

JEDNOLITY DOKUMENT:

X CHOG ☐ CHNP

1. NAZWA

JABŁKA SANDOMIERSKIE

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

Kod nomenklatury: 0808 (jabłka, gruszki, pigwy świeże)

3.2 Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

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 ⁻²)*	Minimalna jędrność miąższu w trakcie sprzedaży (kg·cm ⁻²)
		Wybór extra	Wybór I			
Boskoop	Zielono/szar o/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/szar o/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 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.

„Jabłka sandomierskie” charakteryzują się dobrym wybarwieniem, które w zależności od odmiany waha się od 50% do 95% powierzchni owoców, koloru od żółtego do ciemnoczerwonego i wysokim poziomem ekstraktu refraktometrycznym powyżej 10° Bx.

3.3 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym (p.4) muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

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

3.5 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

brak

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

brak

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar uprawy „jabłek sandomierskich”:

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

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Związek „jabłek sandomierskich” z obszarem, na którym są wytwarzane, opiera się na cechach charakterystycznych wynikających ze specyfiki obszaru geograficznego, kilkunastowiekowej tradycji wytwarzania produktu oraz na szczególnych umiejętnościach lokalnych producentów.

Cechą specyficzną „jabłek sandomierskich” jest stopniowe, równomierne wybarwienie całej powierzchni jabłka. Efekt ten uzyskiwany jest dzięki korzystnym warunkom mikroklimatycznym zapewniającym równomierne nasłonecznienie w okresie dojrzewania owoców.

„Jabłka sandomierskie” charakteryzują się dobrym wybarwieniem, które w zależności od odmiany waha się od 50% do 95% powierzchni owoców, koloru od żółtego poprzez czerwony 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.

Obszar uprawy Jabłek Sandomierskich znajduje się w południowo wschodniej części Polski w województwie świętokrzyskim. Tereny te położone są w obrębie trzech makroregionów: Wyżyny Sandomierskiej, Niecki Połanieckiej i Niziny Nadwiślańskiej.

Jednym z czynników mających wpływ na koncentrację upraw sadowniczych w tym rejonie 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. Mają na to wpływ uwarunkowania glebowe – gleby korzystne do prowadzenia upraw ogrodniczych powstały głównie na podłożu z pyłu lessowego lub namułów w dolinach rzek: Wisły, Opatówki, Koprzywianki, Kamiennej i ich bocznych dopływów. Obok czynnika glebowego o specyfice mikroregionu decydują warunki klimatyczne. Sandomierski Okręg Sadowniczy leży na pograniczu II stref klimatycznych: klimatu kontynentalnego od południowego - wschodu i klimatu oceanicznego od północno-zachodu. 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.

Długoletnie tradycja uprawy jabłek na tym terenie pozwoliła na ukształtowanie się wyjątkowych umiejętności producentów „jabłek sandomierskich” polegających na odpowiednim przygotowaniu gleby, właściwej pielęgnacji roślin, nawożeniu, przeprowadzeniu zabiegów poprawiających owocowanie, wybieraniu pory zbiorów.

Historyczne początki profesjonalnej i zorganizowanej produkcji jabłek rozwijały się w pobliżu Sandomierza, co w dalszej kolejności przenosiło się na przyległe tereny.

Pionierami ogrodnictwa w Sandomierskiem, byli zakonnicy, którzy zaczęli zakładać ogrody przy klasztorach.

Jako pierwsi założyli swój ogród przy klasztorze w Koprzywnicy pod koniec XII w. o. cystersi. W klasztorze koprzywnickim pojawiły się pierwsze drzewa owocowe. Początkowo były to dzikie jabłonie, później pojawiły się jabłonki, które rodziły drobne owoce takich odmian jak: renety, czubatki, kosztele. W parafiach 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 okresie międzywojennym (1918-39) zaczęło tworzyć się „podglebie” pod dzisiejszy region. Na jego znaczenie w rozwoju regionu sandomierskiego zwracali lokalni regionaliści, m.in. Roman Koseła.

Dynamiczny rozwój produkcji jabłek sandomierskich był możliwy również dzięki rozwojowi nauki sadowniczej:

Pierwszoplanową rolę w kształtowaniu doradztwa ogrodniczego odegrała Szkoła Rolnicza w Sandomierzu, która istniała od 1921 r.

Drugą niezwykle zasłużoną instytucją dla rozwoju i unowocześniania sadownictwa sandomierskiego, była powstała 4 sierpnia 1935 roku Spółdzielnia-Owocarsko Warzywnicza „Ziemi Sandomierskiej” w Sandomierzu z siedzibą w Dwikozach.

Trzecią z kolei instytucją, która odegrała ważną rolę dla rozwoju i propagowania nowoczesnego sadownictwa było Państwowe Gospodarstwo Rolne w Lipowej należące do Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach oraz od 1978 r. merytoryczne wsparcie dla upraw Jabłek Sandomierskich udzielały: Rejonowy Zakład Doświadczalnictwa Rolniczego w Mokoszynie, od 1999 r. WODR w Modliszewicach Oddział Sandomierz, a od 1999 r. Świętokrzyska Izba Rolnicza

„Jabłka sandomierskie” cieszą się dużą renomą wśród konsumentów. Są kupowane i cenione, z uwagi na walory smakowe, nie tylko na lokalnych rynkach, lecz również w innych regionach kraju oraz zagranicą. O szczególnej, wyjątkowej renomie „Jabłek sandomierskich” świadczyć może również ich rosnący eksport między innymi do krajów członkowskich UE. Eksport jabłek sandomierskich z roku na rok wykazuje tendencje rosnące – w zależności od kierunku eksportu i wielkości producenta 5 – 12 % (w okresie 2020/2023).

Od 33 lat w maju każdego roku organizowane jest Święto Kwitnącej Jabłoni w Samborcu, powiat sandomierski. Cieszy się ono dużym zainteresowaniem. Połączone jest z występami artystów lokalnych, zespołów ludowych oraz sprzedażą i wystawami lokalnych produktów, głównie „jabłek sandomierskich” oraz soku, cydru i innych wyrobów z jabłek.

W rejonie Sandomierza, na obszarze produkcji „jabłek sandomierskich”, są organizowane cyklicznie święta, dożynki, pikniki, festiwale tematycznie związane z „jabłkiem sandomierskim”: Są to między innymi: organizowane corocznie we wrześniu Jabłkobranie - Europejskie Święto Jabłka w Obrazowie, Polskie Kulinaria w Busku-Zdrój, festiwal Jabłonki Swawole Food & Music Apple Festival- odbywający się w maju, promujący „jabłko sandomierskie”, coroczne Spotkania Sadownicze. Są to ogólnopolskie wydarzenia z udziałem sadowników z sandomierskiego szlaku jabłkowego. Podczas wszystkich wymienionych świąt, festiwali i spotkań organizowana jest sprzedaż i degustacja „jabłek sandomierskich” oraz wyrobów z jabłek.

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

Sadownicze tradycje regionu są promowane przez stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy”. Stowarzyszenie „Sandomierski Szlak Jabłkowy” organizuje szlaki turystyczne promujące sadownictwo i jabłko sandomierskie. Trasa turystyczna ma prawie 200 km i obejmuje nowoczesne gospodarstwa sadownicze. W ramach szlaków tematycznych oferuje takie atrakcje, jak wizyta w sadzie czy skosztowanie domowych przetworów.

W 2011 r. „jabłka sandomierskie” zostały wpisane na LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na Listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (wykorzystywanych co najmniej od 25 lat), stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz są elementem tożsamości społeczności lokalnej. Jabłka sandomierskie zostały wyróżnione w 2019 roku znakiem JAKOŚĆ TRADYCJA (notyfikowanym w UE) przyznawanym wyrobom wysokiej jakości o minimum 50-letniej tradycji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Data:

03.11.2024

Podpis:

PREZES
mgr inż. Alicja Stępień

STOWARZYSZENIE
„SANDOMIERSKI SZLAK JABŁKOWY”
27-641 Obrazów, Obrazów 121
NIP: 864-189-65-08 KRS 0000298411
REGON 260211540