

JEDNOLITY DOKUMENT¹⁾

Jabłka krajeńskie

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

[Zaznaczyć jeden kwadrat, wpisując „X”:]	<input type="checkbox"/> ChNP	<input checked="" type="checkbox"/> ChOG
--	-------------------------------	--

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

Jabłka krajeńskie

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

1.1 Typ produktu

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

0808 10 - Jabłka

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

„Jabłka krajeńskie” to świeże owoce deserowe należące do klasy I i pochodzące z odmian jabłoni: Gala, Golden Delicious, Jonagold oraz Szampion i ich sporty, uprawiane na terenie południowej Krajny, obejmującym powiaty bydgoski, nakielski i pilski.

„Jabłka krajeńskie” charakteryzują się wyższą zawartością cukrów (wyrażoną w °BRIX) oraz większą jędrnością w porównaniu do tych samych odmian uprawianych w innych regionach Polski. Specyficzne warunki klimatyczne południowej Krajny, takie jak większa liczba dni słonecznych oraz 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.

„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.

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, chrupki

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

- **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 5,3 kg/cm²
- **Cechy wyróżniające:** „Jabłka krajeńskie” odmiany Gala wyróżniają się intensywniejszym wybarwieniem i wyższą zawartością cukru niż przeciętne owoce tej odmiany. Odnaczają 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
- **Mięsz:** żółtawy, ściśły, dość soczysty
- **Smak i aromat:** delikatnie słodki, aromatyczny
- **Kwasowość:** niska, pH ok. 3,9
- **Zawartość cukrów (BRIX):** powyżej 13,7°Bx
- **Jędrność:** powyżej 5,3 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
- **Mięsz:** 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 5,3 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 przewiewności 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 4,7 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.

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.

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

Nie dotyczy

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

Wszystkie zasadnicze etapy produkcji „jabłek krajeńskich” odbywają się w obrębie określonego obszaru geograficznego (południowa Krajna). Dotyczy to w szczególności:

- przygotowania stanowiska i założenia sadu (odpowiednie położenie, przygotowanie gleby, nawożenie, wapnowanie),
- uprawy i pielęgnacji drzew (cięcia letnie i zimowe, nawadnianie kropelkowe, regulowanie zachwaszczenia, ochrona przed chorobami i szkodnikami),

- zbioru owoców, a także ich posprzętnej obsługi, tj. przechowywania i pakowania jabłek.

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

Na obszarze objętym rejestracją odbywa się zbiór, przechowywanie oraz pakowanie „jabłek krajowych”. Do obrotu pod tą nazwą dopuszcza się wyłącznie owoce klasy I odmian: Gala i sporty, Golden Delicious i sporty, Jonagold i sporty, Szampion i sporty.

Przechowywanie:

Zebrane jabłka umieszczane są w skrzyniopaletach i przechowywane w chłodniach o kontrolowanej atmosferze. Najczęściej stosowaną metodą jest przechowywanie w kontrolowanej atmosferze ULO, z zawartością tlenu 1–2%. Dopuszcza się również inne metody przechowywania, pod warunkiem zapewnienia wymaganych parametrów jakościowych. Zalecane warunki to: temperatura 1–3°C (przechowywanie długoterminowe, do kilku miesięcy) lub 4–10°C (krótkoterminowe, do kilkunastu dni).

Przechowywanie na obszarze objętym ChOG pozwala ograniczyć ryzyko uszkodzeń mechanicznych podczas transportu luzem, a tym samym chroni owoce przed utratą jędrności, świeżości i walorów smakowych. Lokalizacja chłodni w miejscu produkcji umożliwia również bieżący nadzór nad jakością i prowadzenie wewnętrznych kontroli, co gwarantuje zachowanie jednolitego standardu produktu.

Pakowanie:

Stosuje się opakowania jednostkowe i zbiorcze o maksymalnej pojemności 20 kg. Pakowanie odbywa się ręcznie lub z wykorzystaniem specjalistycznych maszyn, ograniczających ryzyko uszkodzeń mechanicznych. 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”.

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

Nie dotyczy

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Jabłka krajowe” produkowane są południowym stoku Krajny w województwie kujawsko-pomorskim (Region Nakielski) w powiecie bydgoskim w gminach Sicienko i Koronowo, w powiecie nakielskim w gminach Mrocza, Sadki i Nakło nad Notecią, w województwie wielkopolskim (Region Pilski) w powiecie pilskim w mieście Piła oraz gminach Białośliwie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Szydłowo, Ujście, Wysoka i Wyrzysk.

5. Związek z obszarem geograficznym

Cechy środowiskowe regionu: Południowa Krajna charakteryzuje się unikalnymi warunkami naturalnymi, które bezpośrednio wpływają na jakość i cechy „jabłek krajowych”. Dominują tu żyzne gleby brunatne (kwaśne i wylugowane) powstałe na glinach morenowych, uzupełnione lokalnie glebami bielcowymi, rdzawymi, torfowymi oraz czarnymi ziemiemi w obniżeniach. Taka mozaika gleb stwarza zróżnicowane warunki siedliskowe, sprzyjające

równomiernemu dojrzewaniu owoców i rozwojowi złożonego profilu smakowego. Rzeźba terenu – uformowana przez ostatnie zlodowacenie – obejmuje moreny czołowe, rynny polodowcowe i łagodne wysoczyzny o deniwelacjach sięgających 150 m. Ukształtowanie terenu zapewnia dobrą ekspozycję sadów na słońce oraz przewiewność (naturalną cyrkulację powietrza). Klimat ma charakter przejściowy (między morskim a kontynentalnym) z długim okresem wegetacji (~210 dni) i umiarkowanymi opadami (~500 mm rocznie). Szczególnie istotna jest duża liczba słonecznych dni w okresie dojrzewania owoców oraz znaczne dobowe amplitudy temperatur, które sprzyjają intensywnemu wybarwieniu jabłek i akumulacji cukrów. Liczne jeziora i doliny rzeczne (Noteć, Brda, Łobżonka) zapewniają korzystny bilans wodny, a obecność obszarów chronionych (parki krajobrazowe, obszary Natura 2000) ogranicza wpływy przemysłowe i pomaga utrzymać równowagę ekologiczną. Wszystkie te czynniki środowiskowe przekładają się na wyższą zawartość ekstraktu (°Brix) oraz podwyższoną jędrność i intensywne wybarwienie owoców, a także na ich harmonijny profil kwasowo-cukrowy. Dzięki temu „jabłka krajeńskie” zyskują rozpoznawalny, bogaty smak i aromat, wyróżniający je na tle jabłek tych samych odmian z innych regionów kraju.

Czynniki ludzkie – tradycja i umiejętności: Jakość i renoma „jabłek krajeńskich” są również wynikiem doświadczenia lokalnych sadowników, rozwijanego i przekazywanego od pokoleń. W regionie Krajny tradycje sadownicze sięgają co najmniej pierwszej połowy XX wieku – intensywny rozwój sadów nastąpił w latach 50. XX w., choć uprawa drzew owocowych była znana lokalnie już w XIX w. Obecnie producenci zrzeszeni w regionie stosują praktyki wykraczające poza standardową agrotechnikę, dostosowane do specyfiki klimatyczno-glebowej Krajny. Należą do nich m.in.: precyzyjne cięcie letnie i zimowe, ręczne przerzedzanie zawiązków (co poprawia wielkość i jednorodność owoców), nawadnianie kropelkowe ze stałym monitoringiem wilgotności (zapobiega zarówno przesuszeniu, jak i nadmiernemu uwilgotnieniu gleby), a także optymalizacja terminu zbioru dla każdej kwatery sadu. Te zabiegi agrotechniczne, połączone z naturalnymi atutami regionu, pozwalają uzyskać jabłka o ponadprzeciętnej jędrności po zbiorze (średnio 5,25–5,75 kg/cm²) oraz wysokiej zawartości cukrów (°Brix często >13,65), przy jednocześnie zrównoważonej kwasowości i intensywnym wybarwieniu skórki. Sadownicy z Krajny południowej starannie dobierają odmiany i ich sporty (np. uprawiają sport Gala Schnico Red o szczególnie intensywnym rumieńcu czy wyselekcjonowane linie Golden Deliciousa), a także podkłady i metody nawożenia – uwzględniając lokalne warunki (takie jak niższa naturalna zasobność gleby w azot przy wysokiej zawartości potasu). Wieloletnia tradycja uprawy jabłoni, wspierana dziś przez lokalne grupy producenckie i doradców sadowniczych, zaowocowała wypracowaniem rozpoznawalnych cech jakościowych jabłek z tego regionu.

Renoma i uznanie nazwy: Określenie „jabłka krajeńskie” jest jednoznacznie kojarzone z regionem Pojezierza Krajeńskiego, na co złożyły się zarówno wyjątkowe cechy produktu, jak i aktywność lokalnych producentów w promocji tej nazwy. Najważniejszym dowodem renomy na poziomie krajowym było przyznanie w dniu 9 sierpnia 2024 r. dla produktu „jabłka krajeńskie” certyfikatu jakości „Jakość Tradycja” – jedynego polskiego znaku jakości żywności, który wymaga m.in. co najmniej 50-letniej tradycji wytwarzania i silnego związku produktu z regionem. Otrzymanie tego certyfikatu potwierdza nie tylko wysoką jakość jabłek z Krajny, lecz także ich ugruntowaną tradycję wytwarzania oraz rozpoznawalność na tle produktów z innych obszarów. Dodatkowo w latach 2016–2024 Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wielokrotnie wyróżnił „jabłka krajeńskie” znakiem „Poznaj Dobrą Żywność” (PDŻ) –

otrzymywały go jabłka odmian Gala, Szampion i Red Jonaprince pochodzące z Krajny. „Jabłka krajeńskie” spełniają także międzynarodowe standardy produkcji (Grupa Galster sp. z o.o. posiada certyfikat GLOBALG.A.P. odnawiany corocznie od 2011 r.), poprzez lokalne inicjatywy edukacyjne. Przykładowo, w gminie Sicienko wydano rodziną grę karcianą „Piotruś” z ilustracjami przedstawiającymi krajeńskie sady i jabłka jako element dziedzictwa regionu. Wszystkie te działania powodują, że nazwa „jabłka krajeńskie” jest trwale zakorzeniona w świadomości mieszkańców i utożsamiana z wysokiej jakości jabłkami pochodzącymi właśnie z Krajny. Renoma produktu wynika zatem zarówno z jego obiektywnych cech jakościowych, jak i z wieloletniego zaangażowania lokalnej społeczności w pielęgnowanie sadownictwa oraz promocję regionalnego charakteru tych jabłek.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi → Co robimy → Jakość żywności →
Produkty regionalne i tradycyjne → Wnioski przekazane Komisji Europejskiej