

III. Jednolity dokument

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT¹⁾

„jabłka grójeckie”

Nr UE:

ChNP () ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [ChNP LUB ChOG]

„jabłka grójeckie”

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

Pod nazwą „jabłka grójeckie” mogą być sprzedawane jabłka niżej wymienionych odmian, w klasie Extra i I oraz spełniające minimalne wymagania dotyczące wybarwienia, wielkości oraz jędrności miąższu w czasie sprzedaży, które zawarte są w poniższej tabeli. „Jabłka grójeckie” charakteryzują się również kwasowością wyższą od przeciętnej dla danej odmiany średnio o 5%.

Jednakże wartość tego parametru uzależniona jest od warunków atmosferycznych panujących w danym okresie wegetacyjnym.

Dodatkowo „jabłka grójeckie” spełniają bardziej restrykcyjne wymagania dotyczące pozostałości środków ochrony roślin. Mogą w nich wystąpić pozostałości tylko 5 środków ochrony roślin z grupy dozwolonych. Dopuszczalny poziom każdej z tych substancji w „jabłkach grójeckich” to max. 50% normy ustalonej w ogólnie obowiązujących przepisach Unii Europejskiej. Jednocześnie poziom pozostałości musi być zgodny z wymaganiami dotyczącymi pozostałości w kraju, do którego „jabłka grójeckie” są eksportowane

Jabłka spełniające wymagania dotyczące odmiany, wielkości, jędrności i wybarwienia, **ale noszące wyraźne ślady uszkodzeń mrozowych lub zabiżnione uszkodzenia gradowe** pokrywające nie więcej niż 20% łącznej powierzchni owocu mogą być skierowane do przetwórstwa w opakowaniach zbiorczych o pojemności do 380 kg. Wszystkie uszkodzenia muszą być zabiżnione. Zgnilizny

¹⁾ Jednolity dokument musi być zwięzły i nie może przekraczać 2500 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

są niedopuszczalne. Takie owoce muszą być wyraźnie oznakowane zwrotem: „Jabłka grójeckie do przetwórstwa” i muszą być przechowywane w osobnych opakowaniach niż: „jabłka grójeckie” klasy extra lub I.

Tabela odmian „jablek grójeckich”

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra	Wielkość klasy I	Minimalna jedność miąższu
Alwa	55	60	55	5,5
Ananas Berżeński *	Nie dotyczy	70	65	5,5
Antonówkaią Śmietankowa (pot. Sześćsetgramowa, półtorafuntowa) *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Antonówka Zwykła *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Belle de Boskoop i mutanty *	Nie dotyczy	70	65	6
Boiken *	Nie dotyczy	65	60	6,5
Braeburn	55	70	65	6
Cortland	55	70	65	4,5
Celeste **	38	70	65	5,5
Cesarz Wilhelm	50	70	65	5,5
Chopin *	Nie dotyczy	60	55	5
Crimson crisp	55	70/85	65	6,5
Cytrynówka *	Nie dotyczy	70	60	5,5
Delikates **	55	70	65	5
Derlrbaleestival i mutanty **	38	60	55	5,5
Early Geneva **	55	60	55	6
Elise	80	70	65	6
Elstar	38	60	55	4,5
Empire	80	60	55	5
Fuji	55	70	65	6
Gala i mutanty	38	60	55	5,5
Gloster	55	70	65	5,5
Golden Delicious i mutanty *	Nie dotyczy	70	65	5
Idared i mutanty	55	70	65	5,5
Jonagold i mutanty	38	70	65	5
Jonagored i mutanty	80	70	65	5
Kosztela *	Nie dotyczy	70	65	5,5
Kronselka (Oliwka Kronselska) *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Ligol i mutanty	55	70	65	5,5
Lobo	55	70	65	4,5
Makao (Macaun)	80	65	60	5,5
Malinówka	80	70	65	5,0
Muna	90	70	65	5,5
Mutsu *	Nie dotyczy	70	65	6
Paula Red **	55	70	65	5,5
Pinova i mutanty	38	70	65	5,5
Piros **	38	60	55	5,5
Red Delicious i mutanty	80	70	65	6,0
Reneta Landsberska *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Rubin	80	70	65	4,5
Sander	45	60	55	5,5
Shampion i mutanty	55	70	65	4,5
Starking	80	65	60	6,0

Szara Reneta	38	70	65	6,0
--------------	----	----	----	-----

*- odmiany zielone,

** - odmiany letnie, jędrność jest mierzona przy wydaniu towaru do wysyłki.

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

-

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

Na obszarze określonym w pkt. 4 muszą odbywać się następujące etapy produkcji „jabłek grójeckich”:

- Przygotowanie stanowiska
- Zakładanie plantacji
- Cięcie i formowanie
- Nawożenie
- Nawadnianie
- Ochrona roślin
- Zabiegi poprawiające jakość owoców
- Zbiory
- Sortowanie

„Jabłka grójeckie” produkowane są w systemie Integrowanej Produkcji Roślin (IP), GlobalG.A.P. lub rolnictwa ekologicznego.

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

Przechowywanie

Przechowywanie jabłek grójeckich, powinno odbywać się na obszarze określonym w pkt. 4, do momentu pakowania.

Optymalne warunki przechowywania jabłek grójeckich, to temperatura: 1-3 stopnie C – przechowywanie długotrwałe do kilku miesięcy, 4-10 stopni C – przechowywanie pozbiornicze, krótkotrwałe przechowywanie do kilkunastu dni. Dopuszczalny okres przechowywania jabłek jest uzależniony od odmiany. Istotne jest, aby jędrność na koniec okresu przechowywania była nie mniejsza niż określona w tabeli dla danej odmiany.

W przypadku, gdy dany producent uprawia również inne jabłka, nie objęte chronionym oznaczeniem geograficznym, to powinny być one składowane w sposób uniemożliwiający pomieszanie owoców. Pod nazwą „jabłka grójeckie” mogą być sprzedawane wyłącznie jabłka spełniające łącznie wszystkie wymagania określone w niniejszym wniosku, czyli jedynie jabłka wysortowane.

Pakowanie

Pakowanie jabłek musi być przeprowadzone w obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Stosuje się różne rodzaje opakowań jednostkowych oraz zbiorczych o pojemności nie przekraczającej 20 kg. Owoce pakowane są ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn minimalizujących mechaniczne uszkodzenia. Ograniczenie dotyczące pakowania jest podyktowane troską o zachowanie wysokiej jakości produktu (m.in. uniknięcie ryzyka powstania uszkodzeń mechanicznych) oraz pomieszanego z jabłkami innymi niż „jabłka grójeckie” (ChOG). Wszystko to wpływa na utrzymanie renomy produktu.

W przypadku „jabłek grójeckich” przeznaczonych do przetwórstwa dopuszcza się opakowania zbiorcze o pojemności do 380 kg.

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

-

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

w województwie mazowieckim:

- cały powiat grójecki (gminy: Belsk Duży, Błędów, Chynów, Goszczyn, Grójec, Jasieniec,

Mogielnica, Nowe Miasto n. Pilicą, Pniewy, Warka),

- gmina Mszczonów w powiecie żyrardowskim,

- gminy: Tarczyn, Prażmów i Góra Kalwaria w powiecie piaseczyńskim,

- gmina Sobienie Jeziory w powiecie otwockim,

- gmina Wilga w powiecie garwolińskim,

- gminy: Grabów n. Pilicą i Magnuszew w powiecie kozienickim,

- gminy: Stromiec, Białobrzegi i Promna w powiecie białobrzeskim,

w województwie łódzkim:

- gminy: Biała Rawska, Sadkowice, Regnów, Cielądz w powiecie rawskim,

- gmina Kowiesy w powiecie skierniewickim.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1 Czynniki naturalne

Obszar produkcji „jabłek grójeckich” położony jest w centralnej Polsce na terenach Równiny Warszawskiej, Wysoczyzny Rawskiej, Doliny Białobrzesckiej i Doliny Środkowej Wisły. Są to regiony geograficzne wchodzące w skład Niziny Środkowomazowieckiej oraz Niziny Południowomazowieckiej.

Na tych terenach przeważają gleby bielcowe lub pseudobielcowe rozwinięte na piaskach, glinach oraz osadach zastoiskowych, średnich i niskich klas bonitacyjnych, które idealnie sprawdzają się w uprawie sadów jabłoniowych. Roczna suma opadów wynosi 600 mm. Długość okresu wegetacyjnego wynosi około 200 dni co pozwala na uprawę większości odmian jabłoni. Stosunkowo łagodny klimat tego regionu zbliżony do kontynentalnego, nie powoduje znaczących strat w nasadzeniach nawet w przypadku odmian wrażliwych na mróz.

Charakterystyczny dla tego regionu jest mikroklimat odznaczający się występowaniem niskich temperatur (nawet 0°C) w godzinach nocnych, w okresie przedzbiorczym (wrzesień, początek października).

Wyznaczony obszar produkcji „jabłek grójeckich” cechuje duży współczynnik jednolitości. Od centrum wyznaczonego regionu, które stanowi miasto Grójec, po jego granice, uprawy jabłoni obecne są w każdej miejscowości. Koncentracja upraw, sięgająca 70% w okolicach Grójca, maleje wraz ze wzrostem odległości od tego miasta, a już poza

granicami wyznaczonego obszaru, uprawy jabłoni występują sporadycznie. To dlatego region ten nazywany jest potocznie „największym sadem Europy”.

Sumując warunki glebowe i specyficzny mikroklimat, otrzymujemy unikalne warunki naturalne, które powodują, że „jabłka grójeckie” wybarwiają się szybciej i charakteryzują się wyższym od przeciętnego rumieńcem oraz cechuje je wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy.

5.1.2 Czynniki historyczne i ludzkie

Początki powstawania „największego sadu Europy”, jak nazywane są okolice Grójca, datuje się od panowania Królowej Bony, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa w tym sadownictwa. W 1545 roku otrzymała duże połacie ziemi w powiecie grójeckim, o które później dbała, ustanawiając liczne przywileje dla posiadaczy ogrodów. Następnie sadownictwo znalazło umocowanie prawne w akcie królewskim z 1578 roku wydanym przez syna Królowej Bony. Dało to początek rozwojowi sadów owocowych w tym głównie jabłoniowych. W wielu dziełach historycznych znajdują się liczne wzmianki o rozwoju sadów dworskich i chłopskich na terenach grójecczyzny.

Niemalą rolę w historii „jabłek grójeckich” odegrali również duchowni (Roch Wójcicki z Belska, Niedźwiedzki z Łęczeszyc, Stefan Roguski z Goszczyna i Edward Kawiński z Konar), którzy w XIX w. byli głównymi propagatorami sadownictwa w tym regionie. Na początku XX wieku zakładano już sady handlowe, których symbolem stał się Jan Cieślak z Podgórzyc. Wprowadził on wysoką kulturę w uprawie oraz w przechowywaniu jabłek (w 1918 roku wybudował pierwszą przechowalnię owoców w Polsce).

Z początkiem XX wieku pojawili się również pierwsi doradcy a do najśłynniejszych z tego regionu należał Witalis Urbanowicz, który w 1909 roku zasłynął z opracowania 10 przykazań ogrodniczych.

Bardzo dynamiczny rozwój grójeckiego sadownictwa, którego synonimem stał się prof. Szczepan Pieniążek, rozpoczął się z końcem II Wojny Światowej. Za jego sprawą powstał Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa który przekazywał najnowszą wiedzę i doświadczenia w uprawie jabłoni lokalnym sadownikom. Z polecenia profesora, jego wychowanek – Eligiusz Gajewski, założył w Nowej Wsi Zakład Doświadczalny Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa. Zakład ten stał się wzorcowym gospodarstwem, z którego praktyczną wiedzę czerpali grójeccy sadownicy.

W miarę upływu czasu „jabłek grójeckich” wciąż przybywało i już w 1958 roku lokalni rolnicy mieli do czynienia z klęską urodzaju co skłoniło zastępcę przewodniczącego Prezydium Powiatowej Rady Narodowej w Grójcu – Wacława Przytockiego do zorganizowania Dni Kwitnących Jabłoni mających na celu promocję jabłek i regionu. Święto Kwitnących Jabłoni na początku obchodzono co roku w innej miejscowości. i stosowane były różne nazwy: Dni Kwitnących Jabłoni, Dni Kwitnącej Jabłoni, Grójeckie Dni Kwitnącej Jabłoni, Grójeckie Dni Kwitnących Jabłoni, Kwitnące Jabłonie, Święto Kwitnących Jabłoni. Od kilkunastu lat utarło się stosowanie ostatniej nazwy.

5.2 Specyfika produktu

„Jabłka grójeckie” charakteryzują się rumieńcem większym od przeciętnego średnio o 5 %. Piękny czerwony rumieniec na jabłku wpływa nie tylko na jego ładny wygląd, ale również świadczy o wyższej zawartości barwników głównie antocyjanów i karetonoidów w tkankach pod skórą jabłka. „Jabłka grójeckie” charakteryzują się

również kwasowością wyższą od przeciętnej dla danej odmiany średnio o 5%. Jednakże wartość tego parametru uzależniona jest od warunków atmosferycznych panujących danym okresie wegetacyjnym.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Związek „jabłek grójeckich” 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.

Unikalne warunki naturalne występujące na obszarze produkcji „jabłek grójeckich”, w szczególności warunki glebowe i specyficzny mikroklimat sprawiają, że „jabłka grójeckie” wybarwiają się szybciej i charakteryzują się wyższym od przeciętnego rumieńcem oraz cechuje je wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy. Niska temperatura występująca w godzinach nocnych wpływa korzystnie na procesy fizjologiczne zachodzące w jabłkach tuż przed zbiorem. Polega to na mniejszej intensywności procesów spalania podczas nocnego spoczynku jabłek i co za tym idzie, poprawia również odpowiedni stosunek cukrów do kwasów co ma znaczący wpływ na wyśmienity smak „jabłek grójeckich”.

Lokalizacja upraw „jabłek grójeckich” oraz ich unikalne cechy są ze sobą silnie skorelowane szczególnym mikroklimatem. Ponadto, w regionie Grójca, w okresie przedzbiorczym występują duże spadki temperatur (we wrześniu i na początku października nawet do 0 st. Celsjusza). Sumując warunki glebowe i specyficzny mikroklimat otrzymujemy unikalne warunki naturalne, które powodują, że „jabłka grójeckie” wybarwiają się szybciej i charakteryzują się wyższym od przeciętnego rumieńcem oraz cechuje je wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy.

Wynikiem dogodnych dla upraw jabłoni warunków panujących w rejonie Grójca jest ich niespotykana renoma umacniająca się od prawie 500 lat. Dla większości mieszkańców województwa mazowieckiego i przyległych województw Grójec jest synonimem obszaru upraw jabłoni. Wszędzie można spotkać się tu z motywami sadowniczymi: w herbie powiatu grójeckiego, w herbach wielu gmin (Chynów, Belsk Duży, Błędów, Jasieniec, Kowiesy, Sadkowice) – symbole jabłka, nazwy miejscowości – Sadków, Sadowice, płaskorzeźba w Domu Ogrodnika w Grójcu przedstawiająca zbiór jabłek, coroczne Święto Kwitnących Jabłoni cieszące się ogromną popularnością, coroczna organizacja w Grójcu „Ogólnopolskich spotkań sadowniczych”, nazewnictwo miejskie, jak np. osiedle „Zielony Sad”. Wielowiekowa tradycja upraw sprawiła, że lokalni sadownicy, niemalże do perfekcji, opanowali umiejętności pielęgnacji jabłoni. Również lokalny przemysł jest ukierunkowany głównie na obsługę tej branży: przetwórnictwo owoców, firmy handlowe, grupy producenckie, sklepy zaopatrzenia ogrodniczego, producenci maszyn, itp. Obecnie na terenie ziemi grójeckiej uprawia się intensywne sady karłowe, które dostarczają ok. 40 % krajowej produkcji jabłek, a intensywność upraw w niektórych gminach sięga nawet 70%.

Warunki klimatyczne i długa tradycja uprawy jabłek doprowadziły do wykształcenia się renomy produktu, którą potwierdziły wyniki badań konsumenckich przeprowadzonych we wrześniu 2008 roku wśród respondentów z całego kraju. Wyniki badania udowodniły jak bardzo region grójecki kojarzony jest z sadownictwem a w szczególności z produkcją jabłek. Na powiązanie regionu grójeckiego z sadownictwem wskazało 27,7% badanych osób. 19% Polaków kojarzy region grójecki z uprawą jabłek. W przypadku respondentów z województw ościennych do województwa

mazowieckiego częstość skojarzeń grójeckiego z jabłkami jest jeszcze wyższa i np. w przypadku sąsiedniego województwa łódzkiego wynosi 32 %, a w przypadku województwa świętokrzyskiego aż 36 %.

Renomę „jabłek grójeckich” potwierdza również podejmowanie tematów związanych z tym produktem w prasie. Oto niektóre przykłady:

„Co czwarte jabłko z Grójca” (1991), „Z Grójca do Szwecji” (1992), „Jabłko ekologiczne” (1993), „Eurojabłka z Grójeckiego” (1995), „Szady po klęsce” (2000), „Jabłkowe centrum Europy?” (2001), „Grójeckie jabłka najlepsze” (2007).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)

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