

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹
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 nazwisko²:

Grupa GALSTER sp. z o.o.

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Wierzchucice 31, 86-014 Sicienko

3. Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:


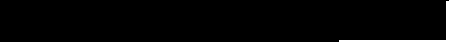

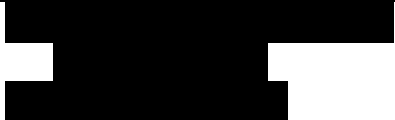


Aleksandra Szymanowska – wiceprezes

Telefon: 660 043 298, 602 254 594

E-mail: biuro@galster.pl

4. Grupa:

Grupa: Spółka prawa handlowego, siedmiu udziałowców (sześciu producentów jabłek – prowadzących własne gospodarstwa; siódmy udziałowiec – Pan Sebastian Szymanowski – współwłaściciel gruntów i współgospodarz gospodarstwa żony, pełniący funkcję dyrektora generalnego Grupy Galster sp. z o.o.).

¹ Niepotrzebne skreślić.

² 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.

[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]

Grupa Galster podpisuje umowy na zakup jabłka z około 40 sadownikami rocznie.

II. Specyfikacja

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

1. Nazwa:

Jabłka krajeńskie

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory.

0808 10 - Jabłka

4. Opis:

„Jabłka krajeńskie” to świeże owoce deserowe klasy I pochodzące z odmian jabłoni: Gala, Golden Delicious, Red Jonaprince (Jonagold) oraz Szampion i ich sportów, uprawiane na terenie południowej Krajny (powiaty bydgoski, nakielski i pilski). W porównaniu do jabłek tych samych odmian uprawianych w innych rejonach Polski „jabłka krajeńskie” charakteryzują się wyższą zawartością cukrów (wyrażoną w °BRIX) oraz większą jędrnością. Specyficzne warunki klimatyczne południowej Krajny – takie jak duża liczba dni słonecznych i umiarkowane opady – sprzyjają intensywnemu wybarwieniu owoców i koncentracji

składników smakowych. Dodatkowo gleby o zróżnicowanej strukturze i bogatym składzie mineralnym wpływają na rozwój aromatu i konsystencji miąższu, nadając jabłkom z tego regionu unikalne cechy organoleptyczne.

Szczególne właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne „jabłek krajeńskich”:

Odmiana Gala

- **Kształt:** kulisto-stożkowaty, regularny
- **Masa owocu:** 140–160 g
- **Skórka:** intensywnie czerwona, rumieniec pokrywa 65–80% powierzchni
- **Miąższ:** kremowy, soczysty, drobnoziarnisty, kruchy
- **Smak i aromat:** słodki, z wyraźnym jabłkowym aromatem
- **Kwasowość:** niska, pH ok. 3,7–3,9
- **Zawartość cukrów (BRIX):** powyżej 13,7°Bx
- **Jędrność:** powyżej 7,5 kg/cm²
- **Cechy wyróżniające:** „Jabłka krajeńskie” odmiany Gala wyróżniają się intensywniejszym wybarwieniem i wyższą zawartością cukru niż przeciętne owoce tej odmiany. Odznaczają się również wysoką jędrnością po zbiorze. Lepsze nasłonecznienie oraz duże dobowe amplitudy temperatur sprzyjają ich zbalansowanemu smakowi.

Odmiana Golden Delicious

- **Kształt:** kulisty, lekko stożkowaty
- **Masa owocu:** 150–170 g
- **Skórka:** jasnozielona do żółtej, możliwe lekkie ordzawienie
- **Miąższ:** żółtawy, ścisły, dość soczysty
- **Smak i aromat:** delikatnie słodki, aromatyczny
- **Kwasowość:** niska, pH ok. 3,9
- **Zawartość cukrów (BRIX):** powyżej 13,7°Bx
- **Jędrność:** powyżej 6,5 kg/cm²
- **Cechy wyróżniające:** W warunkach południowej Krajny odmiana Golden Delicious uzyskuje wyższą jędrność, pełniejszy smak i wyższą zawartość cukru, co jest wynikiem dobrego przewodnictwa wodnego gleb brunatnych i żyznych oraz dużej liczby dni słonecznych w okresie wegetacyjnym.

Odmiana Red Jonaprince (Jonagold)

- **Kształt:** kulisty, regularny
- **Masa owocu:** 180–200 g
- **Skórka:** intensywnie bordowa, błyszcząca, pokrywa niemal 100% powierzchni
- **Miąższ:** żółtawy, bardzo zwarty, soczysty
- **Smak i aromat:** słodko-kwaśny, bardzo aromatyczny
- **Kwasowość:** umiarkowana, pH ok. 3,6–3,8
- **Zawartość cukrów (BRIX):** powyżej 14,7°Bx
- **Jędrność:** powyżej 7,00 kg/cm²
- **Cechy wyróżniające:** Red Jonaprince z południowej Krajny wyróżnia się intensywnym wybarwieniem skórki, wyższą zawartością cukru i większą chrupkością. Jest to efekt lokalnych warunków agroklimatycznych – zwłaszcza dużej dobowej amplitudy

temperatur i dobrej przewodności stanowisk – które sprzyjają lepszemu nagromadzeniu cukrów w owocach.

Odmiana Szampion

- **Kształt:** szeroko-stożkowaty
- **Masa owocu:** 160–180 g
- **Skórka:** jasnozielona do żółtej z czerwonym rumieńcem pokrywającym 60–80% owocu
- **Mięsz:** kremowy, kruchy, soczysty
- **Smak i aromat:** słodki z nutą kwaskowatości, delikatnie gruszkowy
- **Kwasowość:** umiarkowana, pH ok. 3,6
- **Zawartość cukrów (BRIX):** powyżej 11,6°Bx
- **Jędrność:** powyżej 5,8 kg/cm²
- **Cechy wyróżniające:** „Jabłka krajeńskie” odmiany Szampion cechują się pełniejszym, bardziej wyrazistym smakiem i wyższą zawartością cukru niż standardowe owoce tej odmiany, co wynika z korzystnego bilansu cukrów i kwasów. Dodatkowo odznaczają się wyższą jędrnością po zbiorze, co zwiększa ich trwałość i atrakcyjność handlową. Ich większy rozmiar i intensywniejszy aromat są efektem żyznych gleb próchnicznych oraz przewiewnych warunków środowiskowych typowych dla regionu.

Dla porównania: w literaturze wskazuje się, że standardowe poziomy BRIX dla odmian Golden Delicious i Gala wynoszą zwykle ok. 12–13 %, a wartości ≥ 13 % uznawane są już za wysokie. Na tym tle minimalne wartości BRIX stwierdzane w „jabłkach krajeńskich” – $\geq 13,65$ °Bx (Gala, Golden Delicious), $\geq 14,70$ °Bx (Red Jonaprince) oraz $\geq 11,60$ °Bx (Szampion) – dowodzą, że owoce te odznaczają się podwyższoną zawartością naturalnych cukrów i należą do grupy o szczególnie wysokiej jakości sensorycznej.

Równie istotną cechą jakościową „jabłek krajeńskich” jest jędrność miąższu. Pomiar wykonywany jest jędrnościomierzem ręcznym – zarówno przy odbiorze owoców od sadowników (tj. w chwili dostarczenia do Grupy Galster sp. z o.o.), jak i – na życzenie odbiorców – tuż przed sprzedażą. Urządzenia ręczne z reguły dają niższe odczyty niż laboratoria z cyfrowymi testerami jędrności, dlatego uzyskane wyniki można uznać za ostrożne. Na podstawie danych z lat 2023–2024, średnie wartości jędrności dla poszczególnych odmian wynoszą:

- Gala i sporty: $\geq 7,5$ kg/cm²,
- Golden Delicious i sporty: $\geq 6,5$ kg/cm²,
- Red Jonaprince: $\geq 7,0$ kg/cm²,
- Szampion: $\geq 5,8$ kg/cm².

Wartości powyżej 7,0 kg/cm² są uznawane za typowe dla jabłek deserowych wysokiej klasy i potwierdzają przydatność owoców do długiego przechowywania bez utraty konsystencji i świeżości.

Ponadto producenci „jabłek krajeńskich” corocznie zlecają badania laboratoryjne, które potwierdzają brak przekroczeń najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin określonych w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005. Co więcej, „jabłka krajeńskie” spełniają bardziej rygorystyczne wymagania – liczba wykrytych pozostałości substancji aktywnych nie przekracza 5, a w ostatnich latach nie przekraczała 3.

Część producentów wdraża również programy ograniczania pozostałości pestycydów, dążąc do produkcji owoców całkowicie wolnych od takich substancji. Dzięki temu „jabłka krajeńskie” wyróżniają się nie tylko jakością sensoryczną, lecz także wysoką wartością handlową na tle jabłek tych samych odmian dostępnych na rynku krajowym.

5. Obszar geograficzny:

Krajna to stara nazwa geograficzna, jednak dziś ma bardziej wymowę historyczną. Nazywana jest również Pojezierzem Krajeńskim lub Wysoczyzną Krajeńską.

Poprzez różnego rodzaju powiązania funkcjonalne, gospodarcze, administracyjne, obecnie do Krajny należy zaliczyć podregiony i gminy: Region Złotowski: Debrzno, Jastrowie, Krajenka, Lipka, Okonek, Tarnówka, Zakrzewo, Miasto Złotów, Gmina Złotów; Region Sępoleński: Gostycyn, Kamień Krajeński, Kęsowo, Sępólno Krajeńskie, Sośno, Więcbork; Region Nakielski: Koronowo, Mrocza, Nakło nad Notecią, Sadki, Sicienko; Region Piłski: Białośliwie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Piła, Szydłowo, Ujście, Wysoka, Wyrzysk.

„Jabłka krajeńskie” produkowane są na południowym stoku Krajny, czyli Regionie Nakielskim: Koronowo, Mrocza, Nakło nad Notecią, Sadki, Sicienko oraz Regionie Piłskim: Białośliwie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Piła, Szydłowo, Ujście, Wysoka, Wyrzysk.

Administracyjnie rejony te położone są:

w województwie kujawsko-pomorskim (Region Nakielski):

- w powiecie bydgoskim:
 - gmina Sicienko
 - gmina Koronowo
- w powiecie nakielskim:
 - gmina Mrocza
 - gmina Sadki
 - gmina Nakło nad Notecią

w województwie wielkopolskim (Region Piłski):

- w powiecie piłskim:
 - miasto Piła
 - gmina Białośliwie
 - gmina Kaczory
 - gmina Łobżenica
 - gmina Miasteczko Krajeńskie
 - gmina Szydłowo
 - gmina Ujście
 - gmina Wysoka
 - gmina Wyrzysk



Mapa. Gminy powiatu bydgoskiego



Mapa. Gminy powiatu nakielskiego



Mapa. Gminy powiatu piłskiego

6. Dowód pochodzenia:

Produkcja „jabłek krajeńskich” oraz ich sprzedaż pod tą nazwą są ściśle kontrolowane przez Grupę GALSTER sp. z o.o., a także – na żądanie – przez uprawnione organy kontroli.

- I. Grupa GALSTER wdrożyła w ramach swojej działalności procedury identyfikowalności partii jabłek wprowadzanych na rynek, co zapewnia bezpieczeństwo produktów spożywanych przez konsumentów oraz potwierdza najwyższą jakość całego procesu

produkcyjnego. Stosowanie tych procedur umożliwia pełne odtworzenie historii pochodzenia „jabłek krajeńskich”.

Nazwa „jabłka krajeńskie” może być stosowana przez producentów wyłącznie w odniesieniu do produktu, który w pełni spełnia następujące warunki:

- produkt musi pochodzić z terenów określonych w punkcie 5;
- produkcja musi być zgodna z metodą opisaną w części 7;
- produkt musi posiadać cechy określone w punkcie 4.

„Jabłka krajeńskie” muszą być produkowane zgodnie z zasadami systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, takich jak Integrowana Produkcja (IP) i/lub GLOBALG.A.P. Gospodarstwa stosujące system IP dokumentują przebieg procesu produkcyjnego w Notatniku Integrowanej Produkcji, który jest corocznie poddawany audytowi przez akredytowaną jednostkę certyfikującą.

- II. Producenci, którzy chcą posługiwać się nazwą „jabłka krajeńskie”, są zobowiązani do złożenia deklaracji do Grupy GALSTER sp. z o.o. Deklaracja powinna zawierać:
 - imię i nazwisko sadownika / nazwę producenta,
 - lokalizację sadu,
 - powierzchnię sadu,
 - szacowaną wielkość produkcji w danym roku z wyszczególnieniem odmian,
 - oświadczenie producenta o zobowiązaniu do przestrzegania specyfikacji,
 - opcjonalnie: numer GGN i/lub numer certyfikatu Integrowanej Produkcji.
- III. Wszelkie zmiany dotyczące danych zawartych w deklaracji powinny być niezwłocznie zgłaszane do Grupy GALSTER sp. z o.o.
- IV. W Grupie GALSTER sp. z o.o. prowadzony jest aktualny rejestr producentów „jabłek krajeńskich” wraz z lokalizacją ich sadów.
- V. Każdy producent otrzymuje od Grupy GALSTER sp. z o.o. indywidualny numer identyfikacyjny, który jest obowiązany stosować na opakowaniach i etykietach, zawierających również informacje o miejscu pochodzenia. Numer ten zapewnia pełną identyfikowalność (traceability) produktu. Producent może posługiwać się również nadanym numerem GGN (w ramach certyfikacji GLOBALG.A.P.) lub numerem certyfikatu Integrowanej Produkcji (wydawany corocznie przez jednostkę certyfikującą). Informacja o tych numerach może zostać dołączona do deklaracji (pkt 2), przy czym konieczna jest ich coroczna aktualizacja.
- VI. Każdy producent prowadzi rejestr zawierający co najmniej następujące dane:
 - I. wielkość produkcji, sprzedaży oraz dane odbiorcy w danym roku,
 - II. powierzchnie i lokalizacje sadów.

7. Metoda produkcji:

Wszystkie etapy produkcji „jabłek krajeńskich” prowadzone są zgodnie z zasadami Integrowanej Produkcji (IP) i/lub zgodnie ze specyfikacją GLOBALG.A.P.

POŁOŻENIE

Wszystkie sady, w których uprawiane są „jabłka krajeńskie” muszą znajdować się na obszarze Krajny w Regionie Nakielskim: Koronowo, Mrocza, Nakło nad Notecią, Sadki, Sicienko oraz Regionie Pilskim: Białosławie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Piła, Szydłowo, Ujście, Wysoka, Wyrzysk.

Producenci dokonując wyboru, biorą pod uwagę właściwości glebowo-klimatyczne, techniki uprawy oraz poziom nasłonecznienia.

PRZYGOTOWANIE GLEBY ORAZ ZAKŁADANIE SADU

Siedlisko pod nowy sad wybierane jest w taki sposób, aby umożliwiała uzyskanie regularnych, wysokiej jakości plonów przy ograniczonym stosowaniu środków ochrony roślin. Przygotowanie rozpoczyna się od analizy chemicznej gleby. W zależności od warunków pogodowych, jabłonie sadi się jesienią lub wiosną. Na terenach narażonych na silne wiatry stosuje się rośliny osłonowe.

W Integrowanej Produkcji preferowane są drzewa o ograniczonym wzroście, szczepione na podkładkach skarłających, dobranych do siły wzrostu odmiany i rodzaju gleby. Podkładki te umożliwiają zagęszczony rozstaw drzew, przyspieszają wejście sadu w okres owocowania oraz korzystnie wpływają na jakość i trwałość plonów. Zabronione jest stosowanie chemicznej dezynfekcji gleby przed sadzeniem.

W sadach montuje się skrzynki lęgowe dla ptaków oraz tyczki dla drapieżników, które ograniczają populacje szkodników.

NAWOŻENIE I WAPNOWANIE

Nawożenie opiera się na analizie chemicznej gleby i ocenie kondycji drzew. Dawki składników pokarmowych dostosowuje się do zasobności gleby.

W sadach stosuje się zarówno nawożenie tradycyjne, jak i fertygację, czyli podawanie składników pokarmowych przez system nawadniania kropelkowego. Metoda ta wymaga stosowania nawozów całkowicie rozpuszczalnych w wodzie. Najlepsze efekty daje połączenie obu metod w obniżonych dawkach.

Gleby w sadach jabłoniowych mają tendencję do zakwaszania, dlatego istotnym zabiegiem agrotechnicznym jest wapnowanie, które uzupełnia zawartość wapnia i reguluje pH gleby. Zabieg wykonuje się wczesną wiosną lub jesienią po zbiorach – wtedy wapń ma szansę przemieścić się w głąb profilu glebowego przed ruszeniem wegetacji. Dodatkowo, wczesną wiosną stosuje się saletrę wapniową jako źródło wapnia i łatwo przyswajalnego azotu.

PIELĘGNACJA GLEBY I REGULOWANIE ZACHWASZCZENIA

Gleba w sadzie wymaga stałej pielęgnacji i poprawy struktury, aby zapewnić odpowiednie warunki dla wzrostu i owocowania drzew. Żywotność sadu wynosi średnio 15–20 lat, a prawidłowa agrotechnika gleby ma w tym okresie kluczowe znaczenie.

Zabiegi pielęgnacyjne obejmują spulchnianie międzyrzędzi, niszczenie chwastów i wzruszanie wierzchniej warstwy gleby. Celem jest poprawa właściwości fizycznych i chemicznych,

zwiększenie napowietrzenia oraz zatrzymanie wilgoci. Spulchnianie zapobiega tworzeniu się warstwy płuźnej, poprawiając warunki dla rozwoju systemu korzeniowego młodych drzew.

Zachwaszczenie w sadzie musi być utrzymywane na poziomie nieszkodliwym dla drzew. Chwasty konkurują o wodę, składniki pokarmowe i światło, pogarszają warunki fitosanitarne i zwiększają ryzyko występowania chorób oraz szkodników. Utrzymanie chwastów pod kontrolą jest zatem kluczowe dla zdrowotności sadu i jakości owoców.

POŁOŻENIE I SYSTEM NAWADNIANIA

Położenie sadu, warunki klimatyczne oraz typ gleby decydują o konieczności prowadzenia racjonalnego nawadniania, które nie wpływa negatywnie ani na jakość owoców, ani na proces indukcji kwitnienia w kolejnym sezonie. Kluczowe znaczenie ma wybór techniki umożliwiającej uzyskanie wysokiej jakości owoców przy możliwie najmniejszym zużyciu wody.

W sadach uprawiających „jabłka krajeńskie” powszechnie stosuje się nawadnianie kropelkowe, będące najbardziej efektywnym i oszczędnym sposobem dostarczania wody. Wzdłuż rzędów drzew rozciągane są linie kroplujące, które aplikują precyzyjnie określoną ilość wody bezpośrednio do strefy korzeniowej. Systemy te są skuteczne zarówno na terenach płaskich, jak i falistych. Jedną z głównych zalet nawadniania kropelkowego jest możliwość ograniczenia zużycia wody nawet o 40% w porównaniu z tradycyjnymi metodami, przy jednoczesnym utrzymaniu optymalnej wilgotności gleby. Systemy te umożliwiają również łatwe i efektywne przeprowadzanie fertygacji, czyli podawania składników pokarmowych razem z wodą.

CIĘCIE DRZEW

Zabiegi cięcia mają na celu utrzymanie równowagi między wzrostem wegetatywnym a owocowaniem drzewa, a także nadanie mu odpowiedniego pokroju. Cięcie wykonywane jest corocznie, zazwyczaj na początku sezonu wegetacyjnego.

W przypadku „jabłek krajeńskich” najczęściej spotykane są drzewa o wzroście karłowym lub półkarłowym, szczepione na podkładkach takich jak M.9, M.26, P60, rzadziej A2 czy MM.106. Preferowane są korony wrzecionowe, o kształcie zbliżonym do stożka, co zapewnia dobre doświetlenie wszystkich części drzewa i sprzyja równomiernemu dojrzewaniu owoców.

Regularne cięcie jest jednym z kluczowych zabiegów wpływających na jakość owoców – zapewnia odpowiedni dostęp światła do korony, co poprawia wybarwienie i wielkość jabłek, a także zwiększa ich wartość handlową.

OCHRONA PRZED CHOROBAМИ

Skuteczna ochrona sadów przed chorobami opiera się na regularnie prowadzonych lustracjach fitosanitarnych. Na ich podstawie podejmowana jest decyzja o wdrożeniu odpowiednich działań ochronnych. Ochrona integrowana polega na stosowaniu kompleksowych rozwiązań: racjonalnego nawożenia, właściwego doboru stanowiska oraz prawidłowego cięcia i prześwietlania drzew. Wszystkie te elementy ograniczają presję patogenów i pozwalają na efektywne wykorzystanie środków ochrony roślin przy zachowaniu wysokiej jakości owoców.

OCHRONA PRZED SZKODNIKAMI

Lustracje pod kątem obecności agrofagów prowadzi się regularnie – nawet co 3 dni – począwszy od okresu bezlistnego. Szczególną uwagę przykładą się do wczesnej wiosny, gdy drzewa są najbardziej podatne na uszkodzenia.

Producenci jabłek współpracujący z Grupą GALSTER sp. z o.o. prowadzą monitoring agrofagów, w tym organizmów kwarantannowych, zgodnie z wymaganiami rynków zewnętrznych, m.in. Wietnamu, Tajwanu, Tajlandii, Izraela czy Kolumbii. Działania te pozostają pod nadzorem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

ZBIORY

Zbioru dokonuje się w fazie dojrzałości zbiorczej, przy czym dokładny termin zależy od odmiany oraz lokalnych warunków siedliskowych i wyznaczany jest indywidualnie przez producenta. Zbiory prowadzone są od początku września do końca października. Jabłka zbierane są ręcznie, co umożliwia selekcję owoców już w sadzie i ogranicza ryzyko ich uszkodzenia.

Zebrane owoce trafiają do skrzyniopalet (ok. 300 kg) oraz skrzynek (ok. 20 kg), w których są transportowane do przechowalni. Plon z 1 ha nie przekracza 50 ton. W całym procesie zbioru, transportu i przechowywania zachowywana jest szczególna ostrożność, by nie obniżyć jakości owoców.

PRZECHOWYWANIE

Po zbiorach jabłka przechowywane są w kontrolowanych warunkach, które pozwalają zachować ich jędrność, wybarwienie oraz wysokie walory smakowe. Najczęściej stosowaną metodą na obszarze geograficznym objętym Chronionym Oznaczeniem Geograficznym jest technologia ULO (Ultra Low Oxygen), polegająca na utrzymywaniu zawartości tlenu na poziomie 1–2% w komorach chłodniczych. W zależności od planowanego okresu przechowywania, stosowane są różne zakresy temperatur:

- 1–3°C – dla przechowywania długoterminowego (do kilku miesięcy),
- 4–10°C – dla przechowywania krótkoterminowego (do kilkunastu dni).

Czas przechowywania zależy od odmiany, przy czym jędrność owoców po przechowywaniu nie powinna być niższa niż 4,5 kg/cm². Jabłka przeznaczone do sprzedaży jako owoce deserowe muszą spełniać wymagania jakościowe określone w specyfikacji – być wolne od uszkodzeń oraz zachowywać typowe cechy odmianowe i regionalne.

Nie wszyscy sadownicy posiadają własne przechowalnie. W takich przypadkach jabłka są niezwłocznie transportowane do Grupy Producentów Owoców GALSTER sp. z o.o. lub do innych certyfikowanych przechowalni zlokalizowanych na obszarze objętym ChOG, co umożliwia zachowanie świeżości i wysokiej jakości produktu.

Dopuszcza się stosowanie różnych, powszechnie przyjętych metod przechowywania, o ile są zgodne z aktualnymi standardami branżowymi i nie obniżają jakości owoców. Wskazanie metody ULO nie wyklucza więc innych praktyk, takich jak chłodnie zwykłe czy systemy z kontrolowaną atmosferą, jeśli spełniają one wymagania jakościowe dla „jabłek krajeńskich”.

Utrzymanie procesu przechowywania na obszarze geograficznym objętym Chronionym Oznaczeniem Geograficznym służy ochronie jakości produktu końcowego, ogranicza ryzyko

uszkodzeń mechanicznych powstałych w wyniku transportu na duże odległości i pozwala na bieżące monitorowanie parametrów chłodniczych. Dzięki temu możliwe jest lepsze zachowanie jędrności, świeżości i charakterystycznego profilu sensorycznego owoców. Jednocześnie przechowywanie na miejscu zapewnia skuteczny nadzór jakościowy i umożliwia pełną identyfikowalność partii – od zbioru po wysyłkę.



Zdjęcie. Przechowalnia GRUPY GALSTER sp. z o.o.

PAKOWANIE

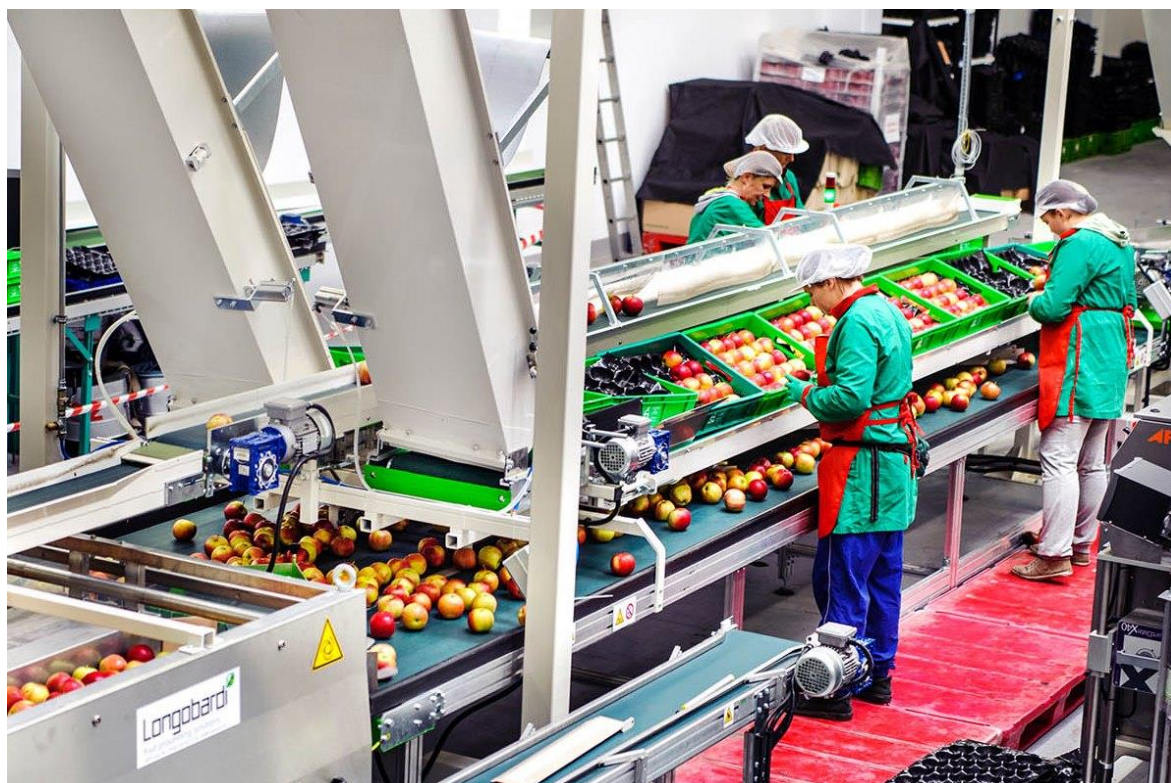
Pakowanie odbywa się ręcznie lub przy użyciu specjalistycznych maszyn minimalizujących ryzyko uszkodzeń mechanicznych. Wykorzystywane są opakowania jednostkowe i zbiorcze o pojemności nieprzekraczającej 20 kg.

Również ten etap realizowany jest na obszarze objętym ChOG, co zapewnia ciągłość nadzoru nad produktem oraz umożliwia precyzyjne oznaczenie partii – w tym m.in. kodowanie partii, oznaczenie pochodzenia i identyfikację producenta. Taki system pakowania wspiera identyfikowalność i autentyczność „jabłek krajowych”.

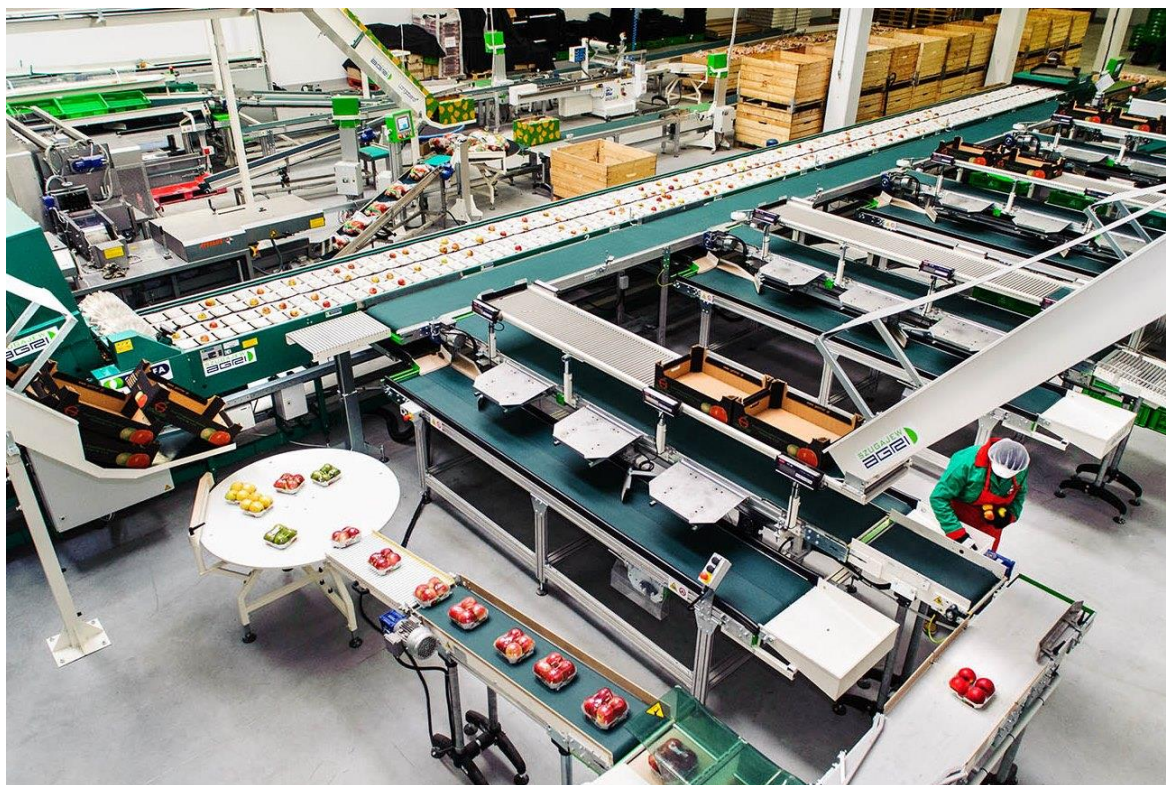
Pakowanie bezpośrednio w miejscu produkcji pozwala ponadto ograniczyć transport luzem, co zmniejsza ryzyko uszkodzeń mechanicznych oraz umożliwia zachowanie walorów handlowych i estetycznych owoców. W warunkach zakładu produkcyjnego możliwe jest też stosowanie standaryzowanych procedur pakowania, zgodnych z wymaganiami systemów jakości (np. GLOBALG.A.P.), oraz prowadzenie nadzoru wewnętrznego, co zwiększa bezpieczeństwo i powtarzalność partii.



Zdjęcie. Maszyna do sklejania kartonów GRUPY GALSTER sp. z o.o.



Zdjęcie. Sortowanie owoców w GRUPIE GALSTER sp. z o.o.



Zdjęcie. Sortowanie i pakowanie owoców w GRUPIE GALSTER sp. z o.o.

8. Związek z obszarem geograficznym:

KRAJNA

„Krajno kochana, co od zarania dni,
Rozmiłowana dzieci swe żywisz ty”.

To fragment refrenu hymnu Krajny, którego autorem słów jest Paweł Jasiek, pseudonim Krajnomir, urodzony w Zakrzewie.

Krajna to nasza „Mała Ojczyzna”, do której serdeczną pamięcią wracają ludzie nie tylko tu urodzeni, ale także związani z tą ziemią w poprzednich pokoleniach, a także ci, którzy trafili tutaj podczas powojennej akcji przesiedleńczej. Wszyscy jesteśmy krajniakami, którzy powinni znać swoją przeszłość historyczną, geograficzną i przyrodniczą. Krajna to stara nazwa geograficzna, jednak dziś ma przede wszystkim wymowę historyczną.

Historycznie rzecz biorąc, jest to ziemia leżąca na północ od rzeki Noteć. Od północy granicę stanowią rzeki Debrzynka i Kamionka, od zachodu – rzeka Gwda, a od wschodu – rzeka Brda. Prawdopodobnie nazwa wywodzi się od słów „kraniec” lub „kraj na skraju”, ponieważ te ziemie leżały niegdyś na skraju wczesnośredniowiecznego państwa polskiego. Nazwę tej krainy spotykamy w dokumentach państwowych i kościelnych z XIII wieku. W jednym z nich czytamy: „Terytorium to zwie się Krajna” (Territorium quod KRAYEN dicitur). Jest to dokument wydany w Pyzdrach w 1286 roku przez księcia Przemysła II. Tak też te ziemie określali w swoich raportach wysyłanych do Marienburga (Malborka) komturowie z Czulchowa i Tucholi. Historyk Karol Górski, urodzony w 1903 roku, pisał: „Krajna sięgała ongiś

A hand-drawn map of the Crayen region in Poland. The map shows several towns and locations: Czuchów, Chojnice, Kamień, Sępólno Kraje, Nakło, Wyryż, Złotów, Dobrzyń, Kamionka, Krajanka, Pila, Gostynin, and Nakło. The central area is labeled 'CRAYEN 1286'. To the right of the map is a circular seal of the 'POLSKIE STOWOZOWO' (Polish Word) featuring a double-headed eagle and the text 'POLSKIE STOWOZOWO' and 'STOWOZOWO'.

Jan Natanson-Leski (1883–1969), geograf i historyk Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, pisał: „Dziedzina plemienna Kraińska zajmowała część środkową stoku południowego Pojezierza Pomorskiego, a więc całe porzecze Łobzonki. Na zachód sięgała do Gwdy, a nawet ją prawdopodobnie przekraczała, natomiast na wschodzie nie dochodziła zapewne do Brdy”.

Położenie Krajny sprawiło, że była ona miejscem wielu krwawych walk, starć oraz sporów religijnych i politycznych. Granice Krajny w sensie geograficznym bywają określane nieco inaczej. Krajna, jako określenie topograficzne, nazywana jest Pojezierzem Krajeńskim lub Wysoczyzną Krajeńską. Najczęściej granice tego pojezierza wyznacza się następująco: od zachodu doliną Gwdy, od wschodu doliną Brdy, od południa środkową Notecią, a od północy Równiną Charzykowską i Borami Tucholskimi.

- Region Złotowski: Debrzno, Jastrowie, Krajenka, Lipka, Okonek, Tarnówka, Zakrzewo, Miasto Złotów, Gmina Złotów;
- Region Sępoleński: Gostycyn, Kamień Krajeński, Kęsowo, Sępólno Krajeńskie, Sośno, Więcbork;
- Region Nakielski: Koronowo, Mrocza, Nakło nad Notecią, Sadki, Sicienko;

- Region Pilski: Białośliwie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Piła, Szydłowo, Ujście, Wysoka, Wyrzysk.

„Jabłka krajeńskie” produkowane są południowym stoku Krajny, czyli Regionie Nakielskim: Koronowo, Mrocza, Nakło nad Notecią, Sadki, Sicienko oraz Regionie Pilskim: Białośliwie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Piła, Szydłowo, Ujście, Wysoka, Wyrzysk.

„Serya niniejsza ma na celu przedstawienie właściwości etnograficznych ludu zamieszkującego północne okolice Wielkopolski, znane w większej swej części pod nazwą Krajny, Pałuk i Kujaw (obacz str. 113). Że granice każdej z tych trzech ziem (jako nie określone geograficznie ni administracyjnie) w ścisłych rozmiarach podawane nie bywają, oznaczając jedynie ziemię leżącą na kraju czyli na granicy Pomorza i Prus, jak i wśród łąk i mokrzadeł, – więc i lud tutejszy ściśle na Krajńców i Pałuczian podzielić się nie da, tém bardziej, gdy w zobowiązanych stosunkach nie zwykł nazwy tej używać, wyrażając się najczęściej ogólnikowo tylko że jest ludem mieszkającym na Pałukach i Krajnie, lub że z tamtąd pochodzi. Na zadane mu nawet zapytanie: czy jest Pałuczanie? – odpowiedział nam raz wieśniak w Czeszewie: „Oh tak, ja Pałuka, ale nie z tąd jino z Krajny,” dając tą odpowiedź do zrozumienia, że pochodzi z łąk już na prawym brzegu Noteci ku granicy prowincyi rozłożonych. Nieco dokładniej oznaczaną bywa nazwa Kujawiaka (obacz: Lud Ser. III), lubo i Kujawy także, jakeśmy to w swoim powiedzieli czasie, wytkniętych wyraźnie granic nie mają.”

POJEZIERZE KRAJEŃSKIE



Mapa. Pojezierze Krajeńskie

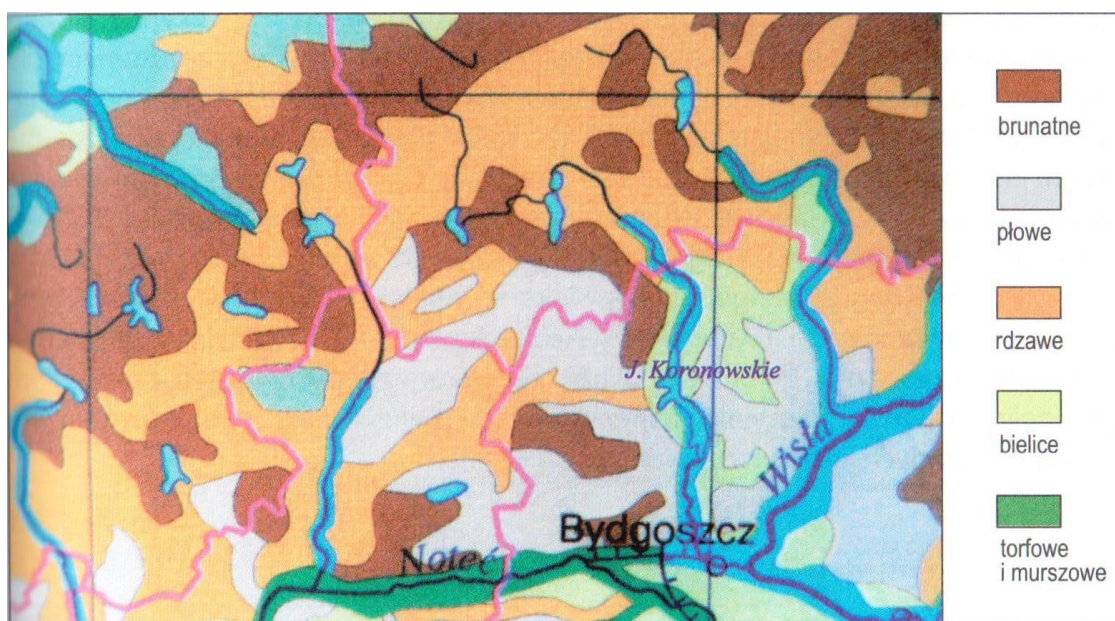
ZWIĄZEK MIĘDZY OBSZAREM GEOGRAFICZNYM A JAKOŚCIĄ PRODUKTU

Nazwa „jabłka krajeńskie” odnosi się nie tylko do miejsca pochodzenia owoców, lecz także do produktu o utrwalonej specyfice, nierozzerwalnie związanej z obszarem Pojezierza Krajeńskiego. Cechy jakościowe tych jabłek – takie jak wyższy poziom ekstraktu (°BRIX) oraz wysoka jędrność – są bezpośrednim rezultatem unikalnych warunków klimatycznych, glebowych i topograficznych Krajny, w powiązaniu z praktykami sadowniczymi rozwijanymi od pokoleń.

I. Wpływ czynników naturalnych

a. Gleby

Wysoczyzna Krajeńska charakteryzuje się dużym zróżnicowaniem glebowym, będącym efektem złożonej budowy geologicznej i użytkowania rolniczego. Dominują tu gleby brunatne kwaśne i wylugowane (ok. 60%), występujące głównie na gliniastym podłożu morenowym. Są to gleby żyzne, od wieków wykorzystywane rolniczo. Znaczną powierzchnię (ok. 27%) zajmują też gleby bielcowe i rdzawe, o niższej żyzności, powstałe na ubogich piaskach sandrów. Gleby torfowe i murszowe występują w obniżeniach terenu (ok. 10%), a pozostałe typy – m.in. czarne ziemie i gleby szare – stanowią ok. 3%.



Ryc. Mapa gleb Wysoczyzny Krajeńskiej wg Atlasu geograficznego Polski

b. Rzeźba terenu

Pojezierze Krajeńskie (mezoregion 314.69 wg J. Kondrackiego) to obszar młodoglacjalny, ukształtowany przez ostatnie zlodowacenie. Występują tu liczne formy polodowcowe – moreny czołowe i denne, rynny glacialne (np. rynna byszewska) oraz sandry. Rzeźba jest silnie urozmaicona, z deniwelacjami dochodzącymi do 150 m (np. Dębowa Góra, 194 m n.p.m.), co wpływa na zróżnicowanie lokalnych warunków uprawy.

c. Klimat

Pojezierze Krajeńskie leży w Regionie Wschodniopomorskim (wg A. Wosia), o klimacie przejściowym między wpływami kontynentalnymi i oceanicznymi. Południowa część regionu – gdzie uprawiane są „jabłka krajeńskie” – cechuje się średnią roczną temperaturą 7,6–7,7°C, latem 18,2–18,3°C, a zimą –2,2 do –2,3°C. Długość okresu wegetacyjnego wynosi ok. 210 dni. Opady roczne kształtują się na poziomie ok. 500 mm, z równomiernym rozkładem w sezonie. Warunki te sprzyjają dobrej jakości jabłek, szczególnie pod względem wybarwienia, zawartości cukrów i aromatu.

d. Hydrologia

Region jest zasobny w wody powierzchniowe – występuje tu około 300 jezior powyżej 1 ha, głównie rynnowych, a także rzeki z dorzecza Wisły i Odry (m.in. Łobżonka, Noteć, Brda). Warunki wodne sprzyjają uprawie sadowniczej, zwłaszcza w obniżeniach i dolinach.

e. Ochrona przyrody

W regionie występują liczne obszary chronione – m.in. parki krajobrazowe, rezerваты, użytki ekologiczne i obszary Natura 2000 – co ogranicza intensywną działalność przemysłową i sprzyja zachowaniu równowagi ekologicznej, istotnej dla sadownictwa.

II. Wpływ mikroklimatu a cechy produktu

Unikalne warunki mikroklimatyczne południowej części Krajny – takie jak łagodne stoki, duże nasłonecznienie, umiarkowane opady, przewiewność terenu oraz występowanie żyznych gleb brunatnych i płowych – mają istotny wpływ na jakość owoców. Sprzyjają one równomiernemu dojrzewaniu „jabłek krajeńskich”, zwiększonej akumulacji składników smakowo-aromatycznych oraz zachowaniu optymalnych parametrów fizykochemicznych.

Dzięki tym specyficznym uwarunkowaniom owoce głównych odmian „jabłek krajeńskich” charakteryzują się:

- Wyższym poziomem ekstraktu (°BRIX) – będącym rezultatem długiego okresu wegetacyjnego i dużej liczby słonecznych dni, sprzyjających intensywnej fotosyntezie,
- Większą jędrnością – utrzymywaną dzięki wolnemu dojrzewaniu w umiarkowanych temperaturach i przy ograniczonej ilości opadów,
- Intensywnym wybarwieniem skórki – wynikającym z dużej ekspozycji owoców na światło oraz znacznych dobowych amplitud temperatur w okresie dojrzewania,
- Charakterystyczną kwasowością – związaną z mineralnym zrównoważeniem gleby, typowym dla regionu, gdzie dominują gleby lekkie i umiarkowanie zasobne.

Połączenie tych czynników stanowi o wysokiej i powtarzalnej jakości „jabłek krajeńskich”, a także o ich rozpoznawalnym profilu sensorycznym, wyróżniającym je spośród jabłek pochodzących z innych rejonów Polski.

III. Specyficzne umiejętności producentów

Wysoka jakość „jabłek krajeńskich” wynika z doświadczenia i specjalistycznej wiedzy lokalnych producentów, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Praktyki te zostały ukształtowane przez wieloletnią obserwację lokalnych warunków klimatyczno-glebowych południowej Krajny i dostosowane do jej specyfiki.

Jednym z kluczowych elementów tej wiedzy jest umiejętność precyzyjnego dostosowania technik agrotechnicznych do pagórkowatego ukształtowania terenu i zróżnicowanego mikroklimatu, w tym wiosennych przymrozków oraz dużych dobowych amplitud temperatur. Przykładem są indywidualnie dobierane terminy cięcia, umożliwiające optymalne doświetlenie owoców i osiągnięcie lepszego wybarwienia oraz wyższych parametrów jakościowych (m.in. BRIX).

Sadownicy stosują tradycyjne techniki ręcznego cięcia i przerzedzania zawiązków, co pozwala na zachowanie wysokiej jakości i wyrównania owoców. Praktyki te, wymagające dużej wiedzy i oceny każdego drzewa, wyraźnie odróżniają się od standardowych działań w sadach wielkotowarowych.

Ważnym elementem zarządzania uprawą jest również racjonalne gospodarowanie wodą – wielu producentów stosuje nawadnianie kropelkowe, wspomagane czujnikami wilgotności gleby. Pozwala to uniknąć nadmiernego uwilgotnienia, które mogłoby obniżyć walory smakowe i jędrność owoców.

Lokalni producenci od lat selekcionują odmiany najlepiej sprawdzające się w południowej części Krajny – takie jak Gala Schnico Red czy wybrane linie Golden Deliciousa – które dają tu lepsze efekty niż w innych regionach. Dzięki znajomości lokalnych warunków potrafią też precyzyjnie określić termin zbioru, co zapewnia idealny poziom dojrzałości fizjologicznej i najwyższe walory organoleptyczne.

Także systemy przechowalnicze są dostosowane do lokalnej skali produkcji – dominują chłodnie o kontrolowanej atmosferze, umożliwiające manualną selekcję i zachowanie wysokiej jakości jabłek aż do późnej wiosny.

Tradycje sadownicze regionu sięgają XIX wieku – od ogrodów przy majątkach ziemskich, przez rozwój sadownictwa w okresie międzywojennym, po współczesne gospodarstwa współpracujące z instytucjami doradczymi, takimi jak ODR czy Instytut Ogrodnictwa.

Wiedza producentów obejmuje również dobór podkładek (głównie półkarłowych i karłowych), lokalizowanie sadów na przewiewnych stanowiskach, nawożenie dostosowane do typowej dla regionu zasobności gleby oraz wybór odmian o szczególnie silnym wybarwieniu (np. sporty Gali, Jonagolda, Golden Deliciousa).

Efektem tych działań są owoce o powtarzalnej, mierzalnej jakości: podwyższonej jędrności (powyżej 5,8–7,5 kg/cm² w zależności od odmiany) wysokim poziomem ekstraktu (BRIX powyżej 11,6°Bx – 14,7°Bx) oraz intensywnym, harmonijnym smaku i bardzo dobrej trwałości przechowalniczej.

REGION PILSKI

Pobórka Wielka, sadownicza stolica naszego regionu, ma długą i ciekawą historię. Pierwsza wzmianka o miejscowości pochodzi z 1427 roku. Wówczas należała ona do parafii krostkowskiej, a jej właścicielem był Adam de Poporka. Następnie wieś była w rękach rodzin Kościeleckich, Włoszczynowskich, Grzybowskich i Kierskich.

I. Trzej prekursorzy

Historia sadownictwa w Pobórcie Wielkiej zaczęła się w latach 30. XX wieku. Wówczas rolnicy Joszko, Fąs i Gromotka posadzili na części swoich gruntów ornym drzewka owocowe.

Ostatnim, który przeprowadził się w te strony z okolic Opola, był Grzegorz Gromotka. Jego rodzeństwo mieszkało tu już od kilku lat, więc i on postanowił osiedlić się w tych okolicach. W 1927 roku, wraz z matką i dziećmi, zamieszkał w Wysoczce. Chciał – jak reszta rodziny – osiąść w Pobórcie Wielkiej, jednak niestety nie było już wolnych gospodarstw do nabycia.

Grzegorz był wdowcem – jego żona, Gertruda, zmarła pod koniec I wojny światowej. W Groszowicach pracował w cementowni, a po przeprowadzce do Wysoczki zajął się uprawą roli.

Po wybuchu wojny Grzegorz został zmuszony do pracy u niemieckiego gospodarza. W wyniku nieporozumienia został zabity przez Niemców. Niestety, jego ciała nigdy nie odnaleziono – rodzina do dziś nie wie, co dokładnie się stało i gdzie został pochowany.



Zdjęcie. Grzegorz Gromotka z żoną Gertradą

Pobórka Wielka.

— **Zebranie organizacyjne Kółka Włościan.** Po dłuższych przygotowaniach p. wójta Joszko, odbyło się zebranie organizacyjne pod przewodnictwem p. Stan. Wiesały, który powołał do pióra p. Gromotkę. Po przedstawieniu zebranym palącej kwestji spłat rentowych, oraz o katastrofalnem położeniu osadników, wyrażono jednomyślnie zgodę na założenie Koła Włościan. Następnie po zapisaniu się 38-mu na członków, wybrano nast. zarząd: Dróbka prezes, Wiesała wiceprezes, Gromotka Józef sekretarz, Rosa Feliks skarbnik, Guss Stanisław i Kaźmierski Wincenty ławnikami. Po omówieniu wstępnych prac organizacyjnych, apelem do wyteżonej i zgodnej współpracy dla dobra osadników solwował przewodniczący zebranie. Bezpośrednio po zamknięciu zebrania omówiono sprawę wyborów do Rady Gminnej, gdzie dzięki treściwemu przemówieniu i umiejętnie uchwyconemu momentowi przez p. wójta Joszko, wyrażono zgodę na wysunięcie tylko jednej listy, co świadczy dobitnie o zrozumieniu obywatelskiem obywateli miejscowych.

Zdjęcie. Założenie Kółka Włościan w Pobórcie Wielkiej opisane w „Głosie Krajny” 17 lutego 1932 roku

Sprawozdanie z pow. pokazu owoców

odbytego w czasie od 16 do 18 października br. w Wyrzysku

W powiatowym pokazie owoców brało udział ogółem 164 wystawców z 49 miejscowości z powiatu z ogółem 568 eksponatami.

Eksponaty (próbki owoców) pochodziły z miejscowości: Osiek n. Not., Białosłiwia, Kławek, Wyrzyska, Bąkowa, Chlebna, Witosławia, Rzęskowa, Komorowa, Wysokiej, Pobórki W., Grabionny, Wolska, Nakła, Glesna, Bagdadu, Grabowna, Krostkowa, Brzostowa, Miasteczka, Trzeciewnicy, Polichna, Suchar, Olszewki, Skoraczewa, Wiela, Wyrzy, Rościmina, Mierucina, Rajgrodu, Jeziołek Zabartowskich, Kaźmierzewa, Drzewia-

nowa, Tuszkowa, Krukówka, Wawelna, Mroczy, Dębówka Nowego, Kościerzyna W., Wiktorówka, Luchowa, Runowa Kr., Wysoczki, Kijaszkowa, Pobórki Małej, Tłukom, Sadek, Mościsk i Łobzenicy.

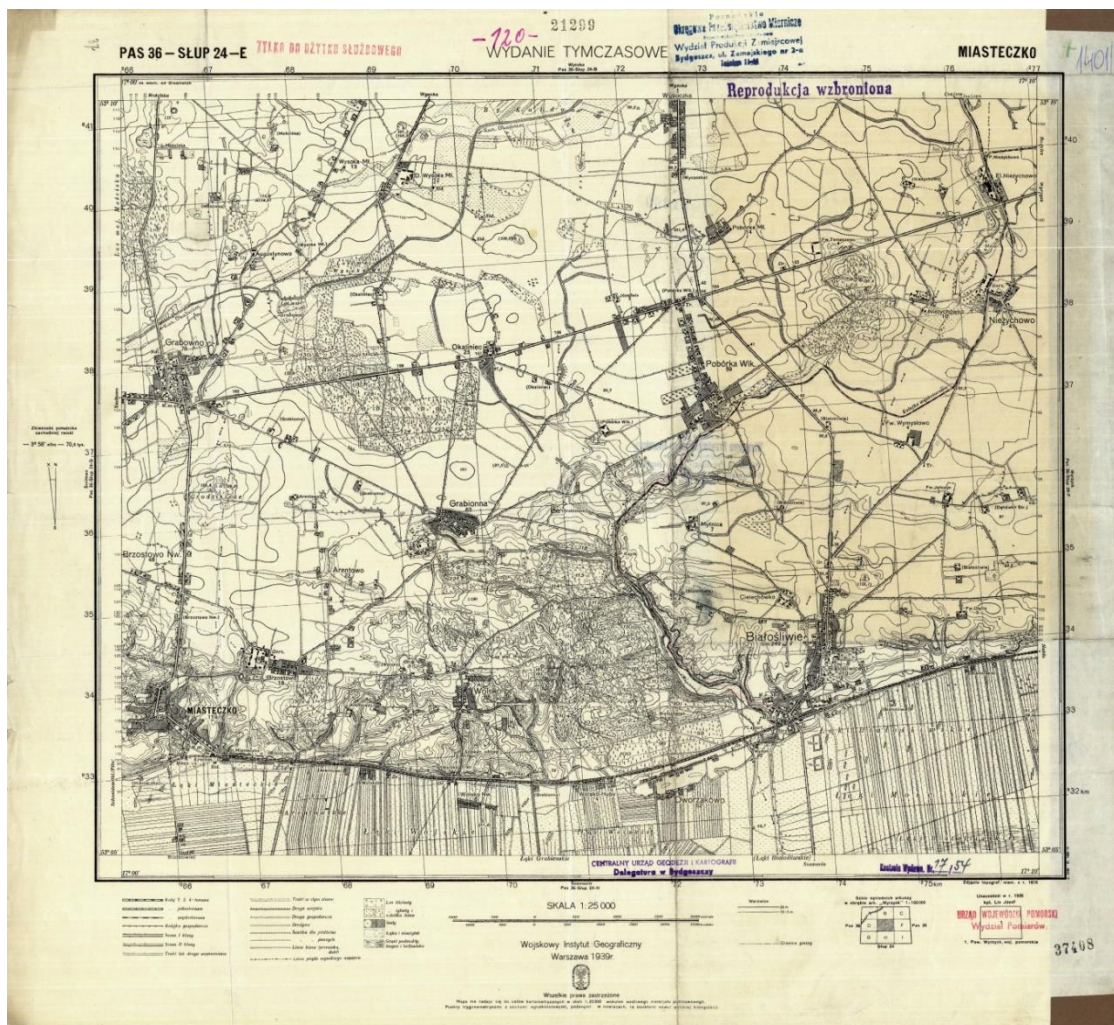
Gatunkowo pokaz owoców przedstawiony był przez 67 odmian jabłek, 26 odmian gruszy i 16 odmian orzecha włoskiego.

Głównym celem powiatowego pokazu owoców było ustalenie odmian owoców hodowlanych na obszarze całego powiatu oraz stwierdzenia najlepiej udających się odmian owoców w tujszych warunkach glebowych i klimatycznych.

Zdjęcie. Głos Krajny nr 86 – 1937 r.

II. Sady na mapach

Na starych mapach sady pojawiają się dopiero w 1939 r.



Mapa. Miasteczko - Wojskowy Instytut Geograficzny 1939 r.

Na mapie z 1944 roku zaznaczono sady w Pobórcie i Białośliwiu. Góry sad należał do Marcina Gromotki a drugi do Bernarda Joszko.



Mapa. Wissek 1944 r.

III. Rozwój sadownictwa

Jednak prawdziwy rozwój sadownictwa rozpoczął się dopiero pod koniec lat 50. XX wieku.

Po II wojnie światowej rolnictwo w Polsce przeszło istotne przemiany. Majątki ziemskie powyżej 50 ha zostały rozparcelowane między chłopów bezrolnych oraz mało- i średniorolnych, co wzmocniło pozycję mniejszych gospodarstw. W 1948 roku władze komunistyczne rozpoczęły proces kolektywizacji, wzorując się na sowieckich kołchozach. Indywidualne gospodarstwa miały zostać zastąpione spółdzielniami produkcyjnymi. Aby wymusić ten proces, państwo nakładało na rolników zobowiązania przekraczające ich możliwości – zarówno podatkowe, jak i w formie obowiązkowych dostaw. Już w 1950 roku wprowadzono planowy skup zboża, który później rozszerzono. Był to element tzw. "bitwy o handel" i walki z tzw. „kułakami”, czyli zamożnymi chłopami.

Mieszkańcy Pobórki Wielkiej zawsze cechowali się wysoką kulturą rolną i pracowitością, osiągając dobre plony. W większości uprawiano tu zboże, a sady owocowe posiadało tylko kilku gospodarzy. Na początku lat 60. mieszkańcy wsi dysponowali już 7 traktorami, 7 samochodami osobowymi (m.in. Warszawa, Moskwicz, Wartburg, Skoda) oraz 18

motocyklami. W 1966 roku Gromadzka Rada Narodowa w Białosłiwie ogłosiła konkurs „Mistrz urodzaju”, którego laureatem w Pobórcie Wielkiej został Józef Piechaczek.

Na terenie miejscowości dominują gleby o przeciętnej jakości. Nie występują grunty klasy I, a klasy II stanowią zaledwie 6,7% powierzchni. Najwięcej, bo ok. 55%, to grunty klasy III. Łączna powierzchnia gruntów w obrębie Pobórki Wielkiej wynosi ponad 750 ha i obejmuje zarówno grunty użytkowane rolniczo, jak i nieużytki (lasy, rowy, tereny kolejowe).

Z biegiem lat struktura użytkowania ziemi zaczęła się zmieniać – na korzyść sadów. Dochód z hektara sadu znacznie przewyższał dochód z ziemi ornej, a rosnący popyt na owoce zachęcał kolejnych mieszkańców do ich uprawy. Położenie topograficzne Pobórki Wielkiej – południowy, nasłoneczniony stok – sprzyjało wysokim plonom.

Na początku lat 50. XX w. skup owoców i warzyw prowadziła rodzina Golińskich. W kolejnych latach – aż do końca lat 60. – zajmowała się tym Spółdzielnia Ogrodnicza z Osieka, prowadząc skup u Józefa Króla, a później u Jerzego Gromotki.



Zdjęcie. Zrywanie owoców



Zdjęcie. Zbiory

Wyprodukowane owoce przechowywano w skrzynkach i ręcznie sortowano w przechowalniach. Następnie trafiały one do punktów skupu, a część była sprzedawana bezpośrednio z przechowalni oraz na lokalnych targowiskach.



Zdjęcie. Przechowalnia



Zdjęcie. Skup owoców i warzyw u Golińskich



Zdjęcie. Skup owoców i warzyw u Golińskich



Zdjęcie. Sadzenie drzew 1954 r. polna droga



Zdjęcie. Sadzenie drzew u Pinkowskich



Zdjęcie. Zwiedzanie sadów po szkoleniu sadowniczym lata 80.

IV. Lata 90.

W latach 90., kiedy produkcja owoców stała się bardziej intensywna i wydajna, zaczęto zakładać pierwsze komory chłodnicze oraz wprowadzać nowoczesne rozwiązania technologiczne. Jednocześnie znalezienie stabilnych rynków zbytu stawało się coraz trudniejsze.

Obecnie coraz więcej sadowników dysponuje nowoczesnymi komorami chłodniczymi oraz chłodniami z kontrolowaną atmosferą do przechowywania owoców. Jabłka przechowywane są w skrzyniopaletach. W gospodarstwach wykorzystywany jest również specjalistyczny sprzęt do zbioru i sortowania owoców.

Większość producentów sprzedaje swoje plony do hurtowni, na giełdach rolnych lub przeznaczają je na eksport. Po wprowadzeniu przez Rosję embarga na polskie jabłka w 2014 roku, Unia Europejska przyznała limity rekompensat za wycofane z rynku owoce. Trafiają one m.in. do szkół, przedszkoli oraz innych instytucji publicznych.

Pobórka Wielka, jako wieś w gminie Białośliwie, charakteryzuje się najwyższym odsetkiem gruntów ornych przeznaczonych pod uprawy sadownicze – wynosi on około 95%. Miejscowość jest wyspecjalizowana w produkcji sadowniczej. W strukturze nasadzeń dominują sady jabłoniowe i czereśniowe. Część mieszkańców posiada również grunty rolne poza obszarem gminy.

Na terenie wsi przeważają wysokotowarowe gospodarstwa sadownicze. Sadownicy aktywnie korzystają ze wsparcia krajowego i unijnego w formie kredytów preferencyjnych oraz dofinansowań z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Środki te przeznaczane są m.in. na zakładanie sadów, budowę, modernizację i wyposażenie przechowalni oraz chłodni, zakup maszyn, urządzeń sortowniczych i instalacji nawadniających.

Wśród mieszkańców Pobórki Wielkiej znajdują się laureaci nagrody Wielkopolski Rolnik Roku: Danuta i Jerzy Król, Iwona i Ryszard Hylla oraz Małgorzata i Kazimierz Wotzka.

W 2002 roku miejscowi sadownicy zaczęli sadzić coraz nowocześniejsze odmiany drzew, co pozwoliło na uzyskiwanie jeszcze wyższych plonów oraz budowę kolejnych nowoczesnych przechowalni. Niestety, pojawił się problem nadprodukcji.

– Potrafimy wyprodukować dobrze i dużo, ale mamy problem ze znalezieniem kupca. Nasi sadownicy produkują tyle, że ani Piła, ani okoliczne gminy i powiaty nie są w stanie skosztować naszych owoców. Musimy szukać zbytu za granicą – mówił w 2002 roku Michał Szpot z Pobórki Wielkiej, członek Rady Nadzorczej Piłskiej Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej.

V. Święto Kwitnących Sadów

Wiosną, gdy kwitną sady, mieszkańcy Pobórki Wielkiej spotykają się na corocznym festynie. Pierwsza impreza odbyła się ponad 30 lat temu i została nazwana Świętem Kwitnącej Jabłoni. Pomysłodawcą i organizatorem pierwszych spotkań sadowników był Jerzy Gromotka.

Na początku były to kameralne spotkania przy ognisku nad stawem u państwa Gromotków. Z roku na rok liczba uczestników rosła. Po śmierci inicjatora w 1996 roku, tradycja święta była kontynuowana. Coraz więcej mieszkańców wyrażało chęć, by wydarzenie zyskało większy zasięg – obejmujący całą miejscowość oraz okolicznych sadowników.

W 2002 roku, z inicjatywy Rady Sołeckiej, podczas spotkania grupy członkowskiej Piłskiej Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej, podjęto decyzję o sformalizowaniu wydarzenia pod nową nazwą: Święto Kwitnących Sadów. Powołano Komitet Organizacyjny, a święto zyskało zasięg regionalny. Pierwszym przewodniczącym Komitetu został Michał Szpot, obecnie funkcję tę pełni były wójt Białosłiwia – Franciszek Tamas.

W prace Komitetu od początku aktywnie zaangażowani są mieszkańcy. Szczególne podziękowania należą się Halinie i Ryszardowi Wolnym, którzy od lat uczestniczą w przygotowaniach. Ryszard Wolny od ponad 40 lat pracuje na rzecz wsi jako radny, angażując się w liczne działania społeczne. Wspomnieć należy również Annę i Marka Pydów, Michała Szpota oraz pozostałych członków Komitetu za ich wieloletnią pracę i zaangażowanie.

Patronat nad świętem objęli: Marszałek Województwa Wielkopolskiego, Starosta Piłski, Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska w Pile, Samorząd Gminy Białosłiwie oraz Samorząd wsi Pobórka Wielka. W organizację aktywnie włączają się również: Ochotnicza Straż Pożarna z Pobórki Wielkiej, dbająca o porządek podczas wydarzenia, oraz Koło Gospodyń Wiejskich, które wspiera przygotowania organizacyjne i prowadzi stoisko z kawą i domowymi wypiekami.

Święto gromadzi wystawców z całej Polski – producentów i sprzedawców sprzętu sadowniczego (ciągników, opryskiwaczy), środków ochrony roślin, nawozów, a także producentów owoców, kwiatów, krzewów i drzew.

Uroczystość rozpoczyna się mszą świętą, po której uczestnicy przenoszą się do sali Regionalnego Centrum Sadownictwa, gdzie odbywają się specjalistyczne szkolenia dla sadowników z regionu.

Miejscowi sadownicy posiadają ogromną wiedzę specjalistyczną, zdobytą m.in. na szkoleniach organizowanych przez:

- Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu,
- Zespół Doradczy w powiecie pilskim,
- Spółdzielnię Ogrodniczo-Pszczelarską w Pile, we współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu oraz Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach.

Podczas święta wręczane są okolicznościowe wyróżnienia – zarówno za zasługi dla rozwoju sadownictwa w regionie, jak i dla najlepszych gospodarstw sadowniczych.

W latach 2020–2021 święto nie odbyło się z powodu pandemii COVID-19. Obchody wznowiono w 2022 roku pod nową nazwą: Krajeńskie Spotkania Sadownicze.



Po części oficjalnej mieszkańcy oraz zaproszeni goście bawią się podczas festynu, na którym występują dzieci z miejscowego przedszkola, grupy taneczne z Domu Kultury w Białosłiwie oraz zaproszeni artyści i zespoły muzyczne.

VI. XV Regionalne Święto Sadowników w Pobórze Wielkiej (2017)

Jubileuszowe XV Regionalne Święto Sadowników zainaugurowała uroczysta Msza Święta odprawiona w kaplicy w Pobórze Wielkiej. Następnie uczestnicy wydarzenia zgromadzili

się w siedzibie Regionalnego Centrum Sadownictwa, gdzie odbyło się seminarium sadownicze, będące okazją do wymiany wiedzy i doświadczeń.

W ramach obchodów uroczystie otwarto również nowy kompleks boisk do piłki nożnej i siatkowej, wybudowany na zapleczu Centrum Sadownictwa w ramach konkursu „Pięknieje wielkopolska wieś”. Infrastruktura ta ma służyć integracji lokalnej społeczności i wzmacnianiu więzi międzypokoleniowych.

Święto stało się także okazją do uhonorowania sadowników szczególnie zasłużonych dla rozwoju regionu. Jak podkreślił wicestarosta pilski, Stefan Piechocki:

- Na terenie powiatu pilskiego sady zajmują powierzchnię ponad 3000 hektarów. Dominują u nas: jabłoń, czereśnia, wiśnia i śliwa. Owoce z naszego powiatu sprzedawane są nie tylko na krajowym rynku, ale eksportowane są też do krajów Europy wschodniej, Norwegii, Chin, a nawet do krajów arabskich. Sadownictwo ma bardzo duże znaczenie gospodarcze dla powiatu pilskiego, i warto pamiętać, że daje dodatkowe miejsca pracy. Duże znaczenie dla rozwoju sadownictwa ma także utrzymanie w dobrej kondycji zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego, jako miejscowej bazy przetwórczej, opartej na rodzimych, ekologicznych surowcach.

Słowa uznania wobec organizatorów i społeczności sadowniczej wyraził także wójt gminy Białośliwie, Krzysztof Rutkowski:

- 15 lat tego święta, to 15 lat ciężkiej pracy na rzecz lokalnej społeczności. Wasze zaangażowanie, umiejętności organizacyjne, poświęcenie dla tak wspaniałej idei, mogą być dla wielu wzorem godnym naśladowania.

Obchody XV-lecia święta zbiegły się z innym doniosłym jubileuszem – 590-leciem istnienia Pobórki Wielkiej. Z tej okazji miała miejsce premiera książki Haliny Drab pt. „Pobórka Wielka od 1427 roku”, dokumentującej dzieje miejscowości i rolę, jaką odgrywała w rozwoju regionu.

VII. Święto sadowników w Pobórcie Wielkiej

W czerwcu 2024 roku odbyło się XXII Regionalne Święto Sadowników w Pobórcie Wielkiej. Wydarzenie to promuje Gminę Białośliwie i Powiat Pilski nieprzerwanie od 2002 roku.

Tradycje sadownicze na tej ziemi sięgają ponad 100 lat. Pierwszymi sadownikami w Pobórcie byli: Jozsko, Gromotka, Dróbka i Król. Wiedza i doświadczenie przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Sołectwo liczy 401 mieszkańców, którzy prowadzą 85 indywidualnych gospodarstw. W Pobórcie mieszka 236 osób w sile wieku – pracowitych, zaangażowanych, z ogromną wiedzą specjalistyczną. Seniorzy, którzy wspierają i doglądają swoich następców, stanowią 55 osób.

Święto Sadowników tradycyjnie łączy elementy edukacyjne – poprzez odbywające się seminarium sadownicze – z częścią oficjalną, podczas której nagradzani są najbardziej zasłużeni i najlepsi sadownicy. W gronie wyróżnionych znajdują się gospodarze nie tylko z Pobórki Wielkiej, ale także z gmin: Białośliwie, Miasteczko Krajeńskie, Łobżenica, Wysoka i Wyrzysk.

Podczas tegorocznych obchodów tradycyjnie wręczono nagrody dla najlepszych sadowników. Puchary i grawerowane dyplomy wręczył starosta pilski, Eligiusz Komarowski:

- Jesteście wizytówką powiatu pilskiego i całej północnej Wielkopolski, bo sadownictwo było i jest ogromnie ważną dziedziną gospodarki naszego regionu. Jesteście „Primus inter pares”, czyli pierwsi wśród równych sobie. W kolejce do wyróżnień czekają już następni, którzy także zmagają się w trudzie pracy pod gołym niebem. Wasz wysiłek, jaki na co dzień wkładacie w rozwój sadownictwa, jest godny podziwu i szacunku. Gratuluję i życzę wspaniałych tegorocznych plonów – powiedział Eligiusz Komarowski, starosta pilski.

VIII. Laureaci nagród Starosty Pilskiego (2018 – XVI Regionalne Święto Sadowników):

a. Firma Sady Dolina Noteci

Powstała w 2013 roku z inicjatywy Henryka Stokłosa, który początkowo planował założyć „przydomowy sad”. W krótkim czasie firma rozwinęła się dynamicznie i dziś uprawy sadownicze zajmują ponad 100 ha. W strukturze upraw znajdują się:

Wiśnia (odm. Łutówka) – 20 ha

Czereśnia (Burlat, Merchant, Summit, Kordia, Regina, Staccato) – 8 ha

Śliwa (Węgierka Zwykła, Presenta, President, Top Hit Plus) – 10 ha

Grusza (Xenia) – 12,5 ha

Jabłoń (Red Jonaprince, Gala) – 54 ha

Sad prowadzony jest metodami nowoczesnymi. Drzewa rosną pod specjalistycznymi konstrukcjami importowanymi z Włoch. Każda uprawa nawadniana jest zgodnie z potrzebami drzew. Firma dysponuje zaawansowanym parkiem maszynowym. Osiągane plony:

wiśnia – 20–30 t/ha,

jabłoń – 70–80 t/ha,

grusza – 50–60 t/ha,

czereśnia – 10–15 t/ha,

śliwa – 40–50 t/ha.

Zbiory przechowywane są w nowoczesnym obiekcie o powierzchni 3900 m², który mieści 22 komory chłodnicze (każda o pojemności ok. 300 ton).

b. Krystyna i Eugeniusz Tadych

W 1987 roku otrzymali od rodziców 8 ha gruntów, w tym 1 ha sadu. Od tego czasu systematycznie rozwijali gospodarstwo. Obecnie uprawiają jabłonie (7 ha) i wiśnie (1 ha). Wśród odmian jabłoni dominują: Jonagored, Szampion, Gala i Idared. Posiadają chłodnię o pojemności ok. 120 ton oraz niezbędny sprzęt do pracy w sadzie. W prowadzeniu gospodarstwa pomagają syn z żoną. Państwo Tadych są aktywnie zaangażowani społecznie – oboje uczestniczą w przygotowaniach Regionalnego Święta Sadowników, a Pani Krystyna działa również w Kole Gospodyń Wiejskich.

c. Agnieszka i Karol Kuczerowscy

Karol Kuczerowski przejął gospodarstwo od rodziców w 2011 roku. Skorzystał z programu „Młody rolnik” i zainwestował w rozwój gospodarstwa poprzez jego powiększenie i restrukturyzację. Obecnie wraz z żoną uprawiają jabłonie na powierzchni 50 ha. Dominujące odmiany to: Gala Royal, Red Jonaprince i Szampion. W odnowionych kwaterach zastosowano nowoczesne konstrukcje z betonowymi słupami i systemem nawadniania kropelkowego. Gospodarstwo posiada specjalistyczne maszyny i obiekty chłodnicze o łącznej pojemności 1400 ton. Państwo Kuczerowscy realizują strategię ograniczenia pozostałości pestycydów – ich celem jest produkcja owoców bez pozostałości środków ochrony roślin.

IX. Struktura użytkowania gruntów w Pobórcie Wielkiej

Obecnie aż 95% gruntów ornych w Pobórcie Wielkiej obsadzonych jest drzewami owocowymi – głównie jabłoniemi, ale także czereśniami i wiśniami. W całej okolicy – w gminie Białosłowie oraz częściowo w gminie Miasteczko Krajeńskie – znajduje się około 2000 hektarów sadów, z czego 500 ha przypada na samą Pobórkę Wielką. Największy sad w miejscowości ma powierzchnię 33 ha, a tylko dwa gospodarstwa nie posiadają przynajmniej pół hektara nasadzeń. Sadownictwo kontynuują dziś potomkowie trzech pionierów tej dziedziny.



Zdjęcie. Pobórka Wielka - Sady gminy Białosłowie

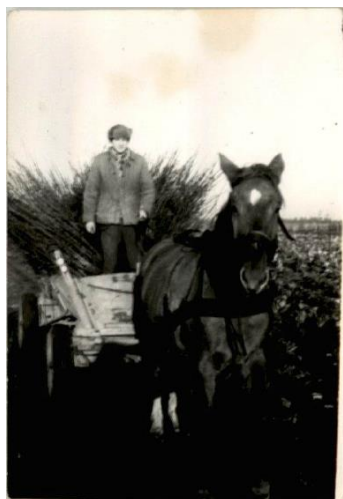
REGION NAKIELSKI

I. Historia rodziny Pączków

Pierwszy sad w rodzinie Pączków założył Franciszek Pączka, który był sadownikiem jeszcze przed drugą wojną światową. Na Krajnie, w Wierzchucicach w gminie Sicienko, osiedlił się w 1945 roku i tam założył sad.

Jego syn, Albin Pączka, uczęszczał do Technikum Ogrodniczego. Tam poznał swoją żonę Grażynę, z którą po ukończeniu szkoły założyli gospodarstwo i w 1974 roku posadzili pierwszy sad.

„Jabłka lepsze od pączków” to hasło, które towarzyszy od początku działalności państwa Grażyny i Albina Pączków. Kiedy w 1974 roku zakupili pierwsze 11 ha ziemi pod produkcję owoców, wiedzieli, że jest to początek realizacji pasji sadowniczej.



Zdjęcie. Albin Pączka sadi swój pierwszy sad (1974 r.)



Zdjęcie. Prace w sadzie (1976 r.)



Zdjęcie. Prace w sadzie (1976 r.)



Zdjęcie. Albin Pączka przycina drzewa w swoim pierwszym sadzie (1977 r.)



Zdjęcie. Albin Pączka w sadzie (1978 r.)



Zdjęcie. Albin Pączka w sadzie (1978 r.)

Od najmłodszych lat syn Albina i Grażyny, Paweł Pączka, czerpał wiedzę o produkcji jabłek. Wykształcił się w tym kierunku i kontynuuje rodzinną tradycję oraz pasję, stale poszerzając swoją wiedzę.



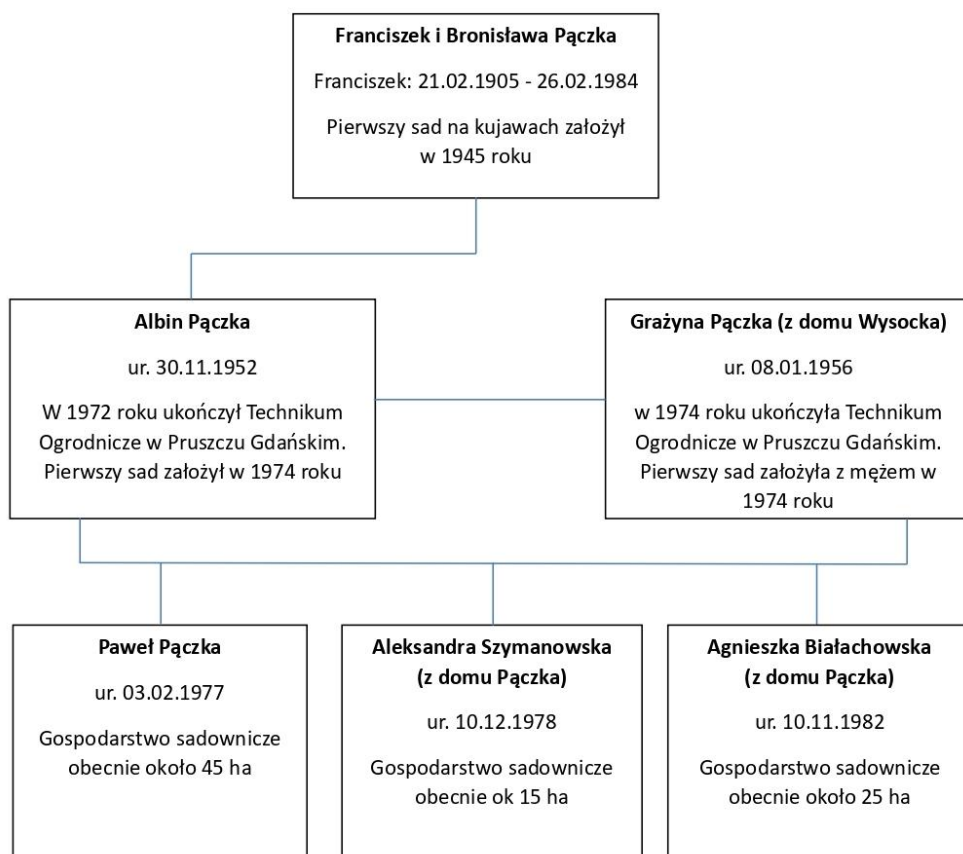
*Zdjęcie. Paweł Pączka w sadzie
(1978 r.)*



*Zdjęcie. Franciszek Pączka z synową Grażyną Pączka i wnuczkami
Aleksandrą i Agnieszką w sadzie (1982 r.)*

Jabłoniemi od ponad 50 lat opiekują się osoby z wykształceniem rolniczym:

- Albin Pączka ukończył w 1972 roku Państwowe Technikum Ogrodnicze o specjalności: sadownictwo, szkółkarstwo, warzywnictwo, kwiaciarstwo i uzyskał tytuł technika;
- Grażyna Pączka ukończyła w 1974 roku Państwowe Technikum Ogrodnicze o tej samej specjalności i również uzyskała tytuł technika;
- Paweł Pączka ukończył w 2002 roku Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, na wydziale ekonomiczno-rolniczym, na kierunku Zarządzanie i Marketing w zakresie agrobiznesu i uzyskał tytuł magistra;
- Paweł Pączka ukończył także w 2002 roku Wyższą Szkołę Ekonomiczno-Humanistyczną w Skierniewicach na kierunku Ogrodnictwo, specjalizacja: Sadownictwo, i uzyskał tytuł inżyniera.



Rys. Sadownicze drzewo genealogiczne rodziny Pączków.

„Jabłka krajeńskie” produkowane są od prawie 80 lat, z zachowaniem tradycyjnych metod uprawy oraz Dobrych Praktyk Rolniczych. Wdrożenie tych praktyk w gospodarstwach od pokoleń zapewnia stosowanie środków ochrony roślin zawartych w rejestrze dopuszczonych do obrotu zezwoleniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wiedza zdobyta przez Albina Pączkę w Technikum Ogrodniczym w latach 1968-1972 ewoluowała wraz z rozwojem nauki w dziedzinie sadownictwa. Państwo Pączka przez lata korzystali i nadal korzystają z licznych szkoleń, seminariów i konferencji, zawsze pozostając zgodni z zasadami Dobrych Praktyk Rolniczych.

Od 1997 roku należeli i czynnie uczestniczyli w Towarzystwie Rozwoju Sadów Karłowych, którego celem jest upowszechnianie nowoczesnych metod produkcji i dystrybucji owoców, szczególnie drzew owocowych.

Państwo Pączka należeli także do klubu Bayer, dbającego o ochronę roślin przy użyciu preparatów jak najbardziej bezpiecznych dla środowiska. W ramach tego klubu w 1998 roku byli organizatorami ogólnopolskiego spotkania sadowników, które odbyło się w ich gospodarstwie.

Przez lata przekazywali wiedzę sadowniczą swoim dzieciom, które do dziś prowadzą własne gospodarstwa sadownicze. Obecnie syn Paweł Pączka jest prezesem Grupy Galster sp. z o.o. i prowadzi blisko 50-hektarowe gospodarstwo sadownicze, a córka Aleksandra – 15-hektarowe gospodarstwo sadownicze.

Rodzina Pączków przez lata uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia świadczące o szczególnej jakości „jabłek krajeńskich”, np.:

- Albin i Paweł Pączka w 2001 roku zakwalifikowali się do finału Ogólnopolskiego Konkursu Rolnik-Farmer Roku i zostali wyróżnieni pucharem wojewody kujawsko-pomorskiego dla najlepszego gospodarstwa specjalizującego się w produkcji sadowniczej;
- Albin Pączka w 2009 roku otrzymał od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi odznakę honorową wraz z medalem „Zasłużony dla rolnictwa”;
- Towarzystwo Rozwoju Sadów Karłowych wręczyło Pawłowi Pączka w 2015 roku statuetkę „Za wkład w rozwój polskiego sadownictwa i działalność TRSK”.

Przez 50 lat trwał nieprzerwany rozwój gospodarstwa. Doświadczenia zdobywane podczas wyjazdów krajowych i zagranicznych, szkoleń prowadzonych przez naukowców z ISiK w Skierniewicach oraz doradców firmy Agrosimex pozwoliły stworzyć bardzo nowoczesne i prężnie funkcjonujące gospodarstwo.

W produkcji owoców państwo Pączka wykorzystywali fachową wiedzę, by chronić środowisko naturalne oraz zapewnić bezpieczeństwo produktu dla konsumenta.

Obecnie gospodarstwo sadownicze liczy około 100 ha i produkuje owoce jabłoni i czereśni.

Sady zakładano z najlepszej jakości odwirusowanych drzewek o odmianach poszukiwanych przez rynek, gwarantujących jakość klasy I i wysokie plonowanie. Drzewka są przytwierdzone do konstrukcji z betonowych słupków, drutów i bambusów, które podtrzymują pędy z owocami, zapobiegając ich wyłamaniu. Sadownicy inwestują w nowoczesne rozwiązania i technologie, takie jak instalacje antyprzymrozkowe, przeciwgradowe, nawadniające oraz osłony foliowe przeciwdeszczowe.



Zdjęcie: Drzewka w kwaterach są przymocowane do konstrukcji

Specjalistyczny sprzęt do uprawy, pielęgnacji i zbiorów, zakupiony dzięki unijnym programom pomocowym, bardzo usprawnia różne prace w sadach.

Ciągniki, wózki sadownicze, platformy samobieżne, kosiarki, sekatory pneumatyczne do prześwietlania drzew i inne urządzenia są niezbędne w nowoczesnym, choć opartym na tradycji, sadownictwie.

W gospodarstwie wykorzystywane są stacje Meteo, które pozwalają badać aktualne warunki pogodowe, takie jak temperatura, siła wiatru, poziom opadów i wilgotność. Kompleksowa informacja umożliwia zastosowanie właściwych preparatów do zwalczania chorób grzybowych w odpowiednim terminie.

Sadownicy korzystają także z pułapek feromonowych umieszczonych w sadach, które monitorują rozwój szkodliwych owadów, co ułatwia precyzyjne stosowanie środków ochrony roślin. W produkcji pomagają również trzmiele i pszczoły rodziny umieszczone w sadzie.

Najstarszy certyfikat Integrowanej Produkcji został wydany przez Związek Sadowników Polskich w 2001 roku dla Albina i Pawła Pączka (ojca i syna) z gminy Sicienko, czyli przed obowiązkiem stosowania zasad integrowanej ochrony roślin, który wszedł w życie od 1 stycznia 2014 roku. Certyfikaty te były również wystawiane dla pozostałych członków rodziny, którzy do dziś uprawiają sady w gminie Sicienko.

II. Zespół Wokalny WRZOS

Zespół wokalny „Wrzos” powstał w marcu 2009 r. przy Stowarzyszeniu Gminnej Rady Kobiet w Sicienku. W jednej z piosenek zespołu miejsce życia jego członkiń nazwane jest „miejszem rolniczym”, a w tekście pojawiają się słowa: „Tu jest nasza gmina pośród sadów, jezior, pól i łąk”.

III. Gra Rodzinna Piotruś

„Jabłka krajeńskie” zostały uwiecznione na kartach gry rodzinnej „Piotruś”, wydanej przez Urząd Gminy w Sicienku.

We wrześniu 2023 r., z okazji Europejskich Dni Dziedzictwa, GCKiB w Sicienku zaprezentowało grę poświęconą zabytkom gminy. Karty do gry „Piotruś” są ilustrowane wesołymi obrazkami przedstawiającymi ciekawe obiekty i postacie charakterystyczne dla regionu. Na niektórych kartach przedstawiono sady w Wierzchucicach. Pamiątkowe talie kart wręczane są gościom podczas oficjalnych wizyt i spotkań oraz uczestnikom konkursów organizowanych przez GCKiB w Sicienku.

IV. GRUPA GALSTER sp. z o.o.

Z pasji i odwagi w poszukiwaniu innowacyjnych rozwiązań Państwo Grażyna i Albin Pączka założyli w 2008 roku, wspólnie z dziećmi, nowoczesną i dynamiczną firmę – Grupę Producentów Owoców GALSTER sp. z o.o.

Kolejnym krokiem w rozwoju było uruchomienie w 2013 roku nowoczesnego obiektu do przechowywania i sortowania owoców, kompleksowo wyposażonego w instalację do sortowania i pakowania jabłek o wysokiej wydajności i precyzji.



Zdjęcie. Budowa obiektu (2012 r.)



Zdjęcie. Nowoczesny obiekt do przechowywania i sortowania owoców oraz biura (2013 r.)

Stworzenie grupy producentów umożliwiło koncentrację większej ilości owoców i zaproponowanie atrakcyjniejszej oferty handlowej dla odbiorców krajowych i zagranicznych. Grupa Galster, produkując i oferując owoce najwyższej jakości, bierze udział w targach krajowych i międzynarodowych, zdobywając klientów z Europy, Azji i Afryki.

19 czerwca 2024 r. firma zmieniła nazwę na GRUPA GALSTER sp. z o.o. Obecnie w skład grupy wchodzi 7 udziałowców. Co roku podpisują oni umowy na zakup jabłek – w tym „jabłek krajeńskich” – z około 40 sadownikami i sprzedają około 6 tysięcy ton jabłek rocznie.

Grupa Producentów Owoców Galster sp. z o.o. została laureatem rankingu „Firmy Rodzinne 2012”, organizowanego przez tygodnik „Newsweek Polska”. W kategorii mikroprzedsiębiorstw województwa kujawsko-pomorskiego zajęła 4. miejsce, a w rankingu ogólnopolskim – 92. miejsce na 2000 sklasyfikowanych firm.

Podczas finałowej gali XXI edycji Ogólnopolskiego Konkursu ROLNIK–FARMER ROKU, która odbyła się 6 lutego 2015 roku w hotelu Westin Warsaw, Grupa Producentów Owoców GALSTER sp. z o.o. zdobyła pierwsze miejsce w kategorii „Grupy Producentkie”.

9 sierpnia 2024 r. Zarząd Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Kapituła znaku „Jakość Tradycja” pozytywnie zaopiniowały wniosek o udzielenie prawa do używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego „Jakość Tradycja” dla produktu „jabłka krajeńskie”.

Grupa Galster skupuje „jabłka krajeńskie” zarówno od lokalnych sadowników, jak i od producentów z południowego stoku Krajny. Współpracuje m.in. z rodzinami: Dróbka, Goliński, Fąs, Gromotka, Kuczerowski, Pinkowski, Król.

CERTYFIKATY JAKOŚCI „JABŁEK KRAJEŃSKICH”

Większość producentów „jabłek krajeńskich” posiada certyfikaty Integrowanej Produkcji oraz GLOBALG.A.P.

W Polsce integrowaną produkcję owoców (IPO) zapoczątkował prof. Edmund Niemczyk w 1990 r. Zgodnie z jego definicją, IPO to opłacalna produkcja wysokiej jakości owoców, preferująca metody bezpieczne dla środowiska, ograniczająca stosowanie chemicznych środków ochrony roślin i nawozów. To rozsądny kompromis między ekologią a ekonomią. Najwcześniej i najpowszechniej IPO wdrożono w sadach jabłoniowych.

Certyfikat GLOBALG.A.P. to międzynarodowy standard dobrych praktyk rolniczych. Obejmuje on m.in.: bezpieczeństwo żywności, identyfikowalność produktów, racjonalne stosowanie środków ochrony roślin i nawozów, techniki upraw, zarządzanie odpadami, dobrostan pracowników i ochronę środowiska.

Od 2011 roku Grupa Producentów Owoców GALSTER sp. z o.o. corocznie uzyskuje certyfikat GLOBALG.A.P., potwierdzający wysoką jakość produkcji i jej zgodność z międzynarodowymi standardami.

RENOMA I PRZYPISANIE NAZWY „JABŁKA KRAJEŃSKIE” DO REGIONU

Renoma „jabłek krajeńskich” nie jest przypadkowa. Wynika z:

- długoletniego doświadczenia producentów,
- wypracowanej przez lata jakości,
- działań promujących pochodzenie regionalne,

- oraz wyraźnego związku produktu z Pojezierzem Krajeńskim.

Choć brak jest historycznych dokumentów potwierdzających stosowanie nazwy „jabłka krajeńskie” w przeszłości, obecnie funkcjonuje ona jako rozpoznawalne oznaczenie jakościowe, utożsamiane z regionem pochodzenia. Najważniejszym potwierdzeniem renomy jest przyznanie jabłkom znaku „Jakość Tradycja” – jedynego w Polsce znaku łączącego jakość, tradycję i pochodzenie regionalne.

Znak „Jakość Tradycja”, nadawany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, przyznawany jest produktom, które spełniają jednocześnie następujące kryteria:

- udokumentowana jakość,
- co najmniej 50 lat tradycji produkcji w danym regionie,
- wyraźny związek z konkretnym obszarem geograficznym.

Przyznanie znaku potwierdza, że „jabłka krajeńskie” są produktem o ugruntowanej pozycji i związku z regionem pochodzenia. W dokumentacji wnioskowej podkreślono nie tylko wysoką jakość owoców, lecz także specyficzne warunki glebowe i klimatyczne Krajny oraz wieloletnią tradycję sadowniczą, sięgającą co najmniej lat 60. XX wieku.

Równolegle z działaniami certyfikacyjnymi, Grupa GALSTER sp. z o.o. aktywnie promuje nazwę „jabłka krajeńskie” m.in. poprzez media społecznościowe i stronę internetową. Systematycznie podkreślany jest związek produktu z południowymi stokami Pojezierza Krajeńskiego.

Jabłka z tego regionu wielokrotnie uzyskały znak „Poznaj Dobrą Żywność” (PDŻ), przyznawany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Oto wybrane decyzje:

- Gala – nr 187/2016 z 21.12.2016 r.
- Szampion – nr 8/2018 z 06.02.2018 r.
- Red Jonaprince – nr 29/2019 z 12.06.2019 r.
- Gala Royal – nr 14/2020 z 02.07.2020 r.
- Szampion – nr 87/2021 z 26.05.2021 r.
- Gala Royal – nr 44/2023 z 27.09.2023 r.
- Red Jonaprince – nr 45/2023 z 18.09.2023 r.
- Szampion – nr 56/2024 z 10.09.2024 r.

Choć wyróżnienia dotyczą poszczególnych odmian, wszystkie nagrodzone jabłka pochodzą od producentów z regionu objętego wnioskiem, co potwierdza ścisły związek jakości owoców z ich pochodzeniem geograficznym.

Stała troska o jakość znajduje także wyraz w corocznym odnawianiu przez Grupę Galster certyfikatu GLOBALG.A.P.

Zarówno znak „Jakość Tradycja”, jak i pozostałe wyróżnienia oraz aktywna promocja nazwy w przestrzeni medialnej i handlowej stanowią jednoznaczne dowody istnienia renomy produktu „jabłka krajeńskie”, przypisywanej mu z uwagi na miejsce pochodzenia, tradycję upraw i szczególne cechy jakościowe związane z warunkami Pojezierza Krajeńskiego.

Producenci nie ustają w działaniach na rzecz dalszego umacniania renomy produktu. Trwają starania o uzyskanie kolejnych certyfikatów jakości i pochodzenia, co pokazuje, że „jabłka krajeńskie” to marka nie tylko utrwalona, lecz także stale wzmacniana.

9. Kontrola:

Organami upoważnionymi do przeprowadzania kontroli są:
Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Al. Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
www.ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Brak

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Brak

12. Informacje dodatkowe:

Brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Wykaz materiałów i publikacji:

Literatura:

- „Pomologia” Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i leśne, Warszawa 1976, Wydanie III poprawione i uzupełnione, str. 31;
- „Pojezierze Krajeńskie” Władysław Dobber, Sępólno Krajeńskie - Kamień Krajeński 2024;
- „Pobórka Wielka” Halina Drab 2017;
- „Sadownictwo” Grzegorz Klimek, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne Spółka Akcyjna;
- Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego - Ekonomia i Organizacja Gospodarki Żywnościowej nr 122 (2018), 81–93 ;
- „Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce” Oskar Kolberg, W. Ks. Poznańskie, część trzecia wydana z pomocą Akademii Umiejętności w Krakowie;
- „Państwowy Instytut Geologiczny. Opracowanie na zamówienie przez Ministra Środowiska. Objaśnienia do mapy geośrodowiskowej 1:50 000. Arkusz ŁOBŻENICA (277)” Warszawa 2005.
- „Südtiroler Apfelsorten / Meme dell’Altro Adige / South Tyrolean Apple Varieties” Kurt Werth 2009;
- „Raport z oceny jakości soków NFC” Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy. (2024).. Skierniewice: IO-PIB;
- „Analiza fenotypowa i molekularna wybranej populacji segregującej jabłoni” Lewandowski, M., et al. (2024). Instytut Ogrodnictwa – PIB;
- „Wskaźniki dojrzałości zbiorczej jabłek” Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach;
- „Współczesne problemy klimatu Polski” IMGW-PIB. (2020);

- „*Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Łobżenica*” Urząd Gminy Łobżenica;
- „*Materiały konferencyjne XI Zjazdu Sądowników Województwa Kujawsko-Pomorskiego*” Instytut Ogrodnictwa – PIB. (2021);
- Dane producentów i analizy BRIX oraz jędrności „jabłek krajeńskich” (2020–2025).

Mapy i ryciny:

- „*Pojezierze Krajeńskie*”. Wydawnictwo „PIĘTKA 2023 r., mapa opublikowana w książce: „*Pojezierze Krajeńskie*” Władysław Dobber, Sępólno Krajeńskie - Kamień Krajeński 2024;
- Wojskowy Instytut Geograficzny 1939 r., mapa udostępniona przez panią Halinę Drab, autorkę książki „*Pobórka Wielka*”;
- Wissek 1944 r., mapa udostępniona przez panią Halinę Drab, autorkę książki „*Pobórka Wielka*”;
- Dokument wydany z Pyzdrach w 1286 roku przez księcia Przemysława II, rycina udostępniona przez Muzeum Ziemi Złotowskiej.

Strony internetowe:

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Gala_\(apple\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Gala_(apple))
- https://de.wikipedia.org/wiki/Golden_Delicious
- <https://www.southernliving.com/what-are-the-sweetest-apples-8703300>
- <https://www.yummymummykitchen.com/2021/09/apple-sweetness-chart.html>
- <https://treefruit.wsu.edu/orchard-management/harvest/>
- <https://treefruitresearch.org/report/eating-quality-standards-for-apples/>
- <https://zywienie.abczdrowie.pl/jablka>
- <https://krajniacy.pl/2018/11/17/o-krajnie-slowami-oskara-kolberga-tekst-dla-ciekawskich-historii/>
- https://gck-sicienko.pl/aktualnosc-667-rodzinna_gra_piotrus.html
- <https://pila.naszemiasto.pl/swieto-sadownikow-w-poborce-wielkiej/ar/c8-5537523>
- https://faktypilskie.pl/pl/19_wiadomosci-z-regionu/634_bialosliwie/7709_historia-poborki-wielkiej-na-kartach-ksiazki.html
- <https://www.powiat.pila.pl/aktualnosci/3082,swieto-sadownikow-w-poborce-wielkiej-starosta-nagrodzil-najlepszych>
- <https://www.facebook.com/poborkawielka>
- https://gck-sicienko.pl/aktualnosc-667-rodzinna_gra_piotrus.html.

Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

1. 1974 - akt notarialny zakupu ziemi - Albina Pączka
2. 1998 - artykuł - Ciągnik na gwiazdkę od Bayera
3. 2001 - artykuł - Rolnik Farmer Roku
4. 2001 - gratulacje - Rolnik Farmer Roku
5. 2001 - certyfikat - Integrowana Produkcja
6. 2005 - artykuł - Jabłuszka śmieją się unijnie
7. 2009 - Legitymacja - Zasłużony dla rolnictwa - Albin Pączka

8. 2009 - Medal - Zasłużony dla rolnictwa - Albin Pączka
9. 2011 - certyfikat - GLOBALG.A.P.
10. 2012 - artykuł - Powstaje potężna hala
11. 2012 - wyróżnienie dla Galster - Newsweek
12. 2013 - artykuł - Jabłka lepsze od pączków
13. 2015 - list gratulacyjny - Rolnik Farmer Roku - Paweł Pączka
14. 2015 - statuetka - TRSK - Paweł Pączka
15. 2016 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Gala
16. 2018 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Szampion
17. 2019 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Red Jonaprince
18. 2020 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Gala Royal
19. 2021 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Szampion
20. 2023 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Gala
21. 2023 - znak jakości Poznaj Dobrą Żywność - jabłko Red Jonaprince
22. 2024 - oświadczenie - TRSK - Paweł Pączka
23. 2024 - Konkurs AgroLiga 2024
24. Mapa „Pojezierze Krajeńskie”. Wydawnictwo „PIĘTKA 2023 r.
25. Mapa Wojskowy Instytut Geograficzny 1939 r.
26. Mapa Wissek 1944 r.
27. Nośnik pendrive
28. Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 300 PLN
29. Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 200 PLN