

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 322/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„JABŁKA GRÓJECKIE”

NR WE: PL-PGI-0005-0730-01.12.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Jabłka grójeckie”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Polska

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:

Pod nazwą „jabłka grójeckie” mogą być sprzedawane jabłka niżej wymienionych odmian, w klasie extra i klasie 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.

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra (w mm)	Wielkość klasy I (w mm)	Minimalna jędrność miąższu (kg/cm ²)
Alwa	55	60	55	5,5
Belle de Boskoop i mutanty	38	70	65	6
Braeburn	55	70	65	6
Cortland	55	70	65	4,5
Celeste	38	70	65	5,5
Delikates	55	70	65	5

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra (w mm)	Wielkość klasy I (w mm)	Minimalna jędrność miąższu (kg/cm ²)
Derlrbaestival 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	10	70	65	5
Idared	55	70	65	5,5
Jerseymac	55	60	55	5,5
Jonagold i mutanty	38	70	65	5
Jonagored i mutanty	80	70	65	5
Lobo	55	70	65	4,5
Ligol	55	70	65	5,5
Mutsu	10	70	65	6
Paula Red	55	70	65	5,5
Pinova i mutanty	38	70	65	5,5
Piros	38	60	55	5,5
Rubin	80	70	65	4,5
Shampion i mutanty	55	70	65	4,5

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:

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.

Produkcja „jabłek grójeckich” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, zgodnie z metodyką Integrowanej Produkcji (IP) dla produkcji jabłek lub specyfikacją GLOBALGAP.

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

Brak

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

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 Białobrzeskiej i Doliny Środkowej Wisły. Są to regiony geograficzne wchodzące w skład Niziny Środkowomazowieckiej oraz Niziny Południowomazowieckiej.

Na tych terenach przeważają gleby bielice lub pseudobielice 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”.

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 najsłynniejszych 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 karotenoidów 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 w danym okresie wegetacyjnym.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

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 regionu 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), „Sady po kłęsce” (2000), „Jabłkowe centrum Europy?” (2001), „Grójeckie jabłka najlepsze” (2007).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>
