

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

(2010/C 42/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ŚLIWKA SZYDŁOWSKA”

NR WE: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Śliwka szydłowska”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Pod nazwą „śliwka szydłowska” rozumie się śliwki z pestkami lub bez pestek poddane procesowi suszenia i wędzenia.

Kształt śliwki zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Owoce charakteryzują się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu i posiadają bardzo czysty i bardzo intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką barwy ciemnogrnatowej z połyskiem.

Wielkość „śliwki szydłowskiej” zależy od wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 50 do 160 szt. w 1 kg owoców. Zawartość wody w gotowym produkcie wynosi od 35 % do 45 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Do wyrobu „śliwki szydłowskiej” wykorzystuje się owoce odmian śliwy domowej typowej Węgierki (łac. *Prunus domestica L. ssp domestica*) i jej pochodnych: Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empres, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President oraz Damacha. Owoce tych odmian odznaczają się pożądanymi cechami w procesie suszenia i wędzenia, w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

Do produkcji „śliwki szydłowskiej” wykorzystuje się owoce zebrane w fazie dojrzałości zbiorczej i konsumpcyjnej. Owoce muszą być zdrowe, bez objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz wolne od widocznych uszkodzeń wyrządzonych przez owady, roztocza lub inne szkodniki. Użyte owoce powinny być wolne od wszystkich innych uszkodzeń, zanieczyszczeń czy obecności innych niewymienionych organizmów, które czyniłyby owoce niezdatnymi do spożycia.

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

—

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

Na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 zlokalizowane muszą być suszarnie, w których przeprowadzany jest cały proces suszenia i wędzenia. Dopuszcza się produkcje wyłącznie w specjalnych tradycyjnych szydłowskich suszarniach.. Do spalania wykorzystuje się drewno pochodzące z dębu, grabu, buka lub drzew owocowych. Dopuszcza się wykorzystanie innego drewna, ale kategorycznie zabronione jest wykorzystywanie drewna żywicznego (z drzew iglastych).

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji „śliwki szydłowskiej” obejmuje gminę Szydłów (108 km²). Gmina położona jest w powiecie staszowskim, w województwie świętokrzyskim.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „śliwki szydłowskiej” ograniczony jest do gminy Szydłów. Obszar ten charakteryzuje się słabymi glebami jednakże o bardzo dużej zawartości wapnia (miocieńskie wapienie). Średnioroczny opad atmosferyczny na tym obszarze zwykle waha się w granicach od 500 do 700 mm. Charakterystyczny jest również niewielki poziom opadów występujących w miesiącach letnich, a także stosunkowo duże nasłonecznienie tego obszaru. Okres wegetacji waha się od 200 do 215 dni. Około 80 % powierzchni wszystkich upraw owocowych na tym obszarze stanowi właśnie uprawa śliw. Na obszarze tym powierzchnia sadów śliwowych zajmuje około 900 ha.

Lokalni producenci wykorzystując łatwo dostępny surowiec wypracowali sposób przetwarzania go wykorzystując specjalne suszarnie. Elementem krajobrazu gminy Szydłów są suszarnie, których konstrukcja została zaprojektowana przez lokalnych producentów i dostosowana jest do wyjątkowych umiejętności lokalnych producentów. Na obszarze określonym w pkt 4 znajduje się około 400 specyficznych suszarni. Biorąc pod uwagę, iż obszar określony w pkt. 4. ma powierzchnię 108 km² oraz że na terenie tym w 2004 r. mieszkało 5 118 mieszkańców, to w tym roku prawie jedna suszarnia przypadała na 13 mieszkańców oraz na obszarze jednego km² znajdowało się 3,7 suszarni. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek tego produktu z tym obszarem i potwierdza umiejętności miejscowych producentów.

Do produkcji „śliwki szydłowskiej” wykorzystywane są wyłącznie suszarnie, których konstrukcja umożliwia jednoczesne wędzenie i suszenie śliwek dymem i gorącym powietrzem, a nie wyłącznie gorącym powietrzem. Suszarnia to budynek o wymiarach dostosowanych do indywidualnych potrzeb producenta (do wielkości lasek i ich ilości). Po otwarciu drzwi widoczne są pionowe regały, na których umieszczone są szufladkowo wysuwane ażurowe tace zwane „laskami”. Laski wykonane są z drewna. Najniższa taca (laska) znajduje się około 50 cm od dna paleniska, które to palenisko znajduje się poniżej poziomu gruntu. Suszarnia nie może być wyższa niż 3 metry. Częścią suszarni jest specjalny stół do przebiegania śliwek.

Owoce na laskach układa się ręcznie. Owoce należy ułożyć w taki sposób, aby powietrze i dym miały swobodny dostęp do każdej śliwki. W zależności od wielkości owoców układa się różną liczbę ich warstw w laskach. Wysokość warstwy nie przekracza 12 cm.

Owoce są podsuszane i podwędzane przy pomocy gorącego powietrza wraz z dymem uzyskanym ze spalania twardego drewna liściastego, które spalane jest w palenisku pod laskami. Mieszanina gorącego powietrza i dymu przechodzi przez laski i znajdujące się na nich owoce. Wykorzystuje się grawitacyjny obieg powietrza oraz dymu. Temperatura w suszarni wynosi od 45 °C do 90 °C w zależności od ilości i kaloryczności zadanego wsadu drewna w palenisku. Najwyższa temperatura jest w dolnej części suszarni, najniższa w środkowej, co wynika z grawitacyjnego obiegu powietrza. Cały proces suszenia i wędzenia trwa przeciętnie około 48 godzin, ale czas ten może się różnić w zależności od wielkości owoców, utrzymywanej temperatury w suszarniach oraz czynników atmosferycznych na zewnątrz w szczególności temperatury i poziomu wilgotności.

Owoce równomiernie ususzone i uwędzone wybierane są z lasek. Wybieranie, czyli sortowanie, odbywa się ręcznie. Każdy z wytwórców ocenia (ocena organoleptyczna) czy śliwka osiągnęła już parametry wymagane w opisie produktu, czy jest odpowiednio ususzona i uwędzona. Każda śliwka oceniana jest oddzielnie. Owoce, które osiągnęły wymagane parametry są wyjmowane, a pozostałe umieszcza się z powrotem w suszarni.

Umiejętności lokalnych wytwórców związane są m.in. z wiedzą na temat doboru odpowiedniej jakości śliwek wykorzystywanych jako surowiec do suszenia oraz z samym procesem wędzenia śliwek. W procesie wędzenia śliwek bardzo ważnymi umiejętnościami lokalnych producentów, które wpływają na właściwości końcowego produktu, są: ułożenie śliwek na laskach, tak by do każdej docierało ciepłe powietrze z dymem, ręczne przebieganie i odwracanie owoców na laskach, przynajmniej dwa razy dziennie, ustawienie położenia lasek w odpowiedniej odległości od paleniska, doborem czasu wędzenia i suszenia oraz poziomem utrzymywanych temperatur w suszarni dziennie w zależności od wielkości owoców oraz poziomu podwędzenia i podsuszenia oraz oddzielną oceną organoleptyczną każdej śliwki, w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości, właściwości oraz poziomu uwędzenia i ususzenia produktu.

5.2. Specyfikacja produktu:

„Śliwka szydlowska” charakteryzuje się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu, równomiernym poziomem wysuszenia i uwędzenia owocu oraz bardzo intensywnym i łatwo wyczuwalnym smakiem i zapachem wędzenia. Śliwki mają pomarszczoną i błyszczącą charakterystyczną skórkę barwy ciemnogranatowej z widocznym połyskiem. „Śliwka szydlowska” charakteryzuje się wysoką wilgotnością, która w momencie sprzedaży wynosi od 35 % do 45 %. Dzięki ułożeniu śliwek w warstwę nie przekraczającą 12 cm na każdej lasce i kilkukrotnemu ręcznemu odwracaniu w ciągu dnia ciepłe powietrze i dym docierają równomiernie do każdej śliwki, co gwarantuje jednoczesne wędzenie i suszenie owoców i uzyskanie cech specyficznych „śliwki szydlowskiej”.

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

Związek „śliwki szydlowskiej” z regionem opiera się na wyjątkowej jakości wynikającej z umiejętności lokalnych producentów i na renomie, która ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję wytwarzania tego produktu.

Wpływ na jakość „śliwki szydlowskiej” mają unikalne umiejętności lokalnych producentów i stosowane przez nich tradycyjne metody produkcji. Konstrukcja suszarni i sposób suszenia są know-how lokalnych producentów. Umiejętności i know-how lokalnych producentów wyraźnie odróżniają się od tych występujących w innych częściach kraju, a także w sąsiednich regionach.

Odpowiednia konstrukcja suszarni zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane. Zmiany położenia lasek w suszarni, przestrzeganie odpowiedniej temperatury i czasu suszenia „śliwki szydlowskiej” zapewniają uzyskanie odpowiedniej jakości, właściwości, poziomu uwędzenia i ususzenia produktu. Takie wyjątkowe lokalne know-how nie występuje w innych regionach.

Renoma „śliwki szydłowskiej” związana jest z długą tradycją wytwarzania tego produktu. Historia produkcji i suszenia oraz wędzenia śliwek w Szydłowie sięga co najmniej czasów przed II wojną światową, co potwierdzają badania etnograficzne na terenie gminy Szydłów. Zgodnie z uzyskanymi wynikami historia suszenia śliwek na wyznaczonym obszarze ma około 80 lat. W przedruku artykułu prasowego pt. „Szansa dla miasteczka” zamieszczonego w gazecie „Słowo Ludu” z dnia 25 listopada 1988 r. możemy znaleźć informacje o wytwarzaniu „śliwki szydłowskiej” oraz o problemach związanych z ich skupem. O skali produkcji we wcześniejszych latach świadczą kwity wystawiane przez różne punkty skupu z 1964 r. i 1967 r. Obecnie skala produkcji „śliwki szydłowskiej” wynosi ok. 800 ton rocznie.

Renomę produktu potwierdzają artykuły prasowe np. w gazecie „Echo Dnia – Echo Powiśla” z 25 sierpnia 2006 r., w „Gazecie Wyborczej – Kielce” z dnia 26 lipca 2007 r., w magazynie „Hasło Ogrodnicze” nr 10 z 2005 r. „Śliwki szydłowskie” polecane są także na portalu <http://www.potravyregionalne.pl> – „Sezon na śliwki”.

O renomie produktu świadczy także przyznanie temu wyrobowi nagrody „Perły” w 2005 r.

W Szydłowie organizowane są od ponad 10 lat specjalne dni promujące ten produkt – Święto Śliwki. Jedną z atrakcji całego święta jest pokaz suszenia śliwek na specjalnych, tradycyjnych szydłowskich laskach, co też jasno jest podkreślone na plakacie promującym to święto.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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