawierający prośbę rolnika z Sechnej skierowaną do Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej w Nowym Sączu, o udostępnienie samochodu w celu przewiezienia ususzonych owoców. Informacje zawarte w prośbie dotyczące wielkości upraw są poświadczone za zgodne z prawdą przez Urząd Gminy w Laskowej. Zachowały się również liczne dokumenty potwierdzające badania suszu jabłkowego, np. z 1996 r. i z 1992 r. z terenowej stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Limanowej. Dokumenty te mają numery kontrolne 1946, 1947, 1948, 2013, 2014, 2015, co świadczy o dużej liczbie podejmowanych takich badań. Zachował się również projekt architektoniczny na budowę dwukomorowej suszarni z 1980 r. we wsi Kobyłczyna w gminie Laskowa. Potwierdzeniem występowania na tym obszarze suszonych tradycyjnie jabłek jest również kwit z 1992 r. wystawiony dla rolnika pochodzącego ze Sechnej przez Spółdzielnię Ogrodniczą „Kwiaty, Warzywa, Owoce” ze sprzedaży wędzonych jabłek, gruszek i śliwek.

„Wędzone jabłko sechłońskie” cieszy się nieustająco dobrą opinią wśród konsumentów ze względu na, wytwarzaną zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie, metodą polegającą na podwędzaniu dymem w specjalnych suszarniach, co nadaje owocom niepowtarzalny aromat i smak. Charakterystyczny smak wyczuwalnej nuty wędzenia doceniany jest przez mieszkańców nie tylko obszaru, na którym jest wytwarzany, ale całej Polski. „Wędzone jabłko sechłońskie” jest także eksportowane, głównie do miejsc emigracji Polaków, gdzie znajduje nabywców. Konsumenci poszukują „wędzonego jabłka sechłońskiego” i są gotowi zapłacić za ten produkt wyższą cenę.

Kształtowanie się renomy „wędzonego jabłka sechlońskiego”, podobnie jak „suski sechlońskiej” zarejestrowanej w 2007 r. jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, związane jest z zachowaniem tradycyjnej, lokalnej metody produkcji. Wynika ona z gromadzenia doświadczeń i umiejętności rozwijanych na przestrzeni dziesięcioleci przez ludność zamieszkującą obszar czterech gmin wymienionych w pkt. 4. Producenci, na przestrzeni czasu, stworzyli specjalne suszarnie własnej konstrukcji, aby nadać produktom wysoką jakość oraz niespotykany smak. Suszarnie te doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru i stały się jego nierozdzielalną częścią.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)