

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 40/07)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria (regolamento (UE) n. 1151/2012)

«**Wiśnia nadwiślanka**»

N. UE: PDO-PL-0586-AM01

Data della domanda: 26.10.2022

IGP () DOP (X)

1. Nome del prodotto

«Wiśnia nadwiślanka»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Polonia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale
ul. Wspólna 30, 00-930 Varsavia
Polonia

oznaczenia@minrol.gov.pl

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Zona geografica

Descrizione

Il testo del punto 5 del disciplinare e del punto 4 del documento unico (Delimitazione concisa della zona geografica):

«La “Wiśnia nadwiślanka” è prodotta in una zona geografica che comprende:

- nel voivodato di Mazovia, distretto di Lipsko, i comuni di Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą,
- nel voivodato di Santa Croce, distretto di Opatów, i comuni di Ożarów e Tarłów,
- nel voivodato di Lublino, distretto di Kraśnik, il comune di Annopol.»

è sostituito dal seguente testo:

«La “Wiśnia nadwiślanka” è prodotta in una zona geografica che comprende:

- nel voivodato di Mazovia, distretto di Lipsko, i comuni di Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą e Rzecznów,
- nel voivodato di Santa Croce, distretto di Opatów, i comuni di Ożarów e Tarłów, distretto di Ostrowiec, i comuni di Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów e Bodzechów,
- nel voivodato di Lublino, distretto di Kraśnik, il comune di Annopol.»

⁽¹⁾ GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

La modifica estende la zona geografica includendo i comuni di Rzecznów, Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów e Bodzechów.

Situati nelle immediate vicinanze della zona principale, i comuni in questione presentano lo stesso terreno e lo stesso clima e i produttori hanno le stesse competenze. È quindi possibile coltivarvi e introdurvi la «Wiśnia nadwiślanka» con le caratteristiche definite nella domanda e ottenere raccolti soddisfacenti. Il principale fattore pedologico che conferisce all'area il suo carattere unico è la roccia madre calcarea, nonché i corsi d'acqua, tra cui il fiume Kamienna, che rendono le condizioni climatiche più miti durante la fioritura, consentendo un'efficace impollinazione e fertilizzazione dei fiori. Finora poco numerose, le coltivazioni di «Wiśnia nadwiślanka» sono in aumento in questi comuni, il che costituisce la miglior prova del fatto che in questa zona è possibile coltivare questo tipo di ciliegia.

La modifica concerne una zona geografica e, come tale, rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012; la modifica non rientra nelle categorie di modifiche di cui all'articolo 53, paragrafo 2, lettere da a) a d).

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Wiśnia nadwiślanka»

N. UE: PDO-PL-0586-AM01— 26.10.2022

IGP () DOP (X)

1. Nome (nomi) [della DOP o IGP]

«Wiśnia nadwiślanka»

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Con la denominazione protetta «Wiśnia nadwiślanka» possono essere commercializzati esclusivamente i frutti di un particolare tipo di ciliegio che emette polloni e produce frutti succosi (*wiśnia sokówka odroślowa*).

Con la denominazione di origine protetta si indicano i frutti della «Wiśnia nadwiślanka» (ciliegia della Vistola), destinati sia all'industria di trasformazione che, grazie alle eccezionali caratteristiche di gusto, al consumo diretto. La «Wiśnia nadwiślanka» è uno dei tipi di ciliegio che emettono polloni e producono frutti succosi (*wiśnia sokówka odroślowa*), tipici della Polonia, che si è diffuso nella zona della Vistola (da cui il nome). Tale denominazione non ha un corrispondente latino. Si tratta di una varietà di ciliegio ottenuta dal ciliegio cespuglioso. Il ciliegio cespuglioso (sinonimo di ciliegio delle steppe o *Prunus fruticosa* Pall.) si riproduce mediante polloni. Appartiene alla famiglia delle rosacee (*Rosaceae* Juss.), specie delle *Prunoideae*, genere *Prunus* L. e sottogenere *Cerasus* (Mill.). Diversi sono i fattori che dimostrano il fatto che il ciliegio «Wiśnia nadwiślanka» discenda dall'albero *Prunus fruticosa* Pall.: il modo in cui si riproduce, la dimensione dei frutti, l'intensità del colore, nonché gli esemplari di *Prunus fruticosa* Pall. che si possono ancora vedere in alcune enclavi naturali delle zone di coltivazione. I frutti del ciliegio «Wiśnia nadwiślanka» sono relativamente più piccoli di quelli dei ciliegi discendenti da *Prunus Avium* L., *Prunus cerasus* L. e dai loro ibridi.

Il termine «sokówka» (che produce frutti succosi) indica che i frutti servono principalmente come materia prima per la produzione di succhi per il colore intenso della loro polpa. Il nocciolo è scuro, di colore simile a quello della polpa del frutto. Il termine «odroślowa» (che emette polloni) si riferisce al fatto che i ciliegi di questo tipo sviluppano, cinque anni dopo essere stati piantati, polloni che vengono utilizzati per la riproduzione.

I frutti del ciliegio wiśnia nadwiślanka hanno un colore intenso che va dal rosso scuro al bordeaux, uniforme su tutta la superficie. Sono rotondi, lievemente appiattiti. Il rapporto tra il peso del nocciolo e quello del frutto dipende dall'età dell'albero e varia solitamente dal 9,4 % all'11,3 %. Il diametro medio dei frutti varia tra i 12 e i 20 mm e il peso da 1,6 a 3,3 g e dipende dall'età e dall'esposizione dell'albero. L'alimentazione fogliare permette, quando le condizioni meteorologiche sono favorevoli, di ottenere frutti più grandi il cui diametro può raggiungere i 25 mm per un peso di 4 g. La polpa ha un colore che va dal rosso scuro al bordeaux, uniforme su tutta la superficie del frutto. Il colore intenso permane anche dopo il processo di trasformazione. Il frutto è profumato e ha il gusto e l'odore tipici delle ciliegie, con un sapore molto intenso, lievemente aspro.

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka», indipendentemente dalla loro destinazione, devono essere sani, senza segni di decomposizione, privi di qualsiasi sostanza estranea visibile. Inoltre devono essere esenti da parassiti, da alterazioni dovute a parassiti, da umidità esterna anomala e da qualsiasi odore o sapore estranei.

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka» destinati alla trasformazione industriale devono essere raccolti senza il peduncolo quando la buccia assume la colorazione finale. I frutti possono avere grandezze diverse, presentare alterazioni dovute all'esposizione al sole o alla grandine purché conservino le caratteristiche tipiche della «Wiśnia nadwiślanka».

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka» destinati al consumo diretto devono essere raccolti a mano. Devono essere integri e avere un aspetto fresco.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono svolgersi nella zona geografica indicata. I campi devono trovarsi nella zona geografica di cui al punto 4 su terreni calcarei o calcareo-argillosi. Le piante sono ottenute a partire da polloni provenienti da campi che producono da almeno cinque anni e che si trovano nella zona geografica di cui sopra. La superficie d'impianto non deve essere inferiore a 4 m per 2 m, vale a dire una superficie di 8 m quadrati per ciascun arbusto. La fertilizzazione avviene secondo le regole vigenti in materia di fertilizzazione delle piante.

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka» destinati al consumo diretto devono essere raccolti a mano. I frutti vengono raccolti a luglio con il peduncolo e successivamente senza.

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka» che giungono all'impresa di trasformazione entro 24 ore non necessitano di refrigerazione. In caso contrario occorre prevedere un'adeguata refrigerazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le ciliegie destinate al consumo diretto vengono confezionate in imballaggi il cui peso può variare da 0,5 a 5 kg.

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka» destinati alla trasformazione vengono raccolti in contenitori a gabbia il cui peso netto non supera i 13 kg o in casse pallet a fondo chiuso di peso adeguato.

I frutti della «Wiśnia nadwiślanka» vengono confezionati in imballaggi adeguati nel luogo in cui avviene la raccolta. Tale obbligo è stato introdotto al fine di garantire un'adeguata qualità del prodotto e il controllo dell'origine.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Wiśnia nadwiślanka» è prodotta in una zona geografica che comprende:

- nel voivodato di Mazovia, distretto di Lipsko, i comuni di Lipsko, Siemno, Solec n/Wiślą e Rzecznów,
- nel voivodato di Santa Croce, distretto di Opatów, i comuni di Ożarów e Tarłów, distretto di Ostrowiec, i comuni di Ostrowiec Świętokrzyski, Bałtów e Bodzechów,
- nel voivodato di Lublino, distretto di Kraśnik, il comune di Annopol.

5. Legame con la zona geografica

La zona in cui è prodotta la «Wiśnia nadwiślanka» si trova lungo la valle della Vistola ed è caratterizzata da condizioni ambientali favorevoli e da suoli calcarei o calcareo-argillosi. Lo strato superiore del suolo, di uno spessore che generalmente non supera i 0,5 m, poggia su una roccia calcarea compatta. Sulle condizioni climatiche della zona geografica descritta influisce anche la posizione lungo il fiume più lungo della Polonia, la Vistola, che determina nell'ambiente circostante un particolare microclima. Nell'area in cui viene coltivata la «Wiśnia nadwiślanka» si verificano, all'epoca della fioritura, delle gelate che comportano un'instabilità della fruttificazione nel corso del tempo, ma il loro effetto viene temperato dal calore emanato dal fiume Vistola. Pertanto in questa zona geografica le ciliegie possono essere coltivate con un livello di affidabilità relativamente elevato.

Nella zona di coltivazione di tale tipo di ciliegia prevalgono terreni neutri e alcalini e la «Wiśnia nadwiślanka» presenta una buona tolleranza a un pH superiore a 7,0, contrariamente ad altre varietà per le quali il pH ottimale è compreso tra 6,7 e 7,1. L'alto pH di questi terreni si spiega con l'alta percentuale di calcio (superiore a 1 000 mg/l).

Un elemento importante che rende peculiare tale zona geografica sono le competenze e le conoscenze dei produttori locali che hanno imparato a coltivare una ciliegia tipica della regione e ad adattare il metodo di coltivazione alle condizioni del suolo e del clima. Ciò è testimoniato prima di tutto dall'adattamento della densità di impianto e dal metodo di rimozione dei polloni in funzione del tipo di terreno su cui le ciliegie vengono coltivate e dal fatto che i polloni vengono rimossi a partire dal quinto anno di coltivazione. La mancata eliminazione dei polloni comporta un aumento della cespugliosità e un deterioramento delle condizioni fitosanitarie della coltivazione nonché modifiche delle dimensioni dei frutti e raccolti più scarsi. In considerazione dell'aumentata resistenza della «Wiśnia nadwiślanka» alle malattie, è importante che vengano adottate buone misure fitosanitarie, in particolare le misure per combattere la mosca delle ciliegie (*Rhagoletis cerasi*) i cui esemplari adulti attaccano la «Wiśnia nadwiślanka» in periodi inusuali per le altre varietà, in caso di temperature primaverili elevate e di fioritura precoce della pianta.

Specificità del prodotto

Le caratteristiche tipiche della «Wiśnia nadwiślanka» sono:

- frutti di dimensioni notevolmente inferiori a quelli delle altre varietà;
- una colorazione molto intensa del succo;
- un contenuto molto elevato di antociani: superiore a 115 mg/100 g (secondo il metodo HPLC);
- un indice rifrattometrico elevato: 16-23 °Bx;
- un elevato contenuto di zuccheri, superiore al 13 %;
- un'elevata acidità (contenuto di acidi organici), pari almeno all'1,4 % espresso in acido malico, con un pH di 8,1.

Il contenuto di antociani della «Wiśnia nadwiślanka» supera di almeno il 20 % quello delle ciliegie Łutówka, la varietà di ciliegia coltivata più popolare della Polonia, considerata la più adatta per la trasformazione. Talvolta la differenza può superarlo anche del 100 %. Tale differenza di valore e tale parametro alto sono determinati dalle condizioni atmosferiche di un determinato anno o dall'esposizione solare.

Un'altra caratteristica tipica della «Wiśnia nadwiślanka» consiste nel fatto che nell'avallamento che rimane una volta staccato il peduncolo (soprattutto nelle prime settimane della raccolta) si riversa una piccola quantità di succo che si trasforma in una gelatina che blocca ulteriori fuoriuscite e garantisce la stessa durata di conservazione delle varietà nobili.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Inizialmente i ciliegi del tipo *sokówka odrosłowa* (particolare tipo di ciliegio che emette polloni e produce frutti succosi) erano coltivati nella regione di Słupia Nadbrzeżna. Con il passare del tempo si sono diffusi in tutta la valle della Vistola che presenta condizioni climatiche e di terreno analoghe. Proprio in riferimento alla loro presenza su tale territorio ben determinato lungo la Vistola, le ciliegie provenienti dagli alberi locali di *sokówka odrosłowa* sono state denominate «Wiśnia nadwiślanka».

Sui terreni alcalini con un elevato contenuto di calcio gli alberi hanno una vita breve (20-25 anni), i frutti sono più piccoli, più profumati e presentano una colorazione più intensa. Sui terreni argillosi in cui il calcare si trova più in profondità si possono trovare alberi di età superiore a 50 anni, i cui frutti sono più grossi e un po' meno profumati. La presenza di calcio nel sottosuolo determina un'elevata condensazione del succo testimoniata dall'estratto e dalla colorazione intensa; i frutti si distinguono per le eccellenti qualità di sapore e sono molto ambiti dalle industrie di trasformazione. Tali parametri dei frutti non si possono ottenere da terreni in cui il valore del pH è inferiore al valore neutro e in cui la percentuale di calcio è scarsa.

La *sokówka odrosłowa* locale, se trapiantata in altre zone geografiche, di solito cresce bene ma presenta seri problemi sotto il profilo della formazione dei frutti. Tali problemi derivano dalla fioritura relativamente precoce e dai danni provocati dai cali di temperatura in primavera che impediscono di avere raccolti soddisfacenti. La presenza di condizioni microclimatiche diverse da quelle della zona geografica delimitata porta alla formazione di frutti più grossi con un contenuto di acqua più elevato e un estratto più scarso.

L'effetto congiunto della qualità dei terreni e della vicinanza del fiume influisce non solo sulla crescita e la fioritura, ma anche sulla formazione dei frutti e sull'ottenimento di frutti di eccellente qualità con le caratteristiche specifiche di cui sopra. Tale qualità è strettamente e intrinsecamente legata all'ubicazione dei terreni e alle condizioni del clima e del suolo della zona in questione. Le condizioni del clima e del suolo tipiche della zona in questione influiscono negativamente sulla crescita e la fioritura delle altre varietà di ciliegia.

Oltre all'ambiente specifico in cui cresce la «Wiśnia nadwiślanka», di importanza capitale per la qualità dei frutti è la competenza eccezionale dei produttori locali sopra descritta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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