

**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**

(2010/C 42/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„JABŁKA ŁĄCKIE”**

**NR WE: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Jabłka łuckie”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Polska

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

**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Kategoria 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

1. Pod chronioną nazwą „jabłka łuckie” mogą być sprzedawane jabłka następujących odmian:

**Cechy jabłek łuckich**

	Odmiana	Kolor skórki	Rumieniec (kolor i % powierzchni)		Średnia kwasowość (g/kg)	Ekstrakt refrakto-metryczny (Brix)	Minimalna twardość (kg/cm <sup>2</sup> )
			Klasa extra	Klasa I			
1	IDARED i sporty	żółto-zielony	Czerwony > 55 %	Czerwony > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JONAGOLD i sporty	żółto-zielony	Jasno-czerwony do intensywnie czerwony > 40 %	Jasno-czerwony do intensywnie czerwony > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	SZAMPION i sporty	żółto-zielony	Rozmyty paskowany, różowy > 54 %	Rozmyty paskowany, różowy > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL i sporty	zielono-żółty	Rozmyty czerwony paskowy > 56 %	Rozmyty czerwony paskowy > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS i sporty	zielono-żółty	Różowy > 25 %	Różowy > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA i sporty	jasnozielono-żółty	Czerwony > 40 %	Czerwony > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	zielono-szaro-żółty	Szaro-czerwony > 25 %	Szaro-czerwony > 10 %	12,0	> 11	5

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

	Odmiana	Kolor skórki	Rumieniec (kolor i % powierzchni)		Średnia kwasowość (g/kg)	Ekstrakt refraktometryczny (Brix)	Minimalna twardość (kg/cm <sup>2</sup> )
			Klasa extra	Klasa I			
8	RED BOSKOOP	zielono-szaro-żółty	Czerwony > 55 %	Czerwony > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	zielono-żółty	Czerwony > 75 %	Czerwony > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVE	zielono-żółty	Czerwony > 40 %	Czerwony > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	zielono-żółty	Czerwony > 56 %	Czerwony > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	zielono-żółty	Czerwony > 53 %	Czerwony > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN i sporty	zielono-żółty	Jasno-czerwony paskowy > 40 %	Jasno-czerwony paskowy > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	zielono-żółty	Ciemno-czerwony > 59 %	Ciemno-czerwony > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JONAGORED i sporty	żółto-zielony	Ciemno-czerwony > 75 %	Ciemno-czerwony > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. Wygląd zewnętrzny owoców jest uzależniony od cech danej odmiany. Barwa zasadnicza jest charakterystyczna dla danej odmiany, a rumieniec jest wyraźnie mocniejszy od przeciętnego. Niektóre z odmian mają woskowy nalot. Owoce mają tendencję do rdzawienia.

3. „Jabłka łuckie” muszą należeć do klasy extra lub I.

4. Jędrność miąższu w czasie zbioru wynosi nie mniej niż 6,5 kg/cm<sup>2</sup>, a na koniec okresu przechowywania, nie mniej niż 4,5 kg/cm<sup>2</sup>.

5. Charakterystyczną cechą „jabłek łuckich” jest ich stosunkowo wysoka kwasowość (3,7–12,0 g/kg). Dzięki temu „jabłka łuckie” mają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne.

6. Ekstrakt refraktometryczny wynosi od 9 do 16 °Bx.

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 określonym obszarze geograficznym:

Zgodnie ze specyfikacją sady, przeznaczone do produkcji „jabłek łuckich”, muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Na ww. obszarze muszą również odbywać się następujące etapy produkcji:

— przycinanie,

— nawożenie,

— podlewanie,

— zabiegi pielęgnacyjne,

— przechowywanie (do momentu opakowania).

Wszystkie etapy produkcji są prowadzone zgodnie z przepisami określającymi zasady systemu Integrowanej Produkcji (IP).

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

Brak

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Wszyscy producenci oraz podmioty zajmujące się pakowaniem „jabłek łąckich” są zobowiązani do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa. Stowarzyszenie przekaze organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Stowarzyszenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

„Jabłka łąckie” produkowane są na obszarze położonym na terenie gmin: Łącko, Podegrodzie i Stary Sącz w powiecie nowosądeckim oraz gminy Łukowica w powiecie limanowskim, w województwie małopolskim.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Obszar, na którym uprawia się „jabłka łąckie” jest położony na terenie Kotliny Łąckiej. Od wschodu zamknięta jest ona przez Jazowskie pasmo górskie, przez które przebiega rzeka Dunajec w obszar szerokiej, śródogórskiej Kotliny Sądeckiej. Ze względu na górzyste ukształtowanie terenu klimat w wyznaczonym obszarze jest łagodny i sprzyja produkcji roślinnej, a w szczególności tworzy dobre warunki dla rozwoju sadownictwa.

Gleby regionu Łącka należą do gleb zwięzłych, bezszkieletowych (poniżej 10% szkieletu) lub słabo szkieletowych (10–25 %). Pozwala to na lepsze ukorzenienie drzew nie naruszając w istotny sposób stosunków tlenowych i wodnych. Przy dużej na ogół zwięzłości gleb, korzystniejsze warunki do nasadzania drzew owocowych stwarzają tereny nachylone. Nachylenie terenu (większość sadów znajduje się na stokach o nachyleniu od 5° do 15°) umożliwia okresowy odpływ nadmiaru wód. Nadmierna ilość wody w glebie zwięzłej mogłaby powodować pogorszenie stosunków wodnych i wpłynąć na rozwój chorób grzybiczych. Średnia roczna suma opadów waha się między 700–1 000 mm. Istotną cechą regionu Łącka jest charakterystyczna wysoka różnica temperatur między dniem a nocą. Dzienna amplituda temperatur w okresie dojrzewania i zbioru owoców przekracza często 10 °C. Bardzo częstym zjawiskiem są również przymrozki w godzinach nocnych.

Nie bez znaczenia dla rozwoju sadownictwa na opisywanym obszarze są, kształtowane przez wieki, umiejętności miejscowej ludności oraz cechy usposobienia jakimi się odznaczają. Podróżnicy i obserwatorzy tych terenów w różnych okresach podkreślali bystrość, spostrzegawczość, upór i cierpliwość mieszkańców tych okolic – tzw. górali białych. Cechy te są ważne dla rozwoju tej dziedziny gospodarki. Należy również podkreślić, że w trosce o najwyższą jakość produktu oraz o możliwie najmniejszą ingerencję w środowisko naturalne, miejscowi producenci tych owoców wprowadzili system Integrowanej Produkcji (IP). Zgodnie z tym systemem lokalni sadownicy zobowiązani są do dostosowywania metody produkcji do warunków klimatyczno-glebowych panujących na obszarze opisanym w pkt 4. Ma to na celu zachowanie szczególnych cech jakościowych „jabłek łąckich”.

5.2. Specyfikacja produktu:

„Jabłka łąckie” cechuje:

- rumieniec większy od przeciętnego dla danej odmiany, zgodnie z informacjami zawartymi w punkcie 3.2,
- wysoka jędrność miąższu - w czasie zbioru wynosi ona nie mniej niż 6,5 kg/cm<sup>2</sup>, a na koniec okresu przechowywania, nie mniej niż 4,5 kg/cm<sup>2</sup>,

— ekstrakt refraktometryczny – od 9 do 16 °Bx,

— wysoka kwasowość ogólna („jabłka łuckie” kwaśne (powyżej 7 g/kg): Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz, Early Geneve oraz „jabłka łuckie” średnio kwaśne (3,7–7,0 g/kg): Idared i sporty, Jonagold i sporty, Szampion i sporty, Ligol i sporty, Golden Delicious i sporty, Gala i sporty, Lobo, Rubin i sporty, Gloster, Jonagored i sporty), co powoduje, że „jabłka łuckie” mają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):*

Związek „jabłek łuckich” z obszarem geograficznym określonym w pkt 4. wynika ze szczególnych cech jakościowych, opisanych w pkt 5.2, które zostały osiągnięte dzięki czynnikom naturalnym opisanym w pkt 5.1.1 oraz renomie opisanej poniżej.

Duże różnice temperatur między dniem a nocą mają wpływ na poprawę właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych owoców, a w szczególności na wielkość rumieńca i kwasowość jabłek. Wyjątkowość „jabłek łuckich” potwierdzają również wyniki badań sensorycznych. Zgodnie z nimi owoce te odznaczają się większym nasileniem powyższych cech oraz jędrności w porównaniu z jabłkami pochodzącymi z innego obszaru geograficznego. Wysoka jędrność miąższu podczas zbioru, jak również po okresie prawidłowego przechowywania gwarantuje chrupkość „jabłek łuckich”.

Renoma „jabłek łuckich” ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję ich wytwarzania, o czym świadczy fakt, że już w XIII w. z sadów w okolicy Łucka wywożono surowe śliwy i jabłka do Gdańska (W. Bazelić, „Historie starosądeckie”, Kraków 1965, s. 173). Sady łuckie wymieniane są w dokumentach z XVI w., jako ogrody folwarczne i parafialne. W XVII i XVIII w. istniały już na tych terenach duże sady jabłoniowe. Protokoły dworskie z wizytacji przeprowadzonej w 1698 r. informują m.in. o tym, że część chałupników miała obowiązek zbierania owoców i dostarczania ich do dworu w ramach prac pańszczyźnianych.

Od 1947 r. organizowane jest święto – Dni Kwitnącej Jabłoni. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łucka, ponieważ planowano wówczas budowę zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie, w maju, odbywa się Święto Kwitnącej Jabłoni i cieszy się niesłabnącą popularnością. W tej imprezie biorą udział zespoły regionalne, orkiestry dęte oraz znani artyści scen polskich. Można również podziwiać stoiska i wystawy prac twórców ludowych, sadownicze, gastronomiczne, itp. W prasie publikuje się informacje dotyczące obchodów Święta Kwitnącej Jabłoni. W tym okresie przybywają do Łucka, oprócz turystów z całego kraju, także naukowcy z instytutów rolniczych i wyższych uczelni. Wszystko to świadczy o bardzo dużym znaczeniu tej dziedziny gospodarki dla miejscowej ludności.

Renomę „jabłek łuckich” potwierdzają również liczne audycje w mediach, na przykład audycja w programie „Tydzień” w Telewizji Polskiej (2007) oraz w Telewizji Trwam i Telewizji Polonia. Audycje radiowe w Radiu Kraków, pt.: „Forum Ekonomiczne w Krynicy” (2006), „Owocobranie” (2006, 2007), „Święto Kwitnącej Jabłoni” (2008). Również w prasie zostały opublikowane artykuły na temat produktu: „Jabłka łuckie produktem regionalnym” (Hasło Ogrodnicze, 2005), „Trzy pytania do ...” (Dziennik Polski 6.7.2007), „Małopolski festiwal smaku” (Tygodnik Extra 17.7.2008), „Krapik tygrysem Europy” (Dziennik Polski, 30.7.2007), „Łucka Droga Owocowa” (Nasz Dziennik 2.8.2007), „Owoc pod ochroną” (Tarnowski Gość Niedzielny).

Rosnąca, na przestrzeni lat, renoma jabłek łuckich wpływała na zwiększanie się ich podaży. Duże znaczenie jabłek dla obszaru określonego w pkt 4. obrazuje również fakt, że około 80 % powierzchni wszystkich upraw stanowi właśnie uprawa jabłoni. Na obszarze tym powierzchnia sadów jabłoniowych zajmuje 3 000 ha, z tego stanowią one w Gminie Łucko 50 %, w Gminie Stary Sącz 15 %, w Gminie Podegrodzie 18,3 %, a w Gminie Łukowica 16,7 % wszystkich sadów na tym obszarze.

„Jabłka łąckie” otrzymały I nagrodę w kategorii produktów i przetworów roślinnych, w VII Ogólnopolskim Konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” na najlepszy produkt żywnościowy z Małopolski.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---