

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA PRODUKTU ROLNEGO

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

ul. Kościuszki 34, 27-530 Ożarów

3. Adres do korespondencji:

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka”
ul. Kościuszki 34, 27-530 Ożarów

Telefon: +48 15 839 30 77

Faks: +48 15 839 30 78

E-mail: nadwislanka@vp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Janusz Suszyna

5. Grupa:

Grupa składająca wniosek – Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie – posiada osobowość prawną i zrzesza 65 producentów.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Wiśnia nadwiślanka

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:

Grupa – 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub ich przetwory.

4. Opis:

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. wisienka 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.

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 zazwyczaj od 9,4% do 11,3%. Średnica owocu wynosi przeciętnie 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.

Specyficzną cechą *wiśni nadwiślanki* jest m.in. to, że w zagłębieniu szypułkowym po oderwaniu szypułki (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. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Wiśnia nadwiślanka wytwarzana jest na obszarze geograficznym obejmującym:

- w województwie mazowieckim, w powiecie lipskim, gminy: Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą, Rzecznów,
- w województwie świętokrzyskim, w powiecie opatowskim, gminy: Ożarów i Tarłów, w powiecie ostrowieckim, gminy: Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów i Bodzechów,
- w województwie lubelskim, w powiecie kraśnickim, gminę Annopol.

6. Dowód pochodzenia:

Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite śledzenie produktu. Chronioną Nazwą Pochodzenia: *wiśnia nadwiślanka* 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 zobowiązują się pisemnie przestrzegać specyfikacji;
- 3) Ich producenci prześlą niżej wymienione informacje do Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka”:
 - a) Producenci, którzy chcą korzystać z chronionej nazwy są zobowiązani do zgłoszenia tej informacji do Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka”. Przekazują oni spółdzielni informacje o obszarze i lokalizacji sadów wiśniowych. Zmiany w wymienionych informacjach powinny być dokonywane do 20 marca danego roku. Producenci, którzy po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę powinni zgłosić się do ww. spółdzielni nie później niż do 20 marca danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa lub lokalizacji nowych sadów - po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku. Do rejestru może zostać wpisany producent, którego sady, na których jest uprawiana *wiśnia nadwiślanka* nie są mniejsze niż 10 arów.
 - b) W Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” zawsze powinien być aktualny spis producentów zainteresowanych wytwarzaniem *wiśni nadwiślanki* oraz aktualna lokalizacja sadów wiśniowych. Sady otrzymują numery rejestracyjne. Skrzynki, indywidualne opakowania wiśni, partie produktu oznaczają się specjalnymi etykietkami zawierającymi odniesienie do miejsca pochodzenia - kod producenta, datę zbioru danej partii. Dokumenty z spółdzielni oraz u producentów powinny zagwarantować możliwość odtworzenia historii produktu.
 - c) Każdy z producentów prowadzi zeszyt zabiegów pielęgnacyjnych i ochrony roślin, w którym również zapisuje wszystkie inne informacje wynikające ze Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej lub wymagane przez procedury produkcji integrowanej, jeżeli uprawa prowadzona jest w tym systemie. Każdy z producentów prowadzi również rejestr, w którym zapisuje następujące dane:
 - wielkości produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji w danym roku
 - obszar sadów

Informacje te należy przechowywać przez okres wynoszący, co najmniej trzy lata.

- d) W przypadku producentów zrzeszonych w Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” są oni dodatkowo zobowiązani do posiadania rejestru umów kontraktacyjnych oraz dokumentów związanych z działalnością wynikającą z funkcjonowania w ramach grupy producentów rolnych.
- e) W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdza niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną nazwą.

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 - 3) nie później niż trzy miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

7. Metoda produkcji:

Podłoże

Sady muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 na glebach wapiennych lub wapienno-glinianych.

Sadzenie

Materiał nasadzeniowy pozyskiwany jest z odrostów korzeniowych produkcyjnych sadów minimum 5 letnich. Materiał nasadzeniowy stanowią sadzonki korzeniowe świeżo odjęte od korzenia lub po okresie szkółkowania. Umiejętności odpowiedniego doboru materiału nasadzeniowego były bardzo długo kształtowane przez sadowników. Najbardziej cenione są sadzonki o grubości ponad 20 mm mierzonej ponad szyjką korzeniową.

Rozstawa nasadzenia nie może być mniejszy niż 4 na 2 m – co daje 8 m² powierzchni na jedno drzewko. Zazwyczaj nasadzenia w nowych sadoch wykonywane są w rozstawie 4-4,5 x 2-4 m, gleba w rzędach utrzymywana jest w czarnym ugorze herbicydowym a między rzędami znajduje się murawa.

Sadzenie można wykonywać jesienią lub wiosną. Rośliny prowadzone są w formie drzewiastej na niskim pniu (do 1m) lub w formie krzewiastej.

Nawożenie

Nawożenie wykonujemy według standardowych zasad nawożenia roślin sadowniczych. Podstawą do ustalenia dawek nawozów jest chemiczna analiza gleby. Bardzo ważnym elementem jest regulacja odczynu gleby, który powinien się kształtować na poziomie obojętnym lub lekko zasadowym. Ma to szczególne znaczenie dla powodzenia uprawy na glebach gliniastych z głęboko zalegającą skałą wapienną. Regulacja odczynu powinna być dokonana w roku poprzedzającym założenie nasadzenia.

Na podłożu wapiennym wskazane jest przed sadzeniem wniesienie możliwie dużej ilości substancji organicznej do gleby zazwyczaj od 30 do 100 t/ha w formie obornika lub kompostu i w ramach możliwości wykonanie orki.

Zabiegi

Do zabiegów pielęgnacyjnych należy:

- usuwanie odrostów korzeniowych (przynajmniej raz w roku). Oczyszczanie może być przeprowadzane mechanicznie lub chemicznie,
- konserwacja murawy między rzędami poprzez wielokrotne (przeciętnie 4 lub 5) koszenie w sezonie uprawowym,
- dopuszcza się stosowanie dokarmiania dolistnego poprzez oprysk nawozami mineralnymi i organicznymi w okresie krytycznego niedoboru składników pokarmowych, które może wpłynąć na zwiększenie masy pojedynczego owocu,
- podejmowanie działań mających na celu ochronę przed chorobami i szkodnikami. Stosowanie wszelkich produktów owadobójczych i grzybobójczych oraz przeciwko chwastom i szkodnikom, które mogłyby zmienić smak wiśni jest zakazane. Dopuszcza się stosowanie wyłącznie pestycydów dopuszczonych przez Instytut Ochrony Roślin. Stosowanie insektycydów zawierających HCH jest zabronione, zarówno w przypadku zabiegów dolistnych, jak i doglebowych.
- przecinka po zbiorze nadmiernie zagęszczających i ogałających się pędów.

O terminach przeprowadzania ww. zabiegów decyduje indywidualnie każdy z producentów uwzględniając posiadaną wiedzę i doświadczenie w tym zakresie.

Kwitnienie

Termin kwitnienia drzew zależy od warunków pogodowych, wieku drzew i stanowiska. Zazwyczaj trwa w okresie od 5 do 23 maja. Rzadko kwitnienie trwa dłużej niż 14 dni.

Kwiaty są małe o średnicy przeciętnie od 29 do 32 mm. Najwcześniej zakwitają drzewa starsze i wcześniej kończą kwitnienie. Okres kwitnienia decyduje o powodzeniu plonowania w danym roku.

Rośliny wiśni są bardzo wrażliwe w okresie kwitnienia. Niskie temperatury powodują duże uszkodzenia kwiatów. Z przeprowadzonych badań wynika, że spadek temperatury poniżej -1,9°C w tym okresie może być przyczyną braku owocowania w danym roku.

Owocowanie

Owocowanie występuje na długo i krótkopędach z wyraźną tendencją do ogałacania w starszym wieku. Zbioru owoców dokonuje się w pełnej dojrzałości fizjologicznej a termin jest zależny od stanowiska i przebiegu warunków meteorologicznych danego roku. O terminie zbioru decyduje oddzielnie każdy z producentów uwzględniając posiadaną wiedzę i doświadczenie w tym zakresie.

Zbiory

Zbioru dokonujemy w okresie pełnej dojrzałości owoców pomiędzy 5 lipca a 5 sierpnia. W przypadku gdyby w tym okresie, ze względu na specyficzne warunki pogodowe, owoce nie uzyskały pełnej dojrzałości dopuszczalna jest zmiana terminu zbioru. Owoce nie mają skłonności do osypywania się, dlatego w lata szczególnie deficytowe w opady, utrzymują swoją jakość do września. W każdym takim przypadku Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” jest zobowiązana do przekazania takiej informacji do inspekcji kontrolnej.

Owoce zbierane są ręcznie lub mechanicznie. 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. Jest to jedna z cech charakterystycznych tej wiśni zbieranej w tym regionie i ściśle wynika z uwarunkowań klimatyczno glebowych tego obszaru.

Dla pozyskania wysokiej jakości surowca i w sytuacji, gdy wiśnie są przeznaczone bezpośrednio do spożycia, owoce zazwyczaj zbierane są ręcznie. Dopuszczalny jest zbiór mechaniczny owoców jednakże takie owoce przeznaczone są zazwyczaj do dalszego przetworzenia. Owoce zbierane w taki sposób mogą ulec uszkodzeniu, dlatego też przed ich sprzedażą jako wiśnie deserowe należy ocenić ich jakość i ewentualny stopień uszkodzenia oraz określić czy owoce mogą być sprzedawane luzem czy też posiadają tylko wartość przetwórczą. Bezpośrednio do spożycia można sprzedawać tylko owoce nieposiadające uszkodzeń mechanicznych.

Przechowywanie

Optymalne warunki przechowywania owoców *wiśni nadwiślanki* to temperatura:

- 15 do 20°C – przechowywanie pozbiornicze,
- 0 do 5°C – krótkotrwałe przechowywanie do kilkunastu dni,
- poniżej „- 21°C” – przechowywanie długotrwałe do kilku miesięcy.

W przypadku, gdy dany producent uprawia również inne wiśnie, nie objęte Chronioną Nazwą Pochodzenia, to powinny być one składowane osobno w sposób uniemożliwiający pomieszanie owoców.

Wiśnie przeznaczone do sprzedaży jako owoce deserowe powinny być wolne od wszelkich wad i mieć cechy charakterystyczne wymienione w opisie.

Pakowanie

Dopuszczone są wyłącznie opakowania zgodne z obowiązującymi przepisami. W przypadku wiśni deserowych owoce powinny być pakowane bezpośrednio w miejscu zbioru w opakowania od 0,5 do 5 kg, z szypułką lub bez zgodnie z wymogami odbiorcy. Szczególnie w miesiącu sierpniu owoce deserowe mogą być zrywane bez szypulek, ze względu na silnie skorkowaciałą warstwę odcinającą, która nie pozwala na wypłynięcie soku w zagłębienie szypułkowe.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Związek Ludzki i Historyczny

Pod nazwą *wiśnia nadwiślanka* są sprzedawane owoce lokalnej odroślowej wiśni sokowej. Wiśnia ta to sokówka odroślowa zaaklimatyzowana do lokalnych warunków, podobnie jak inna lokalna sokówka odroślowa znana pod nazwą „Słupska”, „Słupianka” lub „Słupiec” od nazwy miejscowości Słupia Nadbrzeżna, w której po raz pierwszy na początku XX wieku pojawiły się pierwsze jej nasadzenia.

Informacje potwierdzające historyczny związek produktu z tym regionem można znaleźć w licznych opracowaniach Myjaka czy Suszyny (4, 9 – patrz pkt. 13 wniosku). Zgodnie z tymi materiałami wykonawcą pierwszych nasadzeń był Teofil Zajac ze Słupi Nadbrzeżnej, który sadzonki nabył od ziemianina Leszczyńskiego. Majątek Leszczyńskich był dzielony na dzieci i prawdopodobnie od ich imion do dziś pozostały nazwy miejscowości takich jak Tadeuszów, Maksymów, Julianów, Teofilów itp. W miejscowościach tych do dziś znajdują się rozległe wiśniowe sady.

W materiałach tych można znaleźć również liczne relacje osób o prekursorach upraw wiśni w tym regionie: np. „*Teofil Zajac urzeczony walorami owoców namówił w 1925 roku dyrektora szkoły w Słupi Nadbrzeżnej - Jana Krupę, na pomoc w obsadzeniu przy pomocy uczniów drogi do Tadeuszowa.... Jak się okazało był to doskonały sposób na rozpropagowanie uprawy tej wiśni.*”

Dużo informacji o kultywowaniu i rozpowszechnianiu się uprawy wiśni na tym terenie można znaleźć także analizując historię poszczególnych miejscowości. Przykładem mogą być tu informacje dotyczące wsi „Nowe” znajdującej się tuż nad Wisłą, gdzie w jej opisie można znaleźć: „*Statystyka z 1921 r. odnotowała, że w Nowem w 78 zagrodach mieszkało 444 osoby, w tym 438 katolików i 6 wyznania mojżeszowego. Na koniec, 2002 r. zanotowano 160 mieszkańców w tej nadwiślańskiej wiosce. Należy dodać, że w czasie zbioru wiśni (okres wakacyjny) wzrasta gwałtownie liczba okresowych mieszkańców Nowego, którzy przyjeżdżają tu do sezonowej pracy.*”

Najdynamiczniejszy rozwój uprawy nastąpił w okresie międzywojennym pod wpływem zainteresowania kupców, którzy kupowali owoce „na pniu”. Owoce cieszyły się i cieszą powodzeniem zarówno w konsumpcji owoców świeżych jak i w przetwórstwie (1, 2). Zwiększający się areał nasadzeń zmuszał producentów do nowych kanałów dystrybucji. Jednym z nich okazała się droga wodna, gdzie statkiem regularnie kursującym na trasie Warszawa – Sandomierz, owoce były transportowane do Warszawy (9). Na rynku warszawskim wiśnie cieszyły się dużym powodzeniem ku zadowoleniu konsumenta i producenta. Duże tempo powstawania nowych nasadzeń było jednak limitowane liczbą odrostów korzeniowych, ponieważ był to jedyny sposób rozmnażania tej wiśni. Z tego powodu można także spotkać się z upraszczaną nazwą tej wiśni „wiśni odrośłówki”.

Problematykę uprawy tej regionalnej sokówki podejmowali liczni autorzy prac dyplomowych i badawczych używając różnych nazw - np. Warsiński H., 1979. *Badanie cech biologicznych i morfologicznych lokalnej wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej. Maszynopis pracy magisterskiej. Biblioteka AR Lublin* (10, 11) oraz pracownicy Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach (1, 2). Odrośłówka sokówka „Wiśnia Nadwiślanka” znalazła się również w opisie podręcznika dla studentów akademii rolniczych „Sadownictwo” – Pieniążek S., 1981 (7). Analizując bibliografię do ww. pozycji można znaleźć dużo więcej materiałów i informacji dotyczących „Wiśni Nadwiślanki”.

W literaturze można znaleźć wiele informacji potwierdzających występowanie, wysoką jakość i różne zalecenia dotyczące uprawy wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej w pasie nadwiślańskim. Prace Wocióra i Warsińskiego wykazały niemal pięciokrotne różnice wielkości plonu z drzewa wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej w latach 1978 i 1979 (12). Podstawową przyczyną tego zjawiska jest wrażliwość kwiatów tej wiśni na przymrozki wiosenne (kwitnie w pierwszej i na początku drugiej dekady maja). Walory owoców *wiśni nadwiślanki* podejmowali również w swoich artykułach regionaliści (4, 5).

Należy zwrócić uwagę, że publikacje dotyczące wiśni z nadwiślańskiego pasa związane są w przeważającej mierze z zasadami uprawy. W publikowanych materiałach można znaleźć informacje o dużej wrażliwości tej wiśni na zmiany temperatury, o wymaganiach dotyczących podłoża czy zasadach pozyskiwania materiałów z odrostów korzeniowych. Poświadczą to tezę o tym, iż sadownicy zajmujący się uprawą tej wiśni muszą posiadać specyficzne umiejętności, aby móc efektywnie gospodarować i uzyskiwać „Wiśnię Nadwiślankę”. Jakość

i niepowtarzalność *wiśni nadwiślanki*” została także odzwierciedlona w jej cenie, która była zawsze jedną z najwyższych cen wiśni spotykanych na rynku.

Naturalny

Opisywany typ wiśni początkowo powszechnie był uprawiany w rejonie Słupi Nadbrzeżnej a możliwości uprawy utożsamiane były z występowaniem skały wapiennej. Z biegiem czasu rozpowszechniła się w całym nadwiślańskim pasie tego regionu o podobnych warunkach glebowo-klimatycznych. Ze względu na występowanie na tym ściśle określonym terenie nad Wisłą wiśnia ta nazywana jest obecnie *wiśnią nadwiślanką*¹⁾. Nazwą *wiśnia nadwiślanka* określa się lokalną sokówkę odroślową zaaklimatyzowaną do miejscowych warunków glebowo-klimatycznych. W szczególności związane są one z występującym tu podłożem wapiennym, wapienno-gliniastym i gliniastym z zalegającą na spodzie skałą wapienną. Często grubość warstwy ornej nie przekracza 0,5 m a pod spodem występuje lita wapienna skała. Prawdopodobnie wapienie mają wpływ na kształtowanie się temperatur w okresie kwitnienia, stwarzając dogodne warunki do wiązania owoców. Na warunki klimatyczne występujące na opisywanym obszarze niewątpliwie wpływ ma także położenie wzdłuż, największej rzeki w Polsce – Wisły, która w najbliższym swoim otoczeniu kształtuje swoisty mikroklimat. Połączenie wpływu występujących gleb i bliskości rzeki pozwala nie tylko na wzrost i kwitnienie ale również uzyskanie wysokiego stopnia wiązania owoców a w konsekwencji uzyskanie owoców najwyższej jakości o specyficznych właściwościach.

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 1000 mg/l). W związku z tym na obszarze określonym w pkt 5 znajdują się w przeważającej mierze uprawy tylko tej wiśni a obszar jej uprawy wynosi prawie 1 000 ha. Na glebach o podłożu wapiennym tego rejonu w nasadzeniach wiśni lokalna sokówka stanowi 100%, na glebach wapienno-gliniastych – około 70%. Nie dałoby się zagwarantować opłacalności jej produkcji ani utrzymać takiego obszaru sadów gdyby uzyskiwane owoce nie były odpowiedniej jakości. Jakość ta jest ściśle i nieodzownie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych.

Co ciekawsze uprawa tej lokalnej, zaadoptowanej do otoczenia i klimatu sokówki odroślowej poza wytyczonym regionem, gdy nie są spełnione opisane wymagania glebowo-klimatyczne, również daje bardzo słabe wyniki. Rośnie wyłącznie drzewo, które dość obficie kwitnie lecz wiązanie owoców jest najczęściej zawodne. Obecnie nie udało się jednoznacznie określić warunków determinujących niezawodne plonowanie tego stosunkowo prymitywnego z hodowlanego punktu widzenia typu wiśni lokalnej. W związku, z tym występowanie tego typu wiśni i uprawa zapewniająca najwyższy stopień niezawodności plonowania jest ograniczona do obszaru określonego w pkt 5.

Połączenie zaadoptowanej sokówki odroślowej oraz niepowtarzalnych czynników naturalnych związanych z miejscem pochodzenia umożliwiają uzyskanie odpowiedniej jakości owoców: *wiśni nadwiślanki*.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej¹⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją oraz zakres kontroli.

¹⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

Inspekcja 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, jaki cechy jakościowe gotowego produktu.

10. Etykietowanie:

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

Etykietowaniu podlegają jednorodne partie produktu z wyszczególnieniem numeru producenta i terminu zbioru. W przypadku sprzedaży na owoc deserowy znakowane są poszczególne opakowania zgodnie z zasadami przyjętymi dla świeżych owoców i warzyw.

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.

Brak szczegółowych wymagań i przepisów dotyczących *wiśni nadwiślanki*

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.

- 1) Lenartowicz W., Płocharski W., Zbroszczyk J., 1985. Technological evaluation of the fruits of tart cherry cultivars. Fruit science reports. RIPF Skierniewice.
- 2) Lenartowicz W., Płocharski W., Zbroszczyk J., 1985. Technologia rozwoju różnych odmian wiśni. Raporty naukowe. ISiK Skierniewice (tłumaczenie).
- 3) Materna Polska ANDROS. 2006. Opis owocu wiśni Nadwiślanka
- 4) Myjak J., 1999. Wiśnia ratuje rolników. Samorządowe pismo społeczno-kulturalne OŻARÓW. Nr 4/VIII.
- 5) Myjak J., 1999. O sokówce ze Słupi. Samorządowe pismo społeczno-kulturalne OŻARÓW. Nr 4/VIII.
- 6) O.K. – Owoce Koncentraty Sp. z o.o. w Przeworsku. 2006. Opis produktu do przetwórstwa – wiśnia Nadwiślanka.
- 7) Pieniążek S. A., 1981. Sadownictwo. PWRiL. Warszawa.
- 8) POiW GOMAR Pińczów, 2006. Opis wiśni mrożonej Nadwiślanka.

- 9) Suszyna J., 2006. Regionalna sokówka. Biuletyn Wieści z Izby. Świętokrzyska Izba Rolnicza 1(20): 10.
- 10) Warsiński H., 1979. Badanie cech biologicznych i morfologicznych lokalnej wiśni ze Słupi Nadbrzeżnej. Maszynopis pracy magisterskiej. Biblioteka AR Lublin.
- 11) Wociór S., Warsiński H., Kaca M., 2003. Wzrost i plonowanie wiśni na Wyżynie Sandomierskiej. Materiały konf. „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej”-17 listopada. Towarzystwo Naukowe Sandomierskie: 65-71.
- 12) Wociór S., Warsiński H., 2001. Rozmnażanie drzew wiśni z odrostów korzeniowych. Szkółkarstwo, <http://www.szkolkarstwo.pl/article.php?id=172>.

III. Jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Wiśnia nadwiślanka

WE nr:

☐ CHOG ☒ CHNP

1. NAZWA

Wiśnia nadwiślanka

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

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. wisienka 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.

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 zazwyczaj od 9,4% do 11,3%. Średnica owocu wynosi przeciętnie 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, Solec nad Wisłą, Rzecznów,
- w województwie świętokrzyskim, w powiecie opatowskim, gminy: Ożarów i Tarłów, w powiecie ostrowieckim, gminy Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów i Bodzechów,
- w województwie lubelskim, w powiecie krańickim, gminę Annopol.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

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 1000 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.

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/100g (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.

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.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Rośliny wiśni 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 nieodzownie 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 ma dbałość producentów. Polega ona m.in. na 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 istotna jest również umiejętność dostosowania zabiegów ochrony roślin do faktycznie występujących potrzeb. Dotyczy to w szczególności zwalczania nasionnicy trześniówki, której naloty owadów dorosłych przy ciepłych wiosnach i wcześniejszym terminie kwitnienia tego typu wiśni, mogą występować w terminach nie identyfikowanych w przypadku odmian uprawnych.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI
(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>

IV. Zakres i częstotliwość kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją

Należy opisać, które etapy procesu produkcji będą podlegały kontroli oraz podać szczegółowy zakres i częstotliwość kontroli.

Kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją będzie przeprowadzana wielofazowo i będzie przebiegać na kilku etapach:

1. Kontrola zgodności miejsca produkcji z obszarem zadeklarowanym w specyfikacji, w pkt 5). Informacje o lokalizacji sadów, zgodnie z zapisami dotyczącymi dowodu pochodzenia, należy przekazać do Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka”.
2. Ponieważ w Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” zawsze powinien być aktualny spis producentów oraz aktualna lokalizacja sadów wiśniowych to organ kontrolny na jego podstawie potwierdza lokalizację sadów. Potwierdzenie przeprowadza się jednorazowo dla każdego sadu w pierwszym roku wpisania do rejestru, wyrywkowo sprawdzając drzewka wiśniowe.

3. Sprawdzenie dokumentacji potwierdzającej dowód pochodzenia. Raz w roku sprawdzane są wymagane dokumenty zarówno w Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” jak i u producentów.
4. W pierwszym roku sprawdza się wszystkich producentów pod kątem jakości owoców wytwarzanych w sadzie. Wizualnie i organoleptycznie sprawdza się zgodność jakości owoców z przedstawionym opisem – tzn. barwa, smak, wybarwienie, kształt i wielkość owocu. W przypadku dwuznaczności wynikłych w badaniach organoleptycznych uzupełniająco przeprowadza się sprawdzanie jakości chemicznej na kilku etapach. Jeżeli produkt spełnia parametry określone w lit a, b lub c to uważa się, że jest on zgodny z zadeklarowaną jakością. Przeprowadza się badanie parametrów wiśni poprzez wyrwanie szypułki i mierzenie czasu potrzebnego, aby wyciekający sok zamienił się w galaretkę.
 - a) Jeżeli produkt spełnia wymagania chemiczne przedstawione w opisie to na pewno w ciągu 4 godzin w temperaturze około 30°C (nie niższej 20 °C) powstanie galaretka z wyciekającego soku w zagłębieniu szypułkowym. Ten wskaźnik nie sprawdza się przy dużym uwodnieniu owoców, po okresie opadów deszczu, dlatego też tego typu badanie nie może być przeprowadzone wcześniej niż 5-7 dni po opadach deszczu.
 - b) Jeżeli galaretka powstanie w czasie od 4 do 6 godzin należy również sprawdzić czy poziom ekstraktu refraktometrycznego znajduje się w przyjętej normie.
 - c) Jeżeli galaretka powstanie w czasie od powyżej 6 godzin należy również sprawdzić czy poziom ekstraktu refraktometrycznego, ekstraktu cukrowego i kwasowości znajduje się przyjętej normie.
5. Jeżeli produkt nie spełnia wymagań określonych w 1, 2, 3, 4 i uzupełniająco w 4a, 4b lub 4c to nie może być sprzedawany pod chronioną nazwą.
7. Jeżeli organ kontrolny ma podejrzenie, że produkt nie został wytworzony zgodnie ze specyfikacją może również skontrolować inne wybrane etapy produkcji *wiśni nadwiślanki*.

Data:

Podpis: