

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2012/C 367/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „STROMBERGER PFLAUME”

NR WE: DE-PDO-0005-0841-03.01.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Stromberger Pflaume”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Mianem „Stromberger Pflaume” określić można jedynie owoce zebrane z drzew śliwy domowej rosnącej na wyznaczonym obszarze geograficznym. Śliwa domowa jest bardzo starą, średniopóźną odmianą śliwy (łac. *Prunus domestica* subsp. *domestica*), zwaną również po niemiecku *Zwetsche* lub *Quetsche* (w Austrii *Zwetschke*). Śliwa domowa jest z kolei podgatunkiem śliwy. Śliwa należy do rodziny różowatych (*Rosaceae*) i zalicza się do pestkowców. W porównaniu ze śliwą śliwa domowa jest mniej zaokrąglona i bardziej szpiczasta; jej kolor jest bardziej ciemnogrnatowy, szew – bardziej zaznaczony, a miąższ można łatwiej oddzielić od pestki.

Pełną dojrzałość owoce osiągną między końcem sierpnia a połową września. Owoc jest wówczas dobrze wybarwiony. Owoce te – w porównaniu z innymi śliwkami – są średniej wielkości i mają podłużny, owalny kształt. Minimalna średnica przekroju poprzecznego wynosi 24 mm. Pestka jest płaska i owalna, koloru brązowego. Miąższ jest delikatny i jędrny, o jednolitym zabarwieniu, w odcieniach od żółtego do pomarańczowego. W dojrzałych owocach miąższ łatwo oddziela się od pestki. Pojedynczy owoc waży do 30 g. Stosunek masy miąższu do masy pestki powinien wynosić co najmniej 3:1. Świeże, w pełni dojrzałe owoce charakteryzują się 6-procentową zawartością cukru.

„Stromberger Pflaume” charakteryzuje się delikatnym, aromatycznym smakiem, wyważonym stosunkiem cukru do kwasów, niską zawartością wody, a także brakiem skłonności do tworzenia się substancji gorzkich.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

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

Wszystkie etapy produkcji od zasiewu sadzonek (drzewa od dwu- do trzyletnich), przez wzrost wraz z przycinaniem młodych drzew aż po zbiory owoców, ich sortowanie oraz pakowanie do transportu i sprzedaży muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. „Stromberger Pflaume” jest w przeważającej mierze uprawiana na drzewach wysokopiennych.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Miejscowość Stromberg przynależy do gminy Oelde, obejmując również strefę o szerokości 500 m biegnącą wzdłuż granicy miejscowości. Z uwagi na tę strefę obszar geograficzny obejmuje niewielką część gmin Wadersloh (powiat Warendorf), Langenberg (powiat Gütersloh) oraz Rheda-Wiedenbrück (powiat Gütersloh).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Główne czynniki wpływające na jakość i aromat śliwek to lokalny klimat wynikający z wysokiego położenia terenu, obfite opady w okresie wegetacji, ukształtowanie terenu, w tym jego nachylenie, a także jakość gleby związana z aspektami hydrologicznymi, szczególnie z wodami gruntowymi. Ponadto śliwa domowa uprawiana jest na obszarze produkcji od bardzo dawna, co pozwoliło wypracować szczególne techniki uprawy.

a) *Właściwości gleby*

Obszar produkcji jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy śliwek. Stanowi on część Niziny Północnoniemieckiej i jest położony na obszarze niziny Münsterland (zwanej również „zatoką westfalską”), czyli na obszarze nizinnym z pojedynczymi wzniesieniami, zlokalizowanym pomiędzy Lasem Teutoburskim a północną granicą Reńskich Gór Łupkowych. W zatoce tej znajdują się Beckumer Berge (obszar pagórkowaty). Na jednym ze wzniesień – w obszarze wschodnim – na wysokości od 90 m do 151 m n.p.m. położony jest właśnie obszar uprawy „Stromberger Pflaume”.

Na głębokości od 1,50 m do 2,00 m w Beckumer Berge oraz na obszarze uprawy gleba składa się w przeważającej części ze skały marglowej. Poniżej porozrzucane są masywne skały ilowe z okresu jury, przeplatane potężnymi warstwami wodonośnymi, z których zgromadzona woda, częściowo pod wpływem ciśnienia, wypływa na powierzchnię w miejscach, gdzie pozwala na to formacja geologiczna. Z kolei powyżej znajduje się warstwa składająca się z gliny i marglu o miąższości od 3 dm do 5 dm, nad którą znajduje się kolejna warstwa o miąższości od 2 dm do 5 dm, złożona z surowej zwartej lub ciężkiej gliny, częściowo zawierającej piasek i wapń. Górną warstwę o miąższości 2–3 dm tworzy natomiast glina o dużej zawartości próchnicy, od lekko piaszczystej do zwartej. Tego rodzaju ciężka struktura gleby, odznaczająca się dużą miąższością, utrzymuje wilgotność przez bardzo długi okres, również w latach suchych.

b) *Klimat*

Zatoka westfalska jest położona w obszarze podlegającym wpływowi klimatu morskiego, z chłodnym latem i łagodną zimą. Znaczny wpływ na klimat ma Morze Północne oraz sąsiedni obszar górzysty (Las Teutoburski, Eggegebirge, Sauerland). Wiatr wiejący głównie z kierunku zachodniego/północno-zachodniego przynosi wystarczająco wilgotne i ciepłe masy powietrza. Średnia roczna suma opadów wynosi 767 mm (1976 = 561 mm; 1998 = 998 mm). W zatoce westfalskiej, otwartej w stronę Oceanu Atlantyckiego, średnia miesięczna temperatura powietrza według średniej wieloletniej (lata 1961–1990) osiąga jeszcze wartości dodatnie na poziomie 1,5 °C w najzimniejszym miesiącu (styczniu), natomiast w najcieplejszym miesiącu (czerwcu) osiąga wartość 18 °C.

Na obszarze uprawy Stromberg średnia roczna temperatura powietrza wynosi 10 °C i ze względu na wysokie położenie Beckumer Berge jest o pół stopnia niższa od średniej temperatury rocznej w zatoce westfalskiej (10,5 °C).

#### c) Czynniki ludzkie

Tradycja uprawy śliwek w Strombergu sięga ok. 1790 r. W przeszłości pagórkowaty krajobraz stanowił dla rolników idealny teren do wypasu zwierząt i sadzenia śliw, ponieważ uprawa gruntów na zboczach gór wiązała się ze znacznymi trudnościami. Wcześniej śliwy rosły na terenie sadów łąkowych lub na brzegach pól, w dzisiejszych czasach są raczej sadzone na plantacjach.

### 5.2. Specyfika produktu:

#### a) Najważniejsze cechy produktu

„Stromberger Pflaume”, której minimalna średnica przekroju poprzecznego wynosi 24 mm, jest nieco mniejsza od wielu innych śliwek domowych.

Jest soczysta, jednak nie wodnista, oraz posiada świeży, słodki smak z łagodną i delikatną kwasowością. Dzięki temu idealnie nadaje się do spożycia w stanie świeżym. Wysoka zawartość cukru, a także fakt, że miąższ owocu łatwo odchodzi od pestki, sprawia, iż „Stromberger Pflaume” idealnie nadaje się do dalszego przetworzenia przez gotowanie, pieczenie, suszenie czy też smażenie. Stała konsystencja „Stromberger Pflaume” gwarantuje dobre właściwości podczas pieczenia. Śliwka nie rozpada się podczas pieczenia, skórka nie staje się twarda, a podgrzanie nie powoduje wydzielania się substancji gorzkich. Ze względu na niższą zawartość wody w porównaniu do innych śliwek okres suszenia jest znacznie krótszy. Aromat śliwki wynika zarówno z wyższej zawartości rozpuszczalnych substancji stałych, jak i z lepszego stosunku rozpuszczalnych substancji stałych do kwasowości. Śliwka jest dobrze wybarwiona.

#### b) Produkt posiada szczególną renomę

Ze względu na swój aromatyczny smak oraz dobre właściwości w dalszym przetwarzaniu „Stromberger Pflaume” jest znana daleko poza granicami miasta. Zgodnie z artykułem z *Die Glocke* z dnia 4 października 1940 r. przy dobrych zbiorach sprzedano 2 500 t śliwek do Zagłębia Ruhry oraz do Münsterland. W kontekście powyższych danych liczbowych należy pamiętać, że miejscowość Stromberg liczy obecnie 4 600 mieszkańców, przy powierzchni ok. 23,75 km<sup>2</sup>. W bardzo dobrym 2000 r. zbiory wyniosły ok. 1 500 t.

Ze względu na duże zainteresowanie „Stromberger Pflaume” w 2004 r. zorganizowano pierwszy targ śliwek w Strombergu. Każdego roku cieszy się on dużym zainteresowaniem. Do Strombergu przyjeżdża z tej okazji średnio 15 000 gości. Podczas pierwszego targu w Strombergu w 2004 r. wybrano pierwszą niemiecką królową śliwek. Szczególną renomę oraz fakt istnienia szczególnych cech produktu potwierdza jego historia.

Ludwig Niedieck rozpoczął tradycję uprawy śliwek w Strombergu ok. 1790 r. (150 lat przed 1940 r.: Johan Koberg, „Die Stromberger Zwetsche im Wandel der Zeit”, *Die Glocke*, 4 października 1940 r.). Jako kupiec miał on podobno – i jest to w każdym razie oparte na licznych poszlakach – sprowadzić kilka śliw z południowej Francji. W artykule Elisabeth Reckmann „Damals, als die Dörröfen rauchten” (*Heimatblätter der Glocke*, 17 października 1972 r.) autorka pisze:

„Na zboczu, wzdłuż drogi z gospodarstwa Bettmanna do piątej stacji drogi krzyżowej, miało rosnąć kilka drzew, których wiek szacuje się na ponad 200 lat. Dzikie samosiewy szybko znalazły zastosowanie w ogrodach, na ulicach i drogach. Nowe nasadzenia zamieniły się w plantację zawierającą zwarte uprawy (...).”

W artykule zatytułowanym „Stromberger gründen einen Pflaumenverein”, opublikowanym w *Westfälische Nachrichten* z dnia 20 października 1949 r., opisano historię dwóch rodowitych mieszkańców Strombergu, Franza Stanleina i Heinricha Hungerköttera, których los rzucił do oddalonego o 25 km Warensdorfu. Każdego roku, mniej więcej od końca XIX w. do lat 30. XX w., jeździli oni wozem konnym do swojej rodzinnej miejscowości, przywożąc następnie dla siebie samych oraz dla wielu innych mieszkańców Warensdorfu śliwki „Stromberger Pflaumen”. W 1931 r. założyli nawet specjalnie w tym celu stowarzyszenie, które nosiło nazwę *Verein der Pflaumenbrüder*.

W 1818 r. w niewielkim Strombergu, liczącym wówczas 1 341 mieszkańców, rosło 30 000 śliw (artykuł „Alte Tradition mit lila Früchtchen treibt Blüten” opublikowany w *Die Glocke* z dnia 28 sierpnia 1992 r.). W 1940 r. Stromberg był gminą, która w przeliczeniu na liczbę mieszkańców posiadała najwięcej drzew owocowych w Niemczech (*Die Glocke*, 4 października 1940 r., „Die Stromberger Zwetsche im Wandel der Zeit”).

Renomę produktu potwierdza także fakt, iż destylarnia posiadająca siedzibę na obszarze uprawy wytwarza okowitę ze śliwek „Stromberger Pflaumen” oraz likier śliwkowy, co podkreśla w swoich materiałach reklamowych.

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):

„Stromberger Pflaume” zawdzięcza swoją jakość i cechy, w tym także renomę, przede wszystkim warunkom geograficznym oraz występującym tam czynnikom przyrodniczym i ludzkim. Stanowi ona „znak firmowy” miejscowości Stromberg, jak trafnie stwierdzono w artykule „Alte Tradition mit lila Früchtchen treibt Blüten”, opublikowanym w *Die Glocke* z dnia 28 sierpnia 1992 r. Szczególny smak oraz dobre wybarwienie owocu wynikają z właściwości gleby oraz z klimatu.

a) Wpływ czynników geologicznych

Pagórkowata forma krajobrazu oraz gleby gliniaste o dużej zawartości próchnicy i dużej miąższości wiążą się z wieloma zaletami dla uprawy śliwek. Drzewa są głęboko ukorzenione w ciężkiej glebie, która – dzięki wysokiej zawartości wapnia i substancji odżywczych oraz neutralnej wartości pH – umożliwia drzewom powolne, ale systematyczne zaopatrywanie w wilgoć występującą w znacznych ilościach w glebie, w związku z czym otrzymują one w ten sposób najważniejsze, szybko wchłaniające się minerały. Przyczynia się to do zwiększenia aromatu oraz do poprawy jakości smaku „Stromberger Pflaume”.

Korzystny wpływ ma na to również lokalne ciepło gleby, a także jej przewodnictwo cieplne i pojemność cieplna. Te rodzaje gleby ogrzewają i wychładzają się wolniej niż inne gleby, co powoduje lepsze wyrównywanie wahań temperatury. To z kolei pozytywnie wpływa na mikroklimat.

Pomimo stosunkowo wysokiej sumy opadów, ze względu na nachylenie terenu, które odróżnia obszar produkcji nawet od sąsiednich, przeważnie płaskich obszarów Westfalii, oraz hydrologię nie tworzy się stojąca woda, która mogłaby prowadzić do obumierania drzew. Stosunkowo niewielka przepuszczalność gleby oraz nachylenie terenu na większości obszaru powoduje szybki odpływ wody (nie tworzy się stojąca woda), co przyczynia się do uzyskania optymalnej zawartości wody w owocach, a tym samym również do koncentracji specjalnych aromatów.

Ciężka gleba o dużej miąższości, poprzez swoją zdolność do magazynowania wody zarówno w latach wilgotnych, jak i suchych, zapewnia stałe zaopatrzenie w wodę korzeni śliw, co w konsekwencji sprawia, że „Stromberger Pflaume” z jednej strony nie zatrzymuje wody, w związku z czym zachowuje stałą konsystencję, z drugiej natomiast strony zachowuje soczystość również w przypadku suszy.

b) Wpływ klimatu

Stosunkowo wysoka roczna suma opadów powoduje wypłukiwanie z gleby istotnych minerałów i umożliwia pobieranie ich przez śliwy. Dzięki temu owoce są szczególnie soczyste.

Łagodny klimat w chłodniejszej połowie roku powoduje, że drzewa szybko rosną, a wiosną wcześniej rozpoczyna się kwitnienie. Ze względu na dość chłodne lata, co związane jest z wysokością, okres dojrzewania owoców jest stosunkowo długi w porównaniu z innymi regionami uprawy owoców w Westfalii, na południu Niemiec czy też w Europie Południowej. Podczas długiego okresu dojrzewania zmiana nasłonecznienia oraz większe ochłodzenie w nocy, wynikające z położenia tych terenów na większej wysokości, sprzyjają tworzeniu się fruktozy oraz delikatnych aromatów owocowych, które nadają „Stromberger Pflaume” typową, swoistą i szczególnie aromatyczną nutę zapachową. Związane z wysokością większe wahania temperatury w cyklu dobowym w porównaniu do innych obszarów uprawy oraz terenów położonych w bezpośrednim sąsiedztwie sprawiają, że „Stromberger Pflaume” jest lepiej wybarwiona niż śliwki pochodzące z innych obszarów uprawy.

c) Czynniki ludzkie, a także cechy i renoma „Stromberger Pflaume”

W celu zapoznania społeczeństwa z długą tradycją uprawy śliwek od kilku lat z dużymi sukcesami organizuje się w Strombergu targ śliwek, co stanowi dowód doskonałej jakości „Stromberger Pflaume”.

Szczególnie istotną rolę przy uprawie „Stromberger Pflaume” odgrywają rolnicy, którzy poprzez zastosowanie prostych, ale skutecznych usprawnień w zakresie metod uprawy i zbioru dostosowali w optymalny sposób uprawę do tego obszaru. Tego rodzaju usprawnienia nie tylko stanowią udaną próbę osiągnięcia równowagi pomiędzy wymogami upraw oraz tradycją, a także lokalną kulturą, ale spowodowały także zmniejszenie wydatków gospodarstw. Dotyczą one na przykład uprawy w plantacjach, zastosowania środków technicznych przy przycinaniu drzew czy też nowoczesnych technik zbioru. Szczególnie wyzwaniem stanowi zastosowanie nowoczesnych maszyn na trudno dostępnych zboczach. W związku z tym niezbędne było tarasowanie zboczy oraz modyfikacja maszyn rolniczych.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

Markenblatt, zeszyt 11 z dnia 19 marca 2010 r., część 7 a-aa, s. 4243

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/13350>

---