

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

(2009/C 104/09)

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

„WIŚNIA NADWIŚLANKA”

NR WE: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa

„Wiśnia nadwiślanka”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeciej

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu [zgodnie z załącznikiem II]

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod chronioną nazwą Wiśnia nadwiślanka mogą być sprzedawane wyłącznie owoce wiśni uzyskane od wiśni sokówki odroślowej.

Chronioną nazwą pochodzenia oznaczone są owoce wiśni nadwiślanki, przeznaczone zarówno do przemysłu przetwórczego, jak i ze względu na wyjątkowe walory smakowe do bezpośredniego spożycia. Wiśnia nadwiślanka jest jednym z typów „sokówki odroślowej” występujących w Polsce, który rozpowszechnił się w pasie nadwiślańskim (stąd jej nazwa). Nazwa nie posiada odpowiednika łacińskiego. Jest to wiśnia, która stanowi wyselekcjonowaną siewkę pochodzącą od wiśni karłowatej. Wiśnia karłowata rozmnaża się wegetatywnie przez odrosty korzeniowe - syn. wisienska stepowa (*Prunus fruticosa* Pall.). Należy ona do rodziny różowatych – Rosaceae Juss., podrodziny śliwowych – Prunoideae, rodzaju śliwa – *Prunus* L. i podrodzaju wiśnia – *Cerasus* (Mill.).

Świadectwem domniemanego pochodzenia wiśni nadwiślanki od *Prunus fruticosa* Pall. jest sposób rozmnażania, wielkość owoców, intensywność barwy oraz to, że w rejonie uprawy można spotkać już nieliczne naturalne enklawy występowania reliktowych egzemplarzy *Prunus fruticosa* Pall.

Owoce wiśni nadwiślanki są stosunkowo mniejsze od wiśni odmian uprawnych pochodzących od *Prunus Avium* L. i *Prunus cerasus* L. oraz ich mieszańców.

Termin „sokówka” oznacza, że owoce służą głównie jako surowiec do wyrobu soków, ze względu na intensywną barwę miąższu a ich pestka jest ciemna, barwą zbliżona do miąższu. Termin „odroślowa” wiąże się z tym, że wiśnie tego typu po pięciu latach od posadzenia wytwarzają odrosty korzeniowe, używane do rozmnażania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Owoce wiśni nadwiślanki posiadają intensywną barwę od ciemnoczerwonej do bordowej, jednolitą na całej powierzchni. Są okrągłe, lekko spłaszczone. Stosunek masy pestki do owocu zależy od wieku drzew i wynosi od 9,4 % do 11,3 %. Średnica owocu wynosi od 12 do 20 mm, a masa od 1,6 do 3,3 g i uzależniona jest od wieku drzewa i stanowiska. W wyniku dokarmiania dolistnego i w sprzyjających warunkach pogodowych wielkość owocu może być większa, a średnica może osiągnąć nawet 25 mm przy masie do 4 g. Miąższ jest w kolorze ciemnoczerwonym, jednolity w całej objętości owocu. Intensywna barwa utrzymuje się także po procesie przetwórczym. Owoc jest aromatyczny, smak i zapach są charakterystyczne dla wiśni, smak jest bardzo intensywny, lekko cierpki.

Owoce wiśni nadwiślanki niezależnie od przeznaczenia muszą być zdrowe, bez śladów gnicia, pozbawione wszelkich widocznych substancji obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich powodowanych, wolne od nienaturalnej zewnętrznej wilgoci i pozbawione jakiegokolwiek obcego zapachu i smaku.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone dla przetwórstwa muszą być zbierane w fazie pełnego wybarwienia skórki owocu, bez szypulek. Dopuszcza się owoce o zróżnicowanej wielkości, z uszkodzeniami oparzenia słonecznego i gradu, pod warunkiem zachowania cech charakterystycznych dla wiśni nadwiślanki.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą być zbierane ręcznie. Owoce nie mogą być uszkodzone i muszą mieć świeży wygląd.

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

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 odbywać się wszystkie etapy produkcji. Sady muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 na glebach wapiennych lub wapienno-glinianych. Materiał nasadzeniowy pozyskiwany jest z odrostów korzeniowych produkcyjnych sadów minimum pięcioletnich, występujących na omawianym obszarze geograficznym. Rozstawa nasadzenia nie może być mniejsza niż 4 na 2 m – co daje 8 m² powierzchni na jedno drzewko. Nawożenie wykonuje się według standardowych zasad nawożenia roślin sadowniczych.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą być zbierane ręcznie. Przy zbiorach w lipcu owoce zbierane są z szypułkami, a w późniejszych terminach mogą być bez szypulek.

Owoce wiśni nadwiślanki, które trafią do przetwórnicy w czasie nie dłuższym niż 24 godziny od zbioru nie wymagają schłodzenia. Dłuższe przetrzymywanie wymaga stosownego schłodzenia.

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

Owoce wiśni nadwiślanki pakuje się do odpowiednich opakowań bezpośrednio w miejscu zbioru. Obowiązek ten został wprowadzony w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. Wiśnie przeznaczone do bezpośredniego spożycia zbiera się do opakowań o masie od 0,5 do 5 kg.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do przetwórstwa zbiera się do opakowań jednostkowych ażurowych o masie netto nie większej niż 13 kg lub skrzyniopalet z dnem szczelnym o masie stosownej do skrzyniopalety.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Brak.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wiśnia nadwiślanka wytwarzana jest na obszarze geograficznym obejmującym:

- w województwie mazowieckim, w powiecie lipskim, gminy: Lipsko, Sienno, Sołec n/Wisłą,
- w województwie świętokrzyskim, w powiecie opatowskim, gminy: Ożarów i Tarłów,
- w województwie lubelskim, w powiecie kraśnickim, gminę Annopol.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar, na którym jest wytwarzana wiśnia nadwiślanka położony jest w pasie nadwiślańskim i charakteryzuje się zbliżonymi warunkami środowiskowymi, oraz wapiennym lub wapienno-gliniastym podłożem. Grubość warstwy ornej na ogół nie przekracza 0,5 m a pod spodem występuje lita wapienna skała. Na warunki klimatyczne występujące na opisywanym obszarze wpływ ma także położenie wzdłuż największej rzeki w Polsce – Wisły, która w najbliższym swoim otoczeniu kształtuje swoisty mikroklimat. Na obszarze występowania wiśni nadwiślanki również w okresie kwitnienia występują przymrozki powodujące niestabilność owocowania na przestrzeni lat, lecz ich skutki są minimalizowane ciepłem oddawanym przez rzekę Wisłę. Wpływa to na stosunkowo dużą niezawodność uprawy tej wiśni na obszarze geograficznym jej występowania.

Na obszarze występowania tej wiśni dominują gleby o odczynie obojętnym i zasadowym, a wiśnia nadwiślanka dobrze znosi pH powyżej 7,0, czego nie tolerują odmiany uprawne dla których optymalne pH to 6,7-7,1. Wysoka wartość pH tych gleb wynika z dużej zasobności w wapń (powyżej 1 000 mg/l).

Ważnym elementem specyfiki obszaru jest lokalna wiedza i umiejętności producentów, którzy nauczyli się uprawiać charakterystyczną dla tego obszaru wiśnię i dostosować metody upraw do panujących na tym obszarze warunków glebowo-klimatycznych. Przejawia się to przede wszystkim w odpowiednim doborze gęstości sadzenia i sposobie usuwania odrostów w zależności od rodzaju gleby, na której wiśnia ta jest sadzona oraz usuwaniu odrostów korzeniowych od piątego roku uprawy. Pozostawienie tych odrostów powoduje zakrzaczenie nasadzenia, pogorszenie warunków fitosanitarnych uprawy i wielkości owoców oraz spadek plonowania. Ze względu na zwiększoną odporność wiśni nadwiślanki na choroby, bardzo istotny jest również odpowiedni dobór zabiegów ochrony roślin, dotyczy w szczególności zwalczania nasionnicy trześniówki (*Rhagoletis cerasi*), której naloty owadów dorosłych przy ciepłych wiosnach i wcześniejszym terminie kwitnienia tego typu wiśni, mogą występować w terminach nie identyfikowanych w przypadku odmian uprawnych.

5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczne cechy wiśni nadwiślanki to:

- Wielkość owocu wyraźnie mniejsza od odmian uprawnych,
- Bardzo intensywna barwa soku,
- Bardzo duża zawartość antocyjanów: powyżej 115 mg/100 g (oznaczenie metodą HPLC).
- Wysoki poziom ekstraktu refraktometrycznego: 16-23°Bx
- Wysoka zawartość ekstraktu cukrowego: powyżej 13 %
- Wysoka kwasowość (zawartość kwasów organicznych) przynajmniej 1,4 % w przeliczeniu na kwas jabłkowy, przy pH 8,1.

Zawartość antocyjanów w wiśni nadwiślance przewyższa co najmniej o 20 % ten sam parametr w owocach Łutówki – najpopularniejszej odmiany wiśni uprawnej w Polsce i uznawanej za najbardziej przydatną do przetwórstwa. Różnica ta może dochodzić nawet do 100 %. Powyższa różnica oraz wielkość opisywanego parametru jest uzależniona od warunków atmosferycznych danego roku oraz stanowiska.

Specyficzną cechą wiśni nadwiślanki jest również to, że w zagłębieniu szypułkowym po oderwanej szypułce (szczególnie w pierwszych tygodniach zbioru) powstaje niewielki wyciek soku, który zamienia się w galaretkę zapobiegającą dalszemu wyciekowi, przedłużając tym samym trwałość owoców w stosunku do odmian szlachetnych.

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).*

Wiśnie sokówki odroślowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupi Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozpowszechniły się w całym nadwiślańskim pasie o podobnych warunkach glebowo-klimatycznych. Ze względu na występowanie na tym ściśle określonym terenie nad Wisłą wiśnia wywodząca się od lokalnej sokówki odroślowej nazywana jest wiśnią nadwiślanką.

Na glebach zasadowych o większej zasobności w wapń drzewa są krótkowieczne (20-25 lat), owoce mniejsze, bardziej aromatyczne, o intensywniejszej barwie. Na glebach gliniastych z głębiej zalegającym wapieniem można spotkać drzewa ponad 50. letnie, o owocach większych i o nieco słabszym aromacie. Obecność wapnia w podłożu determinuje dużą kondensację soku, na co wskazuje stosunkowo wysoki ekstrakt i zawartość barwnika a owoce cechują się doskonałymi walorami smakowymi oraz dużym zainteresowaniem przemysłu przetwórczego. Takie parametry owoców są nie możliwe do uzyskania na glebach o odczynie poniżej obojętnego i małej zasobności w wapń.

Lokalna sokówka odroślowa przeniesiona na inne obszary geograficzne zazwyczaj dobrze rośnie, lecz ma duże problemy z zawiązywaniem owoców. Problemy te wynikają ze stosunkowo wczesnego terminu kwitnienia, a tym samym uszkodzeń powodowanych przez wiosenne ochłodzenia, nie pozwalając uzyskać satysfakcjonujących plonów. Inne warunki mikroklimatyczne niż na obszarze geograficznym określonym sprzyjają powstawaniu większych owoców, bardziej uwodnionych i o mniejszym ekstrakcie.

Połączenie wpływu występujących gleb i bliskości rzeki oddziałuje nie tylko na wzrost i kwitnienie, ale również uzyskanie wysokiego stopnia wiązania owoców i uzyskanie owoców najwyższej jakości i o specyficznych właściwościach określonych w punkcie 5.2. Jakość ta jest ściśle i nieodwrotnie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych. W warunkach glebowych i klimatycznych panujących na zdefiniowanym obszarze każda inna odmiana wiśni źle rośnie i źle owocuje.

Poza specyficznym środowiskiem, w którym występuje wiśnia nadwiślanka duży wpływ na końcową jakość produktu mają wyjątkowe umiejętności lokalnych producentów, które zostały opisane w pkt 5.1.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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