

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO<sup>1</sup>  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

Na podstawie art. 8 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, s.1), zwanego dalej „rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012”.

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa lub imię i nazwisko<sup>2)</sup>:**

Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy”.

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

27-641 Obrazów, Obrazów 121.

**3. Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Alicja Stępień prezes Zarządu stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy”

Telefon: 606-464-932

E-mail: [ssj@op.pl](mailto:ssj@op.pl)

**4. Grupa:**

Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy” zrzesza producentów „jabłek sandomierskich” działających na terenie wyszczególnionym we wniosku.

Organizacja liczy 42 członków. Główną nić szlaku stanowi kilkanaście gospodarstw sadowniczych z dwu-trzypokoleniową tradycją w dziedzinie produkcji „jabłek sandomierskich”.

**II. Specyfikacja**

Na podstawie art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

**1. Nazwa:**

JABŁKA SANDOMIERSKIE

**2. Wniosek dotyczy rejestracji:**

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

<sup>1)</sup> Niepotrzebne skreślić

<sup>2)</sup> Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

### 3. Kategoria:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

### 4. Opis:

Pod nazwą „jabłka sandomierskie” mogą być sprzedawane jabłka niżej wymienionych odmian:

#### Cechy jabłek sandomierskich

Odmiana	Kolor skórki	Rumieniec Kolor i % powierzchni		Ekstrakt refrakto- metrycz- ny (BRIX)*	Minimalna jędrność miąższu podczas zbioru (kg·cm <sup>-2</sup> )*	Minimalna jędrność miąższu w trakcie sprzedaży (kg·cm <sup>-2</sup> )
		Wybór extra	Wybór I			
Boskoop	Zielono/szaro/żółty	Szaro/czerwony >25%	Bez rumieńca	>11	8,0 – 8,5	5,0
Celeste	Żółto/zielony	Czerwony >35%	Bez rumieńca	>10	7,0 – 8,0	5,0
Cortland	Żółto/zielony	Czerwony >35%	Bez rumieńca	>10	6,5 – 8,0	5,0
Elise	Zielono/żółty	Czerwony >75%	Czerwony >55%	>10	9,0 – 9,5	5,5
Gala i jej sporty	Zielono/żółty	Czerwony >40%	Czerwony >20%	>10	7,5 – 8,0	5,0
Golden Delicious i sporty	Zielono/żółty	Różowy <20%, ordzawienia < 25%	Różowy <20%, ordzawienia < 40%	>10	7,5 – 9,0	5,0
Idared i sporty	Żółto/zielony	Czerwony >55%	Czerwony >35%	>10	7,5 – 9,0	5,0
Jonagold i sporty	Żółto/zielony	Jasno czerwony do intensywnie czerwony >40%	Jasno czerwony do intensywnie czerwony >10%	>10,5	7,0 -8,0	5,5
Ligol i sporty	Zielono/żółty	Czerwony >30%	Czerwony >15%	>10	7,5 – 8,0	6,0
Lobo	Zielono/żółty	Czerwony >50%	Czerwony >30%	>10	6,5 – 8,0	4,5
Pinova	Zielono/żółty	Czerwono pomarańczowy >50%	Czerwono pomarańczowy >30%	>10	6,5 – 8,0	6,0
Piros	Żółto/zielony	Czerwony >50%	Czerwony >30%	>10	6,5 – 8,0	5,5
Red Boskoop	Zielono/szaro/żółty	Czerwony >55%	Czerwony >30%	>11	8,0 – 8,5	5,0
Rubin	Zielono/żółty	Jasno czerwony, paskowany >40%	Jasno czerwony, paskowany >15%	>11	7,5 – 8,0	5,0
Red Delicious i sporty	Zielono/żółty	Czerwony >75%	Czerwony >40%	>10	7,5 – 9,0	5,5
Szampion i sporty	Żółto/zielony	Rozmyty paskowany > 60%	Rozmyty paskowany > 30%	>10	6,8-7,3	4,5

\*mierzone w okresie osiągnięcia dojrzałości zbiorczej

„Jabłka sandomierskie” muszą należeć do klasy extra i wybór I, spełniać wymagania dotyczące wielkości, jędrności miąższu oraz wybarwienia, zawarte w powyższej tabeli. Ukształtowanie terenu, liczne pagórki i wzniesienia obecne na Wyżynie Sandomierskiej oraz gleby o podłożu lessowym, długi okres bezprzymrozkowy, mają korzystny wpływ na efektywność produkcji i jakość jabłek. „Jabłka sandomierskie” charakteryzują się dobrym wybarwieniem, które w zależności od odmiany waha się od

50% do 95% powierzchni owoców, koloru od żółtego do ciemnoczerwonego. Długi okres bezprzymrozkowy i łagodny przebieg czynników klimatycznych, w stosunku do innych rejonów, pozwala na płynną budowę masy owoców o wysokim ekstrakcie (poziom „ekstraktu refraktometrycznego powyżej 10° Bx.), na który składają się różne cukry.”, ponieważ refraktometr nie określa zawartości kwasów.

Minimalna jędrność miąższu mierzona w okresie osiągnięcia dojrzałości zbiorczej wynosi w zależności od odmiany od 6,5 do 9,5 kg·cm<sup>-2</sup>, zaś na etapie sprzedaży od 4,5 do 6,0 kg·cm<sup>-2</sup>.

Proporcja między kwasem jabłkowym, winowym i cytrynowym uzależniona jest od odmiany i decyduje o smaku owoców danej odmiany w okresie dojrzałości zbiorczej.

„Po osiągnięciu dojrzałości zbiorczej skrobia ulega sukcesywnemu rozkładowi do cukrów prostych, owoce stają się słodsze.”, ponieważ skrobia jest także cukrem, ale złożonym nie dającym słodkiego smaku.

Utrzymanie parametrów z okresu dojrzałości zbiorczej uwarunkowane jest sposobem przechowywania owoców. Pod ChOG „jabłka sandomierskie” mogą być sprzedawane wyłącznie owoce jabłoni przeznaczone do bezpośredniego spożycia po zbiorze lub po okresie przechowywania. ChOG objęte są owoce wytwarzane na części rejonu, wytworzonego przez wydmowo naniesioną warstwę pyłu lessowego. Częstym zjawiskiem glebowym w tym rejonie są występujące różnej wielkości utwory wapienne, warunkujące wyższą ciepłotę podłoża niż inne regiony. Wyżynne ukształtowanie terenu i właściwości gleby pozwalają na łagodny przebieg czynników klimatycznych jak temperatury, usłonecznienie i opady oraz długi okres bezprzymrozkowy.

Odmiany, które nie zostały wymienione oraz nie spełniają wymogów cechy jabłek sandomierskich (Tabela roz. II, pkt.4) nie zostaną zakwalifikowane do oznaczenia danej uprawy.

## 5. Obszar geograficzny:

Rys. 1 Obszar produkcji jabłek sandomierskich

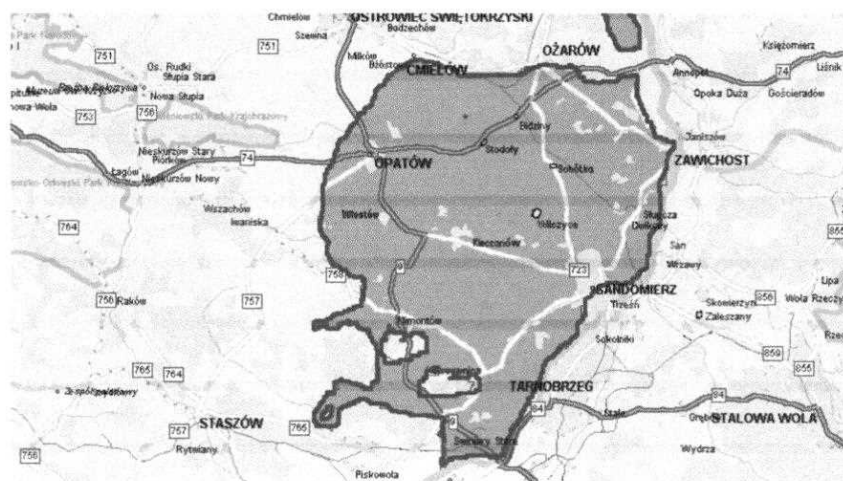


Obszar uprawy Jabłek Sandomierskich

- w województwie świętokrzyskim: powiaty sandomierski, opatowski, staszowski, buski, ostrowiecki

Tereny wyszczególnionych powiatów położone są w obrębie trzech makroregionów: Wyżyny Sandomierskiej, Niecki Połanieckiej i Niziny Nadwiślańskiej.

Największe skupiska nasadzeń jabłoni spotyka się w powiecie sandomierskim w gminach Samborzec (1 634 000 szt.), Obrazów (905 400 szt.), Dwikozy (152 900 szt.). Uprawa sadów w powiecie opatowskim zajmuje 1858 ha, zaś w powiecie staszowskim 2115 ha. (Zał. Nr 15).



Obszary gleb korzystnych do prowadzenia upraw ogrodniczych

## 6. Dowód pochodzenia:

1. Proces produkcji oraz sprzedaż „jabłek sandomierskich” jest kontrolowany przez stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy”.
2. Nazwa „jabłka sandomierskie” może być stosowana tylko do jabłek:
  - wytworzonych na obszarze wyszczególnionym w p.5
  - wytworzonych metodą produkcji zawartą w p.7
  - posiadających cechy opisane w p.4
3. Każdy producent lub grupa producentów, który wytwarza lub chce wytwarzać „jabłka sandomierskie” składa pisemną deklarację do Stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy” zawierającą:
  - imię i nazwisko sadownika
  - umiejscowienie sadu (upraw) oraz powierzchnię sadu
  - przewidywaną wielkość zbiorów ( w okresie roku) z podziałem na poszczególne odmiany
  - oświadczenie o przestrzeganiu specyfikacji zawartej we wniosku
4. Producenci i grupy producentów są zobowiązani do zgłaszania wszelkich zmian w deklaracji do stowarzyszenia.
5. Producenci i grupy producentów otrzymują numer identyfikacyjny, który powinni umieszczać na opakowaniach wyrobów przeznaczonych do sprzedaży
6. Producenci i grupy producentów „jabłek sandomierskich” prowadzą rejestr:
  - wielkości produkcji i sprzedaży, odbiorców
  - powierzchni i lokalizacji sadów
  - odmian, które nie zostały wymienione w tabeli i nie spełniają cech jabłek sandomierskich nie będą zakwalifikowane do oznaczenia.

Rejestr jest udostępniany do wglądu na żądanie jednostki kontrolującej.

7. W przypadku gdy jednostka kontrolująca stwierdzi niezgodność ze specyfikacją zawartą we wniosku produkt nie będzie mógł być sprzedawany pod nazwą „jabłka sandomierskie”
8. W stowarzyszeniu powinien się znajdować aktualny spis sadowników wytwarzających „jabłka sandomierskie” oraz lokalizacja sadów.

## 7. Metoda produkcji:

Wszystkie sady znajdują się na obszarze określonym w p.5

### Etap 1

#### Przygotowanie stanowiska

Pod sady wybierane są naturalne wzniesienia Wyżyny Sandomierskiej, łagodne stoki, zbocza oraz równiny, o żyznych glebach, zasobnych w składniki pokarmowe i substancję organiczną. Zapewniają drzewom dostateczną wilgotność, są dostatecznie przewiewne, o odczynie lekko kwaśnym. Są tu gleby wytworzone z gliny, utworów pyłowych czy piasków naglinowych, wykazujące dobre dotlenienie do znacznych głębokości korzystne dla jabłoni.

Przygotowanie gleby zaczyna się od wykonywania analiz chemicznych, na podstawie których ustalane są zalecenia dotyczące sposobu nawożenia. Przed posadzeniem sadu przygotowuje się glebę stosując nawozy zielone lub nawożenie organiczne obornikiem.

## Etap 2

### Zakładanie plantacji

Drzewka jabłoni, zależnie od przebiegu warunków pogodowych i stosowanego typu drzewek, są sadzone wczesną jesienią lub wiosną. Są to sady jednorzędowe o koronie wrzecionowej.

## Etap 3

### Formowanie i cięcie drzew

Dla jabłoni karłowatych i pół-karłowatych stosujemy formę wrzecionową. Formowanie jabłoni rozpoczyna się zaraz po posadzeniu drzewek poprzez usunięcie konarów, które nie pasują do planowanego typu sadu. W drugim i trzecim roku unikamy skracania pędów, zwłaszcza przewodnika prowadząc go do góry wzdłuż podpory do wysokości 2,5-3,5 mb. Formowanie koron trwa do czasu osiągnięcia planowanej miąższości korony.

Cięcie jabłoni wykonywane jest corocznie zimą i na przedwiośniu do czasu kwitnienia drzew (cięcie zimowe). Głównym celem tego cięcia jest prześwietlenie korony tak aby dostęp światła był możliwy do każdej części korony drzewa. Podczas cięcia staramy się nadać koronie kształt stożkowy poprzez usunięcie silniejszych gałęzi i pędów u szczytu, przywrócić drzewu wymiary odpowiednie do rozstawu i rozluźnić gałęzie, by nie zacięniały się wzajemnie. Ten system cięcia ułatwia utrzymanie koron w ryzach stosownie do rozstawu.

## Etap 4

### Nawożenie

Nawożenie przeprowadzane jest zgodnie z dobrą praktyką rolniczą, wg standartowych zasad nawożenia w sadownictwie. O potrzebie nawożenia i wysokości stosowanych dawek decyduje analiza pobieranych co 3-4 lata próbek gleby.

Na podstawie uzyskanych wyników analiz chemicznych określamy optymalną wysokość nawożenia fosforem, potasem, magnezem, jak również ustalamy potrzeby wapnowania danej gleby.

## Etap 5

### Ochrona roślin

Odpowiednio zaplanowana i prowadzona ochrona roślin przed chorobami, szkodnikami i chwastami wpływa na jakość i wielkość plonów. Każdy zabieg wykonywany w oparciu o lustrację sadu, dokonywaną przez sadownika, który określa występujące szkodniki lub choroby, i podejmuje decyzję o wykonaniu zabiegu. Sadownicy regularnie podnoszą swoje kwalifikacje, szczególnie z ochrony roślin, tak, aby metody niechemiczne (biologiczne, fizyczne, hodowlane) przedkładać nad chemiczne. Głównym celem takiej strategii ochrony jest skuteczne, bezpieczne i opłacalne obniżenie populacji agrofagów do poziomu, przy którym nie wyrządzają one już szkód gospodarczych. Od 2014 roku wszyscy profesjonalni użytkownicy środków ochrony roślin muszą stosować integrowaną ochronę roślin – środki chemiczne



stosowane są tylko w konieczności (jeśli zagrożenie ze strony agrofagów jest tak duże, że wiązałoby się to ze stratami w produkcji).

Umożliwia to ograniczenie ilości zabiegów chemicznych do bezwzględного minimum, ogranicza skażenie środowiska i wód gruntowych, obniża zawartość substancji pestycydowych w owocach i poprawia ekonomikę produkcji.

Sadownicy prowadzą ewidencję zabiegów chemicznych, którą udostępniają w trakcie kontroli. Tego typu rejestr pozwala monitorować potencjalne pozostałości pestycydów w owocach.

Jednostki kontrolujące wybiórczo/losowo zlecają wykonanie analiz chemicznych na pozostałości środków chemicznych w jabłkach

#### Etap 6

Zabiegi poprawiające owocowanie drzew i jakość owoców

Aby zapewnić regularne plonowanie i dobrą jakość owoców w czasie sezonu wegetacyjnego stosowane są zabiegi przerzedzania zawiązków oraz cięcie letnie.

Przerzedzanie jest to zabieg, który ma na celu bardzo wczesne usunięcie zbędnych kwiatów i zawiązków owocowych, aby drzewo mogło regularnie i corocznie tworzyć pąki kwiatowe. Przerzedzanie stosowane jest w okresie kwitnienia poprzez chemiczny zabieg, dopuszczony aby ograniczyć ilość zawiązków i zapewnić coroczne owocowanie.. Rozpoczynamy je na przełomie czerwca i lipca, gdy zawiązki mają wielkość orzecha laskowego, lub nieco później, gdy są wielkości orzecha włoskiego.

Drugim zabiegiem mającym wpływ na jakość owoców jest tzw. cięcie letnie. Sadownicy rozpoczynają go na 8-6 tygodni przed zbiorem. Cięcie letnie umożliwia dobre nastęnczenie owoców i ich wybarwienie się.

#### Etap 7

Zbiory

Zbiórów jabłek dokonuje się w fazie pełnej dojrzałości zbiorczej owoców. O dokładnym terminie zbiorów decyduje indywidualnie każdy producent, na podstawie swojej wiedzy i doświadczenia. Ponieważ termin ten jest ściśle zależny od stanowiska, ochrony i nawożenia roślin oraz przebiegu warunków meteorologicznych. Zbiory odbywają się zazwyczaj od początku września do końca października. W celu zachowania najwyższej jakości owoców zbiór odbywa się ręcznie, natomiast owoce są wstępnie pakowane w skrzynie 20 lub 300 kilogramowe.

#### Etap 8

Przechowywanie

Jabłka sandomierskie przechowywane są na terenie określonym w p. 5 magazynowane są w pobliżu sadu, do sprzedaży hurtowej i detalicznej.

Optymalne warunki przechowywania to:

- temperatura: od 1 do 2°C – przechowywanie długotrwałe do kilku miesięcy,
- temperatura 4-10°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 4,5 kg/cm<sup>2</sup>. Jabłka przeznaczone do sprzedaży, cechować powinna dobra jakość, świeżość,

jędrność oraz brak obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Jabłka sandomierskie przeznaczone dla konsumenta przechowywane są w komorach, wyposażonych w nowoczesne urządzenia chłodnicze.

## Etap 9

### Pakowanie

Stosuje się różne rodzaje opakowań jednostkowych oraz zbiorczych (worki foliowe, tacki, pudełka z wytłoczkami, lub własne opakowania sieci handlowych), o pojemności od 0,8 do 20 kg. Owoce pakowane są ręcznie lub z wykorzystaniem specjalnych maszyn sortowniczych wyposażonych w system czujników laserowo-informatycznych.

## 8. Związek z obszarem geograficznym:

### 8.1 Związek naturalny

Jednym z czynników mających wpływ na koncentrację upraw sadowniczych w rejonie Sandomierza jest żyzna mada doliny Wisły i gleby utworzone na skale głębokiego lessu. Less jest odmianą pyłu kwarcowego cechującą się znaczną porowatością i akumulacją wszelkich składników organicznych czyniąc glebę niezwykle urodzajną. Urodzajna gleba to część sukcesu producentów z tego rejonu. Obok czynnika glebowego o specyfice mikroregionu decydują warunki klimatyczne. Sandomierski Okręg Ogrodniczy leży na pograniczu II stref klimatycznych: klimatu kontynentalnego od południowego - wschodu i klimatu oceanicznego od północnego-zachodu. Morski klimat jest łagodniejszy, powoduje wilgoć i daje łagodniejsze przejścia, zaś kontynentalny cechują surowsze zimy i bardziej upalne lata. To klimat kontynentalny jesienią sprawia większe kontrasty pogodowe, które to są łagodzone wpływem klimatu morskiego. Takie wzajemne oddziaływanie dwóch stref klimatycznych na siebie ma zdecydowany wpływ na osiągnięte parametry jabłek sandomierskich. To równomierne nasłonecznienie wyróżnia nasze jabłka od innych i powoduje, że cała powierzchnia jabłka sandomierskiego pokryta jest stopniowym wybarwieniem. (Zał. Nr 17)

Na cechy jabłek określone w p.4 wpływa mikroklimat występujący w rejonie sandomierskim,

- stosunkowo długi okres bezprzymrozkowy, który średnio dla obszaru produkcji jabłek sandomierskich wynosi 165 dni, gdy dla Krakowa wynosi 157 dni, Skierniewic 138 dni i Lublina 129 dni;
- żyzna mada doliny Wisły i gleby utworzone na skale głębokiego lessu;
- natężenie uśłonecznienia równomiernie rozłożone w okresie wegetacji roślin;
- rozkład opadu deszczu dla Sandomierza stosunkowo równomierny;
- temperatury stosunkowo równomiernie rozłożone w czasie a ich suma jest wyższa niż wynikałoby to z uśłonecznienia.

Obszar produkcji „jabłek sandomierskich” wyznaczają:

- uwarunkowania glebowe – gleby korzystne do prowadzenia upraw ogrodniczych powstały głównie na podłożu z pyłu lessowego lub namułków w dolinach rzek: Wisły, Opatówki, Koprzywianki, Kamiennej i ich bocznych dopływów, (Zał. Nr 16)



- warunki klimatyczne : Występuje tu sprzyjający uprawom sadowniczym mikroklimat, wynikający z równomiernego nasłonecznienia, zgodnego z czasem dojrzewania owoców, okresów bezprzymrozkowych, osłony wietrznej ze strony Gór Świętokrzyskich mający zasadniczy wpływ na wybarwienie, poziom ekstraktu, jędrność miąższu i kwasowość owoców (Zał. Nr 1, Zał. Nr 16).
- poziom koncentracji upraw jabłoni w tym regionie,
- jednolity charakter regionu – na podanym obszarze uprawy jabłoni są obecne w każdej gminie i prawie w każdej miejscowości, stąd potoczne określenie „Sandomierski region ogrodniczy”,
- historyczne uwarunkowania regionu – początki profesjonalnej i zorganizowanej produkcji jabłek rozwijały się w pobliżu Sandomierza, co w dalszej kolejności przenosiło się na przyległe tereny.

## 8.2 Związek historyczny i ludzki

Na powstanie jednego z najważniejszych i znaczących ośrodków ogrodniczych w Polsce-Sandomierskiego Okręgu Ogródniczego miały wpływ następujące czynniki:

- cieplejszy mikroklimat tego regionu,
- przydatność do prowadzenia upraw sadowniczych gleb
- ukształtowanie terenu,
- wieloletnia tradycja uprawy drzew i krzewów owocowych.

Pierwsze ślady istnienia sadownictwa na terenie obecnego regionu Sandomierskiego pochodzą z neolitu. Szczątki owoców drzew i krzewów pojawiają się w materiale z epoki kamienia i epoki brązu. Trafiają się ślady jabłoni, leszczyny, czereśni, śliwy i maliny.

## Zasługi duchownych

Niewątpliwie pionierami ogrodnictwa w Polsce, także w Sandomierskiem, byli zakonnicy, którzy po wprowadzeniu chrześcijaństwa do naszego kraju, zaczęli zakładać klasztory.

Jako pierwsi założyli swój ogród przy klasztorze w Koprzywnicy pod koniec XII w. o. cystersi. „...otóż w Koprzywnicy klasztor wyjątkowo, choć współcześnie z kościołem stanął od północy. (...) W kierunku prostopadłym do wznoszenia się, tj. od wschodu ku zachodowi, poziom zachowywał się dość ściśle i dozwalał rozpościerać się obszernym sdom i ogrodem klasztornym” (Zał. Nr 3)

W zasobach Archiwum Diecezjalnego w Sandomierzu znajdują się materiały charakteryzujące zadania, funkcje i sposób komunikowania się poszczególnych braci zakonników. Materiały te dobitnie zaświadcza, że podwaliny dla produkcji ogrodniczej w rejonie Sandomierza zostały położone przez braci cystersów, którzy „...przywieźli ze sobą szczepy winnego krzewu, moreli i śliw...”. „To oni założyli pierwsze winnice, sady śliwowe i morelowe”. (Zał. Nr 4).

W klasztorze koprzywnickim pojawiły się pierwsze drzewa owocowe. Nie wiadomo dokładnie czy pozyskane one były z naturalnego środowiska czy może zostały przywiezione z Europy. Początkowo były to dzikie jabłonie, później pojawiły się jabłonki, które rodziły drobne owoce takich odmian jak: renety, czubatki, kosztele. (Zał. Nr 3).

Najbardziej cennym materiałem badawczym i historycznym z byłego klasztoru cysterskiego w Koprzywnicy jest odrys z planu klasztoru koprzywnickiego,

wykonanego przez ojca A. Stajockiego w 1734 roku jak też opis z tego planu wg ks. Stanisława Puławskiego i Zofii Kozłowskiej-Budkowej. ( Zał. Nr 5)

Do planu wprowadzona jest numeracja, którą oznaczono budynki, pomieszczenia, ogrody, stawy, drogi itp. Plan znakomicie oddaje charakter i formę przedstawionej rzeczywistości, daje też pojęcie o wielu szczegółach dotyczących ogrodów, takich jak:

(73) był to ogród dla opata

(80) była to brama prowadząca do ogrodu klasztornego, w którym były drzewa rozmaitego rodzaju; (Zał. Nr 3).

Jak podaje J. Myjak (Zał. Nr 2) na terenie miasta Sandomierza (XIII w.) ogród klasztorny mieli dominikanie przy kościele św. Jakuba. Ogród miały także klaryski w Zawichoście i duchacy (*Zakon Św. Ducha*) w Sandomierzu oraz inne zakony.

Niemniejsze zasługi w rozwoju sadownictwa przypisuje się księżom. W parafiach prawie zawsze zakładano sady. Pierwszym z prawdziwego zdarzenia sadownikiem sandomierskim (pierwsza połowa XIX w.) był ksiądz Kazimierz Stokowski z parafii w Sobótce gmina Ożarów w latach 1803-1847, równocześnie prałat Kapituły Sandomierskiej.

„W tej wsi na urodzajnych czarnoziemach, na 7 morgowym gruncie plebańskim opodał kościoła posadził sad owocowy. Drzewka sprowadził od dobrych szkótkarzy z różnych krajów. Sad księdza uzyskał uznanie wśród okolicznej szlachty, która zaczęła również sadzić drzewa owocowe przy dworach”. (Zał. Nr 2).

### Ogrody świeckich

Pierwsze wzmianki o rolnictwie Ziemi Sandomierskiej znajdujemy w Kronikach Gallusa, który pisze „...iż grunt w tych stronach jest bardzo urodzajny i zdolny do wydawania wszelkiego gatunku zboża (...) przytem jeszcze: drzewa ogrodowe wydają tu obfite i smaczne owoce, a liczne ślady dawnych winnic w Sandomierzu, oraz same nazwy wsi pobliskich jak na przykład Winiary, dowodzą, iż w tych okolicach uprawiano niegdyś wino na obszerną skalę (Zał. Nr 4)

Na informację o ogrodach sandomierskich napotykamy w dokumentach i zapiskach z XVI w. i w następnych stuleciach. Melchior Buliński, pierwszy monografista Sandomierza, cytując renesansowego pisarza i historyka Sarnickiego taki daje opis miasta: „*Jest to miejsce nad podziw wesole i miłe: uprawiają tu winnice; sady otaczają zewsząd to miasta, tak, iżby się zdawało, że lasy naokoło widzisz. Znajduje się tam wielka ilość najwyborniejszych owoców....*” (Zał. Nr 6).

Na dobre z ogrodami spotykamy się dopiero w renesansie. Ogrody występują w różnych dokumentach miejskich, publikacjach, przywilejach, sprawozdaniach komór celnych etc.

Historycy opisujący np. miasto Sandomierz z okresu XVII w. na podstawie konkretnych, gospodarczych zapisków określają je jako skąpane w ogrodach. Feliks Kiryk stwierdza w „Monografii Sandomierza”, że „...z zachowanych ksiąg miejskich, a także innych materiałów źródłowych, dotyczących obrotu gruntami ornymi i ogrodami, wiadomo, że każdy niemal mieszczanin sandomierski uprawiał rolę i ogrody, posiadał sady i winnice....”. (Zał. Nr 2)

Stan miejskiego sandomierskiego ogrodnictwa w II połowie XIX w. oceniał ks. Buliński, który tak pisał: „...Posiadłość ta obecnie należy do Ignaca Karpińskiego, byłego rektora szkół wrocławskich, emeryta. Rzeczony ogród ma znaczną obfitość

drzew owocowych wszelkiego gatunku, który wraz z ogrodem Adolfa Bussego, za swe owoce przynosi do półtora tysiąca rubli rocznie..” (Zał. Nr 2)

Buliński dobrze ocenia również ogród Juliana Skorupskiego i ogródek Alojzego Lenia profesora emeryta, w którym .... „pomiędzy innymi drzewami, znajdują się też drzewa owocowe (....) Oprócz wyżej wymienionych, są jeszcze dość liczne pomniejsze ogrody, jak to: Stanisławskich, panien benedyktynek, oraz sady na przedmieściach: Krakówce, Strochcicach, Gierlachowie, obfitujące w drzewa owocowe. To też Sandomierz słusznie nazwaćby można zamożnym szpiklerzem owoców, mających delikatniejszy smak niż wszelkie inne okoliczne...” (Zał. Nr 2)

Ignacy Karpiński tak pisze o starych odmianach jabłek w Sandomierzu „.....nie ulega wątpliwości, iż wabieni do nas niemieckiej nacyi przybysze po wyludnieniu kraju przez Tatarów prawem Magdeburskiem obdarzeni, z rzemiosłami i kulturą ogrodniczą przynieśli, a tę powoli aborygeni, czyli krajowcy przejmowali. W późniejszych czasach magnaci a tych u nas był zastęp potężny, przy zamkach i dworach wspaniałych zapragnęli ogrodów i drzew szlachetnych frukta rodzących, a gdy się zaaklimatyzowały, obsiadły później dwory i zaścianki, zatraciły ślad pochodzenia obcego, przybierając często polskie nazwy. Do tego zacnego szeregu z jabłek należą: rzepki, cebulki, mnichy, oliwki, bręczki, gruchoty, winiówki, papierówki, gołąbki, ptaszki, koraliki, wierzbówki, anyżówki, szklanki, rozmarynki, cytrynki, krwawnice, złotki, porcelanki, alabastrówki...” (Zał. Nr 7)

Dalej czytamy „... Miejsowości w kraju z ogrodów i fruktów słynniejsze. „...Nasz Sandomierz pod względem ogrodów i fruktów na pierwszym stawiam miejscu, zasługuje na to, już przez wgląd ma wykazaną cyfrę drzew, do której jeszcze 5000 sztuk młododrzewia doliczyć należy, już przez dobór w gatunkach owoców. Na te 23 000 sztuk drzew przypada jabłoni 4070 sztuk, gruszek 3150, orzechów włoskich 280, czereśni i wisien razem 1200, śliwek wszelakich z przewagą węgierek w stosunku 2-8, sztuk 14-180, moreli 140 załedwie, bo ostre w 1870 i 1871 zimy przeszły je całkiem zniszczyły i przyszło je dziś na nowo hodować cały powiat sandomierski biorąc w rachubę dwory, plebanije i włościan, bo dzięki Bogu prawie nie masz u nas dotąd kolonij germańskiego szczepu, obfituje w ogrody i piękne owoce” (Zał. Nr 7)

## Dwory i ich otoczenie

W XIX w. niemal przy każdym sandomierskim dworze, nawet tym najskromniejszym był ogród w dzisiejszym rozumieniu. Zazwyczaj dwór otaczał ogród kwiatowy, drzewa i krzewy ozdobne, ale był też sad i warzywnik. Wraz z modą na ogrody pojawiła się na dworach funkcja ogrodnika, który zajmował się nie tylko parkiem, ale również oranżerią, inspektami, warzywnikiem, sadkiem. W I połowie XIX w. „...przy dworze Łempickich w Plancie koło Iwanisk, był nie tylko park, ale także ogród owocowy...” (Zał. Nr 2)

Podobnie było w podożarowskim Wyszmontowie, gdzie rodzina Załęskich miała sad.

(Zał. Nr 2). Zniknęła zabudowa, odeszli właściciele, ale drzewa pozostały i nie tylko parkowe i ozdobne. Nadal dzielnie trzymają się jabłonki, które rodzą dorodne owoce dawnych jak renety, malinówki, czubatki i kosztele. Zapleczu ogrodniczego nie brakowało też w renesansowym pałacu w Baranowie Sandomierskim a także w

późniejszym założeniu parkowo-pałacowym w Czyżowie szlacheckim, gdzie był dział warzywniczo-sadowniczy.

#### Sadownictwo po odzyskaniu niepodległości

Sandomierszczyzna w okresie międzywojennym występowała jako region zespolony w jednym kraju, choć administracyjnie należących do dwóch województw: lwowskiego, to jest dzisiejsze podkarpacie i do kieleckiego, czyli dzisiejszego świętokrzyskiego. Kulturę sadowniczą w widły Wisły i Sanu przynosili osiedlający się tu cesarscy urzędnicy państwowi, nauczyciele, kupcy etc.

W Nadbrzeziu na 20 arach na początku XX w. ogród z nowoczesnymi na tamte czasy odmianami jabłoni założył czeski kupiec Hercik. (Zał. Nr 2)

Nawyki i umiejętności ogrodnicze (np. szczepienie, okulizacja) przynosili do swoich gospodarstw powracający z wojska rezerwiści, których często oficerowie austriaccy wykorzystywali jako robotników rolnych w swych włościach. (Zał. Nr 2)

O początkach nowoczesnego sadownictwa w okolicach Tarnobrzega pisał w pamiętnikach włościanin Jan Słomka z Dzikowa: „...Co do ogrodnictwa, to były wprawdzie sady koło domów, a po niektórych wsiach było ich nawet więcej niż dzisiaj, ale drzewa w tych sadach były dzikie, które albo same wyrosły, jak dzikie śliwy, grusze, jabłonie, albo je gospodarz gdzieś w polu wykopał, przyniósł i koło domu zasadził, nie zważając na to, jaki będzie owoc(...)„Dopiero przed kilku dziesiątkami lat zaczęli najpierw przy dworach zaprowadzać szlachetne ogrody owocowe, a następnie i niektórzy chłopi, ale tylko po wsiach, leżących nad Wisłą i Sanem....” (Zał. Nr 2)

owocowe i nazwał to nasadzenie „Sadem wolności” (Zał. Nr 2)

W okresie międzywojennym zaczęło tworzyć się „podglebie” pod dzisiejszy region Ogrodnictwo towarowe zaczęło przyspieszać już w międzywojniu. Na jego znaczenie w rozwoju regionu sandomierskiego zwracali lokalni regionaliści, m.in. Roman Koseła.

„Na ziemiach bogatych sady się rozłożyły (...) Wisła topiła i jeszcze topi, topią też i one strugi, co z pogórza spływają na nizinę. Przynoszą one namuły, lecz i zabagniają całą okolicę. A nie dla sadów ziemie podmokłe, ziemie zatopne. Ma temu zapobiec przerzucenie koryta Koprzywianki pod sam Sandomierz (...) Powódź 1934 roku stała tu przez trzy tygodnie(.....) Przez trzy tygodnie stały młode sady pod wodą. Zabrakło drzewinie powietrza, pogniły jej korzenie i kora. Zmarniało około 100 000 drzew młodych, szlachetnych.....” (Zał. Nr 8).

Innym gorącym propagatorem sadownictwa był senator Wojciech Wiącek spod tarnobrzckiego Machowa. Jesienią 1917 roku na 7 morgach swojego pola zasadził drzewa jabłoni. Tu należy wspomnieć o powstałej Publicznej Szkole Przysposobienia Gospodyń Wiejskich im. Królowej Jadwigi (zwanej też Sejmikową Szkołą Rolniczą Żeńską) w 1923 roku w podsandomierskim Mokoszynie. Wśród wykładanych tam przedmiotów rolniczych było warzywnictwo i sadownictwo. Szkoła w tym żeńskim charakterze przetrwała do 1942 r. W czasie okupacji Niemcy też prowadzili tu szkołę rolniczą. Po wojnie natomiast powstał, istniejący do dziś, znaczący dla regionu sandomierskiego ośrodek oświaty rolniczej, gdzie ogrodnictwo ma poczesne miejsce. Z tej to szkoły, a także z Zespołu Szkół Rolniczych w Tarnobrzegu-Dzikowie wywodzą się w większości najlepsi współcześni ogrodnicy Sandomierszczyzny. Do rozwoju ogrodnictwa przyczyniło się też powstanie w 1935 roku Spółdzielni Owocowo-Warzywnej Ziemi Sandomierskiej w Sandomierzu.



Wielkim propagatorem spółdzielczości w Sandomierzu był Franciszek Świeżawski, właściciel Żurawicy, który to przyczynił się do powstania w Dwikozach zakładu przetwórstwa owocowo-warzywnego, który stymuluje do dziś regionalne ogrodnictwo. (Zał. Nr 2)

#### Pionierzy sadownictwa

Na przestrzeni lat kształtowania się sandomierskiego rejonu produkcji ogrodniczej wiele osób dołożyło swoją cegiełkę do stworzenia stanu, jaki mamy w chwili obecnej.

Sandomierskie ogrodnictwo zaczęło się w międzywojniu, w kilkudziesięciu miejscach regionu, na początku lat dwudziestych XX w. Trudno dziś dociec, który z chłopów posadził pierwszy w Sandomierskim sad towarowy, jednak lista pionierów w naszym regionie jest długa. Pierwsze sady powstawały punktowo, w różnych miejscowościach powiatu sandomierskiego i opatowskiego..

Józef Targowski, właściciel dóbr ziemskich Czyżów Szlachecki, jeszcze przed I wojną światową rozparcelował folwark Szymanówkę. Ziemie kupili zamożni chłopci z regionu: Marceli Borkowski, Jan Sałata, Jan Kiliański, i posadzili sady. (Zał. Nr 2). Ojciec Marcelego – Józef Borkowski (1850-1915) pod koniec ubiegłego wieku dzierżawił pocysterskie ogrody w Koprzywnicy. (Zał. Nr 9). Później w Pielaszowie Józef Borkowski prowadził z żoną Anielą własne gospodarstwo ogrodnicze. „... W 1921 roku było tam 40 okien inspektowych i sad...” ( ....) nasadził szczepów jesienią, dosadził więcej z wiosny i patrzeć; na dwu niemal morgach-rosną”. (Zał. Nr 9) Józef prowadził też szkółkę „szczepie”. ...„Szczepi dobrych sprzedawał i jeszcze doradził, gdzie i jak zasadzić”. (Zał. Nr 9)



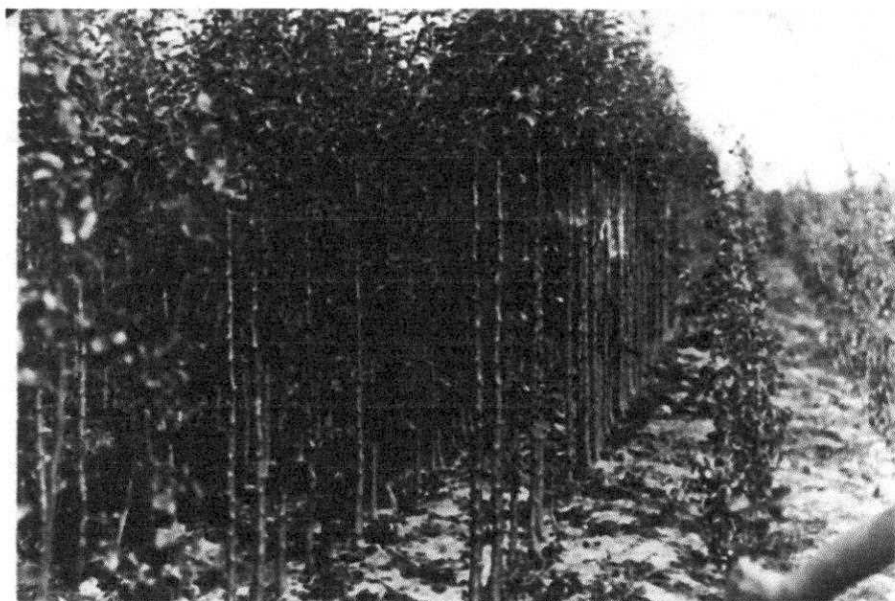
Fot.1 Józef Borkowski w szkółce





Fot.2 Józef Borkowski w szkółce Jabłoni na podkładce M9 w Szymanówce 1955 r.

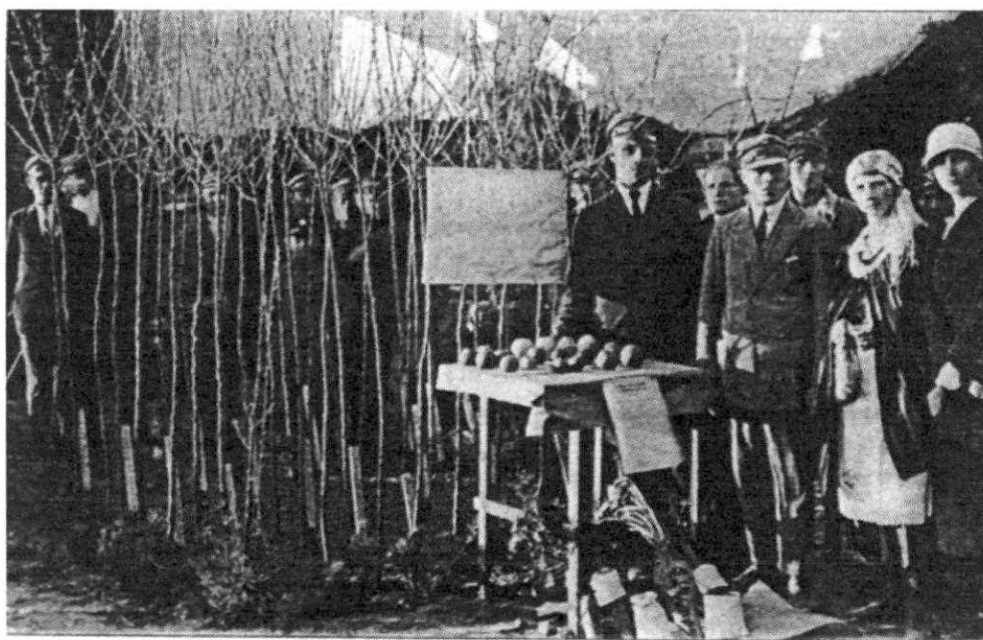
W 1920 r. Marcelego Borkowskiego (syn Józefa Borkowskiego) nabył w Szymanówce 13 ha pochodzących z parceli dóbr Czyżowskich. Podobnie jak ojciec Józef, tylko na większą skalę, założył szkółkę drzew owocowych wysokopiennych oraz wielogatunkowy sad. (Załącznik Nr 8).



Fot.3 Szkółka Marcelego Borkowskiego



Fot.4 Szkółka Marceliego Borkowskiego



Fot.5 Stoisko Marceliego Borkowskiego na wystawie rolniczej w Sandomierzu 1928 r.

Następcy Marceliego i Józefy Borkowskich kontynuowali dzieło rodziców i należeli do pionierów nowoczesnego ogrodnictwa w powiecie sandomierskim. Tak o tym pisał we „Wspomnieniach z Dobrocic jego sąsiad, wybitny pisarz nurtu wiejskiego Stanisław Młodożeniec: *„Za przykładem ogrodnika Borkowskiego, co osiadł na rozpalcelowanym dworze, za osiedlami z roku na rok poszerzały się sadki z drzewami owocowymi..”*.(Zaś. Nr 2).

Dziś olbrzymi ogród w Szymanówce prowadzony przez Grażynę i Andrzeja Borkowskich należy do czołówki najlepszych w regionie a gospodarze aktywnie

uczestniczą w wielu inicjatywach o tematyce ogrodniczej w regionie i kraju. A zasłużonemu dla rodzinnej i sandomierskiej tradycji ogrodniczej Józefowi rodzina ufundowała na cmentarzu w Malicach kamienny nagrobek z wążkiem ogrodniczym.

Z relacji M. Gorajówny-Drozdowiczowej wynika, iż „Szkółki kwalifikowane, sad wielogatunkowy (...) w Grochocicach mieli Wrońscy (córka Józefa i Anieli Borkowskich- Stanisława Wrońska) - wszystko to funkcjonowało wzorowo do drugiej wojny światowej, a ściślej do działań frontowych w 1944r., (...) szkółka drzew owocowych powiększała się stopniowo, powierzchnia jej osiągnęła około pół ha, w całości ogrodu była chyba „oczkiem w głowie” wujka Józefa, ...”. Na całości ogrodu Wrońskich, mieszczącego się na ok. 10 ha, składały się nasadzenia wielu gatunków drzew owocowych piennych i półpiennych. Dominowały jabłonie.” (Zał. Nr 12)

Tradycje ogrodnicze pielęgnowała też druga córka Józefa i Anieli Borkowskich- Melania wraz z mężem Janem Gorajem. Z relacji córki Gorajów wynika, że „...w pierwszych latach po nabyciu ziemi w Kolonii Janowice założył ojciec 3 ha sad z zakupionych zalecanych wówczas odmian, głównie jabłoni. Te młode nasadzenia zniszczyła prawie całkowicie sroga zima 1929r. Ojciec posadził sad na nowo i z czasem powiększył go do 5 ha...”. W latach trzydziestych założył szkółkę kwalifikowaną drzew owocowych, która po paru latach zajmowała ok. 2ha. (Zał. Nr 9)

Sadownictwem zajmował się też na początku XX wieku Józef Sałata, który „...kupił 25 ha ziemi położonej we wsi Szymanówka, sołectwo Pawłów(.....) prawie połowę obszaru obsadził jabłonią, czereśniami i śliwkami”. W latach 60-tych ubiegłego stulecia gospodarstwo przejął także Józef, zreorganizował sad usuwając stare drzewa i nasadził nowe” (Zał. Nr 11). Do pierwszych sadowników w Kleczanowie na gminie Obrazów można zaliczyć Antoniego Adamczaka (1885-1957). Zamożny i światły gospodarz zasadził jako pierwszy jabłonie, grusze, śliwy i wiśnie. Wykorzystał naturalny dogodny do rozwoju drzew stok, który starasował i nawadniał wodą wypływającą z tego wzgórza. (Zał. Nr 2)

Jak rodzinna wieść niesie Rewerowie „od zawsze” zajmowali się rolnictwem i ogrodnictwem, a przynajmniej od czasu, kiedy osiedlili się na Sandomierszczyźnie. Z relacji Zbigniewa Rewery „...od kiedy pamiętam, to zawsze słyszałem, że dziadek, to hodował dobre jabłka i śliwki, a stryj to miał najlepszą szkółkę drzew owocowych”. (Zał. Nr 11). Pradziadek Franciszek Rewera już 11/23 marca 1872 roku zakupił od „Agnieszki z Strzeleckich Tosiowej, całą osadę(...) gruntu ornego morgów trzy, prętów sześćdziesiąt trzy miary nowopolskiej rozległości mającej”(...) tam wraz z synem Wincentym zajął się mocniej uprawami ogrodniczymi”(...)Zbierane jabłka (...) wywoził na targ do Sandomierza, a jesienne i zimowe jabłka być może także galarami Wistą do Warszawy. Najstarszy syn Wincentego Czesław w roku 1929 założył w gospodarstwie ojca prawdziwy komercyjny sad jabłoniowy....” W starym sadzie ojca były wielkie drzewa po kilka lub kilkanaście różnych gatunków i różnych odmian(...) odmiany jabłoni w sadzie ojca to Papierówka, Bukówka, Synapka, Grochówka, Żeleźniak, (...) w nowym sadzie Czesława Rewery pojawiła się Szara Reneta, Cesarz Wilhelm, Boiken, Kosztela”.(Zał. Nr 11)

Przedłużeniem tej działalności sadowniczej było posadzenie na przełomie lat 40-tych i 50-tych przez Henryka, Mariana, Adama i Aleksandrę Rewerów dużego sadu przemysłowego i szkółki drzew owocowych w Komornej-Wincentowie. „..W sadzie mojego ojca Adama Rewery rosły odmiany; Jonatan, Starking, Bancroft, Boskoop, Perkins, Koksa Pomarańczowa, Landsberska, Kosztela, Malinowa Oberlandska, Pattena...”.(Zał. Nr 11)



Fot.6 Henryk Rewera (po lewej) sprzedaje drzewka na targu w Sandomierzu, początek lat pięćdziesiątych.

Na ogrodnictwo postawił też Ludwik Kurzański w Zawierzbju. Kontynuatorem tych zainteresowań jest syn Stanisław z rodziną, który wraz z żoną prowadzi sad szkółkę do dzisiaj. (Zał. Nr 2). Niewątpliwie do pionierów sandomierskiego ogrodnictwa należy zaliczyć też Henryka Blinowskiego z Ożarowa oraz Henryka Zdyba kierującego wcześniej Sadowniczym Zakładem Doświadczalnym Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarnictwa w Lipowej. (Zał. Nr 2)

Ze wspomnień Stanisławy Kilijańskiej-Smoły wynika, iż sadownictwem zajmował się jej dziadek Zygmunt Kilijański (1858-1925), później zaś kontynuował dzieło ich syn Antoni (1883-1939) na 27 ha gospodarstwie w Gałkowicach. „...w ogrodzie rosły jabłonie, „Antonówka”, „Papierówka”, „Malinówka”, (.....). (Zał. Nr 13)

Seweryn Małkiewicz (1917-2009) z kolei wspomina: „Miałem cztery ha ogrodu jabłkowego (...) sad owocowy dawał mi duży, ba znacznie większy dochód niż zboże. Jabłka kontraktowałem w Dwikozach w tak zwanej Przechowalni oraz w Zakładach Przetwórstwa Owocowego. (Zał. Nr 14)

Tradycje sadownicze tego regionu możemy odnaleźć również we wspomnieniach poszukujących swoich korzeni potomków dawnych mieszkańców Sandomierza i okolic. „...są okolice, gdzie sady sandomierskie dają znaczne dochody i tam znać pewną dbałość o nie (można tu wyczuć kulturalną działalność starych zakonów). W sadzie stoją pnie i słomianki, ule na nogach, skrzynie z pszczołami. ... w sadzie latem kto chory na zimno, wygrzewa się w słońcu. W niedzielę śpi w nim cała rodzina. Zimą tylko zajęce ogryzają drzewa a kuropatwy szukają schronienie przez zamiecią...” (Zał. Nr 19)

W dawnej szkole w Obrazowie utworzono „Izbę tradycji ogrodniczej” gdzie zebrano w jednym miejscu i utrwalo wszelkie ślady tradycji sadowniczej na Ziemi Sandomierskiej. W Izbie znajduje się stała wystawa pamiątek, dokumentów, zdjęć, starych map, eksponatów, sprzętu i narzędzi rolniczych.

#### Doradztwo ogrodnicze w rejonie Sandomierza

Dynamiczny rozwój ogrodnictwa w rejonie Sandomierza byłby niemożliwy bez rozwoju nauki sadowniczej, bez zaangażowania wielu pokoleń pracowników z różnych instytucji. Analizując proces transformacji wiedzy ogrodniczej w Sandomierszczyzny w



ujęciu historycznym nie sposób nie zauważyć, że miał on charakter ewolucyjny i przebiegał wielotorowo:

Pierwszoplanową rolę w kształtowaniu doradztwa ogrodniczego odegrała Szkoła Rolnicza w Sandomierzu, która istnieje od 1921 roku.

Drugą niezwykle zasłużoną instytucją o imponującym dorobku dla rozwoju i unowocześniania ogrodnictwa sandomierskiego, była powstała 4 sierpnia 1935 roku Spółdzielnia-Owocarsko Warzywnicza „Ziemi Sandomierskiej” w Sandomierzu z siedzibą w Dwikozach. Bezpośrednio po wojnie stała się ona kuźnią kadr ogrodniczych.

Trzecią z kolei instytucją, której zasługi dla rozwoju i propagowania nowoczesnego sadownictwa są wprost bezcenne było Państwowe Gospodarstwo Rolne w Lipowej należące do Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach oraz od 1978 r. Rejonowy Zakład Doświadczalnictwa Rolniczego w Mokoszynie od 1999 r. WODR w Modliszewicach Oddział Sandomierz od 1997 roku Tarnobrzaska Izba Rolnicza a od 1999 Świętokrzyska Izba Rolnicza (Załącznik Nr 18)

### Sandomierski Szlak Jabłkowy

Celem stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy” jest m.in. kreowanie i upowszechnianie wizerunku Ziemi Sandomierskiej jako regionu atrakcyjnego turystycznie w kraju i za granicą, tworzenie, zachowanie i ochrona walorów kulturowych i przyrodniczych terenów wiejskich, a także podejmowanie działań na rzecz ochrony środowiska i produkcji spożywczej. Dziś sady jabłoniowe na terenie Sandomierszczyzny obejmują powierzchnię ponad 12 tysięcy hektarów, nic więc dziwnego, że stały się one dumą regionu, a „Sandomierski Szlak Jabłkowy” jednym z ważniejszych produktów turystycznych tej części Polski.

Sandomierski Szlak Jabłkowy to przedsięwzięcie marketingowo-promocyjne, które zrodziło się w kręgu sandomierskich ogrodników i instytucji działających w otoczeniu rolnictwa.

\* Zakłada ono decentralizację ruchu turystycznego poza Sandomierz, w sandomierski region ogrodniczy. Chodzi o wprowadzenie do działalności turystycznej nowoczesnych sadów ziemi sandomierskiej. Chcemy aby za pomocą tego szlaku nasze wioski mogły pokazywać zasoby i rozwijać swoje właściwości kulturalne, społeczne, czyli wyczerpać wszelkie możliwości rozwoju wsi.

\* Ten innowacyjny pomysł na produkt turystyczny prezentuje się znakomicie na tle pięknego krajobrazu Ziemi Sandomierskiej, zaprasza najpierw w krainę kwitnących a później owocujących sadów.

\* Znakiem promocyjnym tego działania jest jabłko, dominująca uprawa sadownicza w naszym regionie, nośny kulturowo i religijnie symbol.

\* Logo szlaku to kontur jabłoni z dziewięcioma czerwonymi jabłkami, odpowiadającymi dziewięciu gminom powiatu sandomierskiego.

Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy” organizuje szlaki turystyczne promujące sadownictwo i jabłko sandomierskie. Trasa turystyczna ma prawie 200 km i prowadzi przez wszystkie gminy powiatu sandomierskiego. Obejmuje nowoczesne gospodarstwa sadownicze. W ramach pięciu podszlaków tematycznych (szlak apetyczny, artystyczny, aktywny, agroturystyczny i winiarski) oferuje takie atrakcje,



jak wizyta w sadzie czy w rodzinnej winnicy i degustacja wina, skosztowanie domowych przetworów i naturalnych miodów. Stowarzyszenie organizuje wycieczki podczas, których poznać można skarby tej ziemi, a jabłko, jest motywem przewodnim. Wizytówką stowarzyszenia jest jabłko – główny produkt rolniczy w tym regionie, a zarazem nośny kulturowo i religijnie symbol. Celem organizowania szlaków turystycznych jest promocja miasta Sandomierz i jabłka sandomierskiego.

#### Święta i festiwale

Dowodem na istnienie i kultywowanie tradycji sadowniczych w rejonie Sandomierza są również organizowane cyklicznie święta, dożynki, pikniki i festiwale tematycznie związane z „jabłkiem sandomierskim”:

- organizowane cyklicznie od 33 lat w maju - Wojewódzkie Święto Kwitnącej Jabłoni w Samborcu, powiat sandomierski
- organizowane corocznie we wrześniu Jabłkobranie - Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie, powiat sandomierski
- Polskie Kulinaria Busko-Zdrój, - ogólnopolskie wydarzenie z udziałem sadowników z sandomierskiego szlaku jabłkowego, degustacja jabłek i wyrobów z jabłek sandomierskich, powiat buski
- festiwal Jabłonki Swawole Food & Music Apple Festival- odbywający się w maju, promujący „jabłko sandomierskie”
- coroczne Spotkania Sadownicze- Sandomierz

Producenci „jabłek sandomierskich” uczestniczą również w targach spożywczych w Polsce i zagranicą.

Z „jabłek sandomierskich” wytwarzany jest sok jabłkowy „Sad Sandomierski” oraz cydr sandomierski.

„Jabłka sandomierskie” o unikalnym smaku i zapachu w 2011 roku wpisane zostało na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju w kategorii Warzywa i owoce w woj. świętokrzyskim.

#### 9. Kontrola:

- Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
- uprawnione Jednostki Certyfikujące

#### 10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

brak

#### 11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

#### 12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

### 13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Lp.	Nazwa dokumentu
1.	Janusz Suszyna; Zmienność kwasowości i ekstraktu w owocach jabłoni uprawianych w rejonie Sandomierza, FOLIA UNIVERSITATIS AGRICULTURAE STETINENSIS 240, AGRICULTURA 240(96), s.189-192
2.	Józef Myjak; Dzieje sandomierskiego ogrodnictwa „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej” - materiały konferencyjne, Sandomierz 2003, str.7-25.
3.	Alicja Stępień; Projekt zieleni na terenie dawnego opactwa cystersów w Koprzywnicy, Praca dyplomowa napisana pod kierunkiem dr inż. arch. Mirosława Holewińskiego z Samodzielnej Katedry Teorii Architektury Krajobrazu i Kompozycji Ogrodowej Wydziału Architektury Politechniki Krakowskiej, Kraków 2004, str. 35-40
4.	Adam Fura; Historia Ogrodnictwa na Ziemi Sandomierskiej-materiały szkoleniowe ŚODR Modliszewice „Centrum Ogrodnicze” Sandomierz 2003, str1-6
5.	Ewa Łuzyniecka, Zygmunt Świechowski, Robert Kunkel; Architektura Opactwa Cysterskiego Małopolskie Filie Morimond - Odrys z planu klasztoru cysterskiego w Koprzywnicy wykonany przez ojca A. Stajockiego 1734 r. oraz odpis od planu wg ks. Stanisława Puławskiego i Zofii Kozłowskiej-Budkowej, Wrocław 2008, str. 508-509
6.	Ks. Melchior Buliński; „Monografia Miasta Sandomierza” s.6;wydanie 1879 r. W-wa; Drukarnia F. Czerwińskiego i S. Niemiery, str.10-17
7.	Ignacy Karpiński; „Nowe ogrodnictwo polskie”, W-wa, 1877, str. 98-99, str. 192-200
8.	Roman Koseła; „Sandomierskie strony”, Wydanie Regionalne „Rój”, W-wa, 1939, str.191-203
9.	Aniela Ożdżyńska, Maria Drozdowiczowa; Cztery pokolenia w ogrodnictwie, „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej”- Szkic na podstawie materiałów i dokumentów rodzinnych, Sandomierz 2001, str. 38-53
10.	R.L. Sałata; Korzenie ogrodnicze rodziny Sałatów, „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej- retrospekcje i przyszłość”, Sandomierz 2009, str.243
11.	Zbigniew Rewera; Ogrodnictwo w sandomierskiej rodzinie Rewerów , „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej-retrospekcje i przyszłość”, Sandomierz 2009, str. 211-221

12.	Maria Gorajówna –Drozdowiczowa; Szkic biograficzny Stanisławy i Józefa Wrońskich, Grochocice, powiat sandomierski, „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej- retrospekcje i przyszłość”, Sandomierz 2009, str.229-231
13.	Stanisława Kiljańska-Smoła; Moje Gałkowice, „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej- retrospekcje i przyszłość”, Sandomierz 2009, str.237-242
14.	Seweryn Małkiewicz; Młynarz i ogrodniczka, „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej- retrospekcje i przyszłość”, Sandomierz 2009, str.233-235
15.	Tadeusz Kęsik; Uprawy sadownicze i warzywnicze w regionie sandomierskim, „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej”, Sandomierz 2003, str.159-167
16.	Janusz Suszyna; Zróżnicowanie mikroklimatyczne w rejonie Sandomierza „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej”, Sandomierz 2003, str. 125-134
17.	Suszyna Janusz; Specyfika czynników klimatycznych Wyżyny Sandomierskiej. Materiały z sympozjum „Przyroda obszarów stykowych Ziemi Sandomierskiej i Polski południowo-wschodniej”, Towarzystwo Naukowe Sandomierskie, str.19-25
18.	Józef Przybylski; Ewolucja doradztwa ogrodniczego w rejonie Sandomierza- „Ogrodnictwo Ziemi Sandomierskiej”, Sandomierz 2003, str. 141-146
19.	M. Wawrzeniecki „Współczesne zewnętrzne strony życia ludu w guberniach: kieleckiej, radomskiej, piotrkowskiej, warszawskiej...” w: Zb. Jopek „W poszukiwaniu własnych korzeni” Sandomierz 2017 s. 111-112.

### III. Jednolity dokument

Na podstawie załącznika nr I rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 179, 19.6.2014, s. 36) zwanego dalej „rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.