

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 96/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”

Nr UE: PGI-PL-02811 – 9.11.2021

ChNP() ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” są wytwarzane z dojrzałych owoców śliwy domowej (łac. *Prunus domestica* L.) odmiany „Węgierka Zwykła”, która wysmażana jest na gęstą ciemnobrązową mieszaninę.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” mają konsystencję gęstej mieszaniny owocowej z fragmentami skórek owoców o powierzchni lśniącej, bardziej zestalonej. Posiadają barwę ciemnego brązu z odcieniem bordowym, na przekroju jaśniejszą z widocznymi fragmentami fioletowych skórek owoców śliwy. W smaku lekko słodkie oraz kwaskowate z wyczuwalną delikatną goryczką pochodzącą z pestek. Aromat owocowy z przewagą śliwki oraz nutą karmelu i dymu.

W przypadku „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” nie stosuje się dodatku cukrów poza naturalnie występującymi w owocach. Łączna zawartość cukrów wynosi 40 g na 100 g produktu - możliwe odchylenia +/- 20 %.

Ekstrakt ogólny wynosi 40 % w skali Brix - możliwe odchylenia +/- 20 %.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” są mieszaniną o znacznym stopniu zagęszczenia otrzymaną przez gotowanie, o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować. Ilość śliwek wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 3 000 g.

Gotowy produkt jest wprowadzany do obrotu w szklanych słoikach z metalową nakrętką. Produkt jest pasteryzowany.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” używa się wyłącznie owoców śliwy domowej (łac. *Prunus domestica* L.) odmiany „Węgierka Zwykła”. W celu utrzymania parametrów jakościowych minimum 75 % owoców użytych do wytworzenia „powideł z Doliny Dolnej Wisły” musi pochodzić z obszaru geograficznego określonego w pkt 4., dotyczy to wszystkich wytwarzanych partii powideł. Producenci są zobowiązani do wykorzystywania do produkcji, w pierwszej kolejności, surowca pochodzącego z tego obszaru geograficznego.

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Dzięki warunkom klimatycznym opisanym w pkt 5, owoce wytworzone na obszarze określonym w pkt 4, charakteryzują się podwyższoną zawartością naturalnych cukrów w porównaniu z owocami spoza obszaru, co przekłada się na jakość ostatecznego produktu. W przypadku braku surowca pochodzącego z wyznaczonego obszaru producenci mogą użyć, w danej partii produkcyjnej, maksymalnie 25 % owoców spoza tego obszaru, bez uszczerbku dla jakości „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”:

- pozyskanie surowca (min 75 %),
- przygotowanie miedzianego kotła,
- przygotowanie paleniska,
- smażenie powideł,
- przecieranie powideł (usuwanie pestek).

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” i pasteryzacja musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ w trakcie przewożenia produktu, mogłoby dojść do jego zakażenia, co wpłynęłoby na obniżenie parametrów jakościowych. Przewożenie mieszaniny musiałyby się odbywać po jej wystudzeniu. Wystudzona mieszanina przybiera bardzo gęstą formę, co utrudniłoby jej pakowanie do słoików, a ponowne podgrzanie mogłoby doprowadzić do przypalenia. Powidła pakowane do słoików na wyznaczonym obszarze geograficznym mają podwyższoną temperaturę, co ułatwia ich pakowanie oraz eliminuje zbędne pęcherze powietrza. Pakowanie poza obszarem geograficznym niosłoby za sobą niebezpieczeństwo zmieszania „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” z innymi powidłami o innych parametrach jakościowych.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wszyscy producenci „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły”, są zobowiązani do używania wspólnego znaku graficznego (rys. 1) na opakowaniach powideł (nakrętka słoika). Znak ten jest udostępniany producentom, przez Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły, w sposób niedyskryminujący producentów niebędących jego członkami.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” znajduje się na terenie Doliny Dolnej Wisły, czyli w województwie kujawsko-pomorskim, w powiatach: bydgoskim (gminy: Dąbrowa Chełmińska, Osielsko, Dobrcz, Fordon – dzielnica miasta Bydgoszcz), chełmińskim (gminy: Chełmno – miasto, Chełmno – gmina wiejska, Unisław, Kijewo Królewskie, Stolno), grudziądzkim (gminy: Grudziądz – miasto, Grudziądz – gmina wiejska, Rogóźno), świeckim (gminy: Pruszcz, Świecie, Dragacz, Jezewo, Warlubie, Nowe) oraz w województwie pomorskim, w powiatach: powiat Kwidzyn (Kwidzyn, Sadlinki, Ryjewo), powiat Sztum (gmina: Sztum) i Tczew (gminy: Pelplin i Gniew).

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” z regionem opiera się na renomie, która ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję wytwarzania tego produktu, specyficznej jakości surowca używanego do produkcji oraz wyjątkowych umiejętnościach lokalnych producentów.

W Dolinie Dolnej Wisły, ze względu na specyficzne warunki glebowo-klimatyczne, rozwinęło się sadownictwo, w którym od XVIII w. przeważała uprawa śliwy domowej (łac. *Prunus domestica* L.) odmiany „Węgierka Zwykła”, której lokalny ekotyp charakteryzował się odpornością na niekorzystne czynniki klimatyczne, choroby oraz wysoką zawartością cukrów.

Na tym obszarze występują gleby pyłowe (lessy), lekkie gliny, różnego typu gleby piaszczysto-gliniaste i niezbyt zwarte mady o wyższej zawartości miedzi, co zapewnia obfite plonowanie, zwiększoną ilość kwasów oraz karotenoidów w owocach. Natomiast wcześniejsza o 1,5-2 tygodnia fenologiczna wiosna w tym regionie powoduje wydłużenie okresu wegetacyjnego i w efekcie większą zawartość naturalnych cukrów w dojrzałych owocach. Niskie opady występujące w Dolinie Dolnej Wisły przyczyniają się do deficytu wody u śliwy odmiany „Węgierka Zwykła”, powodując u niej stres oksydacyjny. Roślina hamuje wzrost owoców powodując w nich koncentrację cukrów, witamin, polifenoli, błonnika, minerałów oraz wytwarza dodatkowe karotenoidy i kwas askorbinowy.

Gleby na terenie Doliny Dolnej Wisły wykazują wyższe od przeciętnych median krajowych zawartości miedzi. Obecność tego pierwiastka w glebie podnosi jakość i ilość plonów śliwy „Węgierki Zwykłej” oraz zwiększa odporność tych drzew na choroby bakteryjne i grzybowe, dlatego sady w Dolinie Dolnej Wisły nie wymagają dodatkowych oprysków chemicznych, jak śliwy węgierki uprawiane w innych regionach.

Dzięki specyficznej jakości i dużej ilości surowca użytego do otrzymania 100 g produktu oraz długiemu procesowi smażenia, „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” zawierają w swoim składzie wyższy poziom cukrów pochodzenia naturalnego w stosunku do innych bezcukrowych powideł śliwkowych.

Prawie dwukrotnie wyższa ilość surowca użytego do produkcji „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” (do wytworzenia 1 kg powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły używa się 3 kg owoców) w stosunku do minimum określonego przepisami, odróżnia je od innych powideł śliwkowych występujących na rynku.

W wyniku wielogodzinnego smażenia powideł razem z pestką, „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” nabierają dodatkowo charakterystycznej goryczki, która nie występuje w innych powidłach śliwkowych.

Historycznie duży obszar nasadzeń w stosunku do innych regionów Polski oraz wysokie plonowanie śliwy odmiany „Węgierka Zwykła”, przyczyniło się do rozwoju na tym terenie przetwórstwa. Jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliw jest ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kotłach. Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI wieku. Produkt powstały w ten sposób nazywano powidłami. Badania terenowe prowadzone przez pracowników Muzeum Etnograficznego w Toruniu na obszarze Doliny Dolnej Wisły potwierdziły istnienie dużej liczby budynków pełniących funkcję suszarni owoców, w których źródłem gorącego powietrza były paleniska z miejscem na kotły do smażenia powideł, co świadczy o tym, że w budynkach tych wysmażano również powidła. Ze śliwek odmiany „Węgierka Zwykła” smażyono powidła dla całej rodziny, a nadwyżkę sprzedawano na targach w większych miastach regionu (Świeciu, Bydgoszczy). Powidła wraz z owocami soplawiano Wisłą lub rozwożono wozami konnymi nawet do portu w Gdańsku.

Do produkcji „powideł z Doliny Dolnej Wisły” używano owoców śliwy odmiany „Węgierka Zwykła” z uwagi na to, że w tym regionie jej lokalny ekotyp charakteryzował się wysoką odpornością na niekorzystne warunki klimatyczne oraz choroby, a także tym, że miąższ łatwo oddzielał się od pestki w trakcie smażenia. Pestki pełniły rolę zabezpieczenia przed przypaleniem oraz dodawały powidłom charakterystyczny delikatny smak goryczki. Pod koniec smażenia do oddzielania pestek od masy owocowej używano specjalnych sit glinianych wytwarzanych przez garncarzy, z których najbardziej znani byli garncarze z Gruczna nad Wisłą (na terenie Doliny Dolnej Wisły). Gotowe powidła umieszczano w glinianych garnkach i zapiekano w chlebowych piecach. Gdy na powierzchni powideł pojawiła się spieczona skórka, wyjmowano garnki i składowano w chłodnych piwnicach. Tak przygotowane, mogły być przechowywane nawet do dwóch lat od daty produkcji zachowując swoje walory smakowe.

Po II wojnie światowej zakazano prywatnego przetwórstwa, a największym odbiorcą śliw węgerek, stały się zakłady w Fordonie (obecnej dzielnicy miasta Bydgoszcz). Popyt na śliwy węgierki przetwórci z Fordonu i okolicznych restauracji, a także bliskość handlowego szlaku Wisły sprawiły, że sadownictwo oprócz sprzyjającego mikroklimatu, stało się dla mieszkańców Doliny Dolnej Wisły ważnym czynnikiem ekonomicznym. Widok kotłów kuprowych (od łac. *cuprum* – miedź), mieszań (bocianów), palenisk trwale wtopił się w krajobraz okolicznych wsi.

Smażenie powideł w Dolinie Dolnej Wisły stało się przedmiotem rozprawy doktorskiej z filozofii pt. „Stirring the pot in Poland traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley”, która powstała na Uniwersytecie Cornella. Wyniki badań dowiodły, że mieszkańcy gmin z terenu Doliny Dolnej Wisły chętnie kultuwują uprawę tradycyjnych odmian roślin, a ich działania przyczyniają się zarówno do zachowania bioróżnorodności, jak i ochrony specyficznego charakteru kształtowanego przez stulecia na tym obszarze geograficznym.

Natomiast analiza dziedzictwa kulinarnego i rozwijającego się szlaku turystycznego w badaniach przeprowadzonych na Uniwersytecie Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy wykazała, że marką Doliny Dolnej Wisły stał się w głównej mierze produkt związany z sadownictwem – „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły”.

Wytwarzanie „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” pozostaje istotne dla lokalnej społeczności również w obecnych czasach. Potwierdza to obecność produktu na targach oraz liczne pokazy smażenia powideł połączone z degustacją i sprzedażą, z czego na szczególną uwagę zasługuje, Święto Śliwki organizowane od 2001 r. w miejscowości Strzelce Dolne. W ciągu kilku lat imprezę zaczęło odwiedzać kilkadziesiąt tysięcy osób z całej Polski. Święto Śliwki rozłożono na dwa dni, a Dolina Dolnej Wisły została nazwana przez dziennikarzy „śliwkową stolicą Polski”. Od dwudziestu lat wydarzenie jest bezpłatnie promowane przez lokalną stację telewizyjną TVP Bydgoszcz oraz radiową Polskie Radio PIK. Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, opisuje to wydarzenie związane z powidłami śliwkowymi w Dolinie Dolnej Wisły w materiałach promocyjnych kierowanych dla turystów.

O wysokiej renomie „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” świadczą liczne artykuły ukazujące się w prasie lokalnej i ogólnopolskiej, wzmianki w książkach opisujących tradycje tego regionu oraz liczne nagrody zdobywane na konkursach. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” wymieniane są w wydawnictwach Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego jako uznana marka lokalna. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” zostały dwukrotnie nagrodzone w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, zajęły I miejsce w swojej kategorii. Od kilkadziesiątu lat produkcja „powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły” promowana jest w materiałach Natura 2000, jako tradycyjna metoda przetwórstwa na obszarze geograficznym Doliny Dolnej Wisły, w materiałach Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Wydawnictwo Muzeum Etnograficznego w Toruniu w celu zachowania pamięci o tym produkcie, zgromadziło materiały historyczne związane z powidłami i uprawami śliw w Dolinie Dolnej Wisły i wydało je na płycie CD w 2020 roku w ramach ochrony niematerialnego pt. „Smażenie powideł metodą tradycyjną”. Jest to projekt edukacyjny w którym etnografowie i producenci „powideł śliwkowych z Doliny Wisły”, chcą dotrzeć do jak największej liczby mieszkańców regionu oraz szkół w których jest prezentowany na lekach, aby tradycja smażenia tych powideł była kultuwowana.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>
