

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 21. avgusta 2018****o objavi zahtevka za registracijo imena iz člena 49 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije*****(The Vale of Clwyd Denbigh Plum (ZOP))**

(2018/C 303/05)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

o upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti člena 50(2)(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Združeno kraljestvo je v skladu s členom 49(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 pri Komisiji vložilo zahtevek za zaščito imena „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“.
- (2) V skladu s členom 50 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija zahtevek preučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči vložitev ugovora v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012, bi bilo enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2)(a) navedene uredbe za ime „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SKLENILA:

Edini člen

Enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 za ime „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ (ZOP) sta v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper registracijo imena iz prvega odstavka tega člena v treh mesecih od dneva njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 21. avgusta 2018

Za Komisijo

Pierre MOSCOVICI

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„THE VALE OF CLWYD DENBIGH PLUM“

Št. EU: PDO-GB-02287 – 8.2.2017

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„The Vale of Clwyd Denbigh Plum“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ime „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ (*Prunus domestica* Linnaeus „Denbigh Plum“) se uporablja za slive sorte „Denbigh Plum“, ki se gojijo na opredeljenem geografskem območju Vale of Clwyd v grofiji Denbighshire v severnem Walesu, na katerem imajo slive poreklo. „Denbigh Plum“ je edina avtohtona sorta sliv v Walesu.

Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ imajo naslednje značilnosti glede na to, ali se uporabljajo za kuhanje in se obirajo sredi avgusta, še preden so zrele, ali kot namizne slive, ki lahko ostanejo in dozoriijo na drevesu, dokler se konec avgusta oziroma v začetku septembra ne oberejo.

Slive za kuhanje:

- so čvrste na dotik,
- so oranžno rdeče barve z rumenimi lisami ob začetku zorenja,
- na njih se začenja kazati poprh,
- njihovo meso je čvrsto in izrazito rumeno z zelenkasto oranžnimi ostenki,
- meso se drži koščice,
- od peclja do konice sadeža so dolge od 45 mm do 65 mm,
- njihov premer znaša od 40 mm do 55 mm.

Namizne slive:

- ob rahlem stiskanju postajajo mehke,
- od peclja do konice sadeža so dolge od 45 mm do 65 mm,
- njihov premer znaša od 40 mm do 55 mm.
- so okrogle ali nekoliko elipsaste oblike,
- so močne rdeče, skoraj vijolične barve, prekrivane z zlatimi pikami, sadeži s starostjo naravno postanejo temnejše barve,
- prekrivane so s poprhom (vidna belkasta voščena prevleka), ki je izrazitejši, če dlje časa ostanejo na drevesu,
- njihovo meso je naravno mehko in sočno ter izrazito rumene barve z zelenkasto oranžnimi ostenki,
- meso se le delno drži koščice,
- povprečno število sadežev na kilogram znaša 9–15 (povprečno 12),
- sladkost po testu Brix znaša 16–19.

Koža namiznih sliv je mehka in tanka ter bi morala biti brez poškodb (odrgnin). Zato je treba z zreliimi sadeži zelo previdno ravnanje.

Rastna doba namiznih sliv je dolga, zato imajo na voljo več časa, da v celoti razvijejo globino svojega sladko-kislega okusa. Ravno zaradi te globine okusa in sladkosti so slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ posebne.

Pri kuhanju globina okusa postane intenzivnejša in naravna sladkost sliv se okrepi. Če se sadeži zaužijejo topli, se topijo v ustih.

Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ se večinoma prodajajo na lokalnih tržnicah kot sveže namizne slive.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ se morajo gojiti na opredeljenem območju na drevesih, ki so jih komercialne drevesnice pridobile s cepljenjem ali okulacijo iz znanih osebkov ali posameznih dreves, ki se nahajajo znotraj opredeljenega območja. Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ NE smejo biti pridobljene z dreves, ki so bila vzgojena iz semena. Ker opravevanja ni mogoče nadzorovati, je za drevesa, vzgojenih iz semena, značilna genska variabilnost in ni mogoče zagotoviti, da se bo na njih vzgojila „točno določena vrsta“.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Rast

Obrezovanje (če je potrebno)

Obvladovanje škodljivcev in bolezni/gnojenje in škropljenje

Obiranje

Skladiščenje (če je potrebno)

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ se gojijo na opredeljenem geografskem območju Vale of Clwyd v grofiji Denbighshire v severnem Walesu, ki zajema naslednje okraje:

— Aberwheeler,

— Bodfari,

— Cefn Meiriadog,

— Clocaenog,

— Cyffylliog,

— Denbigh,

— Efenechtyd,

— Henllan,

— Llanbedr Dyffryn Clwyd,

— Llandyrnog,

— Llanelidan,

— Llanfair Dyffryn Clwyd,

— Llangynhafal,

— Llanrhaeadr yng Nghinmeirch,

— Llanynys,

— Nantglyn,

- Rhuddlan,
- Ruthin,
- St Asaph,
- Trefnant,
- Tremeirchion Cwm,
- Waen

in okraj Llansannan.

5. Povezava z geografskim območjem

Slive „Denbigh Plum“ imajo poreklo na območju Vale of Clwyd in so edina avtohtona sorta sliv v Walesu. Posebni okoljski in geografski dejavniki na območju Vale of Clwyd zagotavljajo idealne razmere, v katerih te avtohtone slive dobro uspevajo, ter prispevajo k posebnim značilnostim sadja.

Območje Vale of Clwyd je regija rečne doline v severnem Walesu, ki je v veliki meri zaščitena z okoliškimi hribi, vključno s hribovjem Clwydian Range na vzhodni strani, ki v prečni smeri sega od jugovzhoda proti severozahodu, in je severnemu vetru izpostavljena samo na točki, kjer se odpira proti obali. Hribi nudijo zavetje pred prevladujočimi zahodnimi in pogosto hladnimi vzhodnimi vetrovi. To razmeroma zaščiteno okolje je bistvenega pomena za pridelavo sliv, saj pomaga zmanjšati škodo, ki bi jo lahko utrpeli cvetovi in razvijajoče se slive.

Glede na razvrstitev kmetijskih zemljišč (*Agricultural Land Classification – ALC*) je območje Vale of Clwyd najobsežnejše območje zemljišč razreda 1 in razreda 2 v Walesu. Pri razvrstitvi ALC se upoštevajo značilnosti, kot so podnebje, lokacija in tla. Kot zemljišče razredov 1 in 2 je območje Vale of Clwyd opredeljeno kot kmetijsko zemljišče „odlične kakovosti“ ali „zelo dobro“ kmetijsko zemljišče. To zemljišče omogoča dosledno visoke donose sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“.

Zemljišče na območju Vale of Clwyd ima ena izmed najbolj naravno rodovitnih tal v Združenem kraljestvu, ki zagotavljajo vsa hranila, ki jih potrebujejo drevesa in slive. Tla na območju Vale lahko ohranjajo hranila, kot so kalij, magnezij in kalcij, ki so ključna hranila za te slive.

Globoka tla s povprečno teksturo in prostim odvodnjavanjem (ki so naravno prisotna na območju Vale of Clwyd) spodbujajo razvoj arhitekture močnih korenin, ki je bistvenega pomena za slive in pridelavo kakovostnih sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“.

Apnenčasta plast, ki se nahaja pod plastjo novega mehkega rdečega triasnega peščenjaka na tem območju, daje tla, ki so bogata z apnencem in imajo visoko vrednost pH. Večina sadja, kot so jagode in maline, bolje uspeva na rahlo kislih tleh, te slive pa najbolje uspevajo na apnenčastih tleh z visoko vrednostjo pH, ki prevladujejo na območju.

Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ cvetijo aprila in so zelo občutljive na spomladanske radiacijske pozebe, ki lahko škodijo cvetju. Vpliv bližnjega Zalivskega toka določa mikroklimo območja Vale of Clwyd, ki zagotavlja blažilen učinek in zmanjšuje tveganje zmrzali. Poleg tega hladne zmerne temperature, ki jih prinaša Zalivski tok, podaljšujejo obdobje cvetenja in oprasovanja ter omogočajo počasnejše zorenje sliv v daljšem časovnem obdobju, s čimer je na voljo več časa, da se njihov okus v celoti razvije in postane intenziven.

V preteklosti je ta regija s svojimi rodovitnimi tlemi slovela po svoji tradicionalni pridelavi jagodičevja, vključno s pridelavo sliv, in vse te vrste sadja so se razstavljale na vrtnarskih sejnih na območju Vale of Clwyd, ki so bili popularne letne pridelitve od 50. let 19. stoletja. Ob koncu 90. let 19. stoletja je bila grofija Denbighshire (ki je glavna grofija na območju Vale of Clwyd) največje območje za pridelavo jagodičevja v Walesu. Zgodovina pridelave sliv je zaznamovala lokalno območje, saj je veliko ulic in domov v Denbighu poimenovanih po slivah „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“. Ena lokalna posest, ki je že več kot sto let v lasti iste družine, ima sadovnjak, v katerem se še vedno pridelujejo slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ za komercialni trg.

Znanje in spretnosti, potrebni za pridelavo sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ na opredeljenem območju, so se s časom razvijali. Posebne spretnosti prebivalstva, povezane s pridelovanjem te vrste sadja, ki so se prenašale iz generacije v generacijo, vključujejo: sajenje in vzgojo dreves, obrezovanje in vzdrževanje dreves, čas obiranja in ravnanje s sadeži.

Koža sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ je zelo mehka in tanka v primerjavi z bolj komercialno pridelanimi slivami, zato je treba s sadeži ravnati zelo previdno, da se preprečijo poškodbe in odrgnine. Obiralci sadja so posebej usposobljeni, da se sadežev čim manj dotikajo in jih obirajo ročno, skupaj s pecljem. Zato je na sveže obranih slivah pogosto še vedno viden belkast poprh (ki ščiti sadeže).

Območje Vale of Clwyd ima svojo mikroklimo, ki jo zaznamuje blažilen učinek Zalivskega toka in ugodno vpliva na rast te vrste sliv. Slive cvetijo med prvimi, zato je lokacija brez zmrzali bistvena za doseganje rednega pridelka, saj zmrzal resno ogroža cvetoča drevesa.

Za razliko od večine drugih sliv so slive „Denbigh Plum“ naravno odporne proti glivičnim boleznim, zaradi česar so kljub toplemu in vlažnemu podnebju izjemno zdrave. Poleg tega je podnebje območja Vales hladnejše v primerjavi z drugimi območji pridelave sliv. Zato imajo slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ dolgo rastno sezono in tako na voljo več časa, da v celoti razvijejo svoj okus. Ravno zaradi te globine okusa in sladkosti so slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ tako posebne.

Neposredna bližina morja in reke Clwyd, ki teče skozi dolino, blažita skrajne temperature in poleg tega zagotavljata tudi naravni vir namakanja, ki v kombinaciji z naravno visokim nivojem podzemne vode na območju Vale of Clwyd ustreza zahtevam sliv z globokimi koreninami po visoki vlažnosti, s čimer se zmanjšuje potreba po umetnem namakanju.

Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ se na tem območju niso uspele le ohraniti, ampak v naravnih razmerah z minimalnim človeškim posredovanjem celo dobro uspevajo. Zaščitena, položna, rodovitna in z apnencem bogata mikroklima tega območja z zmernimi temperaturami, naravnim namakalnim sistemom in verjetnostjo dni brez zmrzali v obdobju cvetenja sliv nudi idealne pogoje za gojenje sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ ter prispeva k njihovim posebnim in edinstvenim značilnostim.

Do nedavnega je pridelava sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ v večji meri izumrla. Vendar se je v zadnjih letih ponovno okrepila in začela združevati skupnosti na opredeljenem območju, kar je privedlo do organizacije vsakoletnega praznika sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“, ki se ga udeleži več kot 2 000 obiskovalcev. Med tem praznikom se predstavi sveže sadje in vrsta proizvodov, v katerih se lahko uporabi.

Slavni valižanski kuhar Bryn Williams je postal pokrovitelj sliv „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ in jih je uporabil v svoji knjigi receptov z naslovom „For the Love of Veg“. Slive „The Vale of Clwyd Denbigh Plum“ so v celotnem Walesu in preostalem delu Združenega kraljestva poznane po svoji odličnosti ter po njih aktivno povprašujejo lokalni obrati za pripravo in dostavo hrane. Poleg tega jih je gibanje „slow food“ (počasna hrana) predlagalo za nagrado „Barka okusa“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/676695/pfn-vale-clwyd-denbigh-plum.pdf
