

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
~~NAZWY POCHODZENIA~~ / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Kółko Rolnicze w Szydłowie, Spółdzielnia Producentów Owoców „DOBRY SAD” w Szydłowie oraz Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie.

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Kółko Rolnicze w Szydłowie ul. Polna 1, 28-225 Szydłów
Spółdzielnia Producentów Owoców „DOBRY SAD” w Szydłowie ul. Rynek 27, 28-225 Szydłów.
Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie ul. Rynek 2, 28-225 Szydłów.

3. Adres do korespondencji:

Spółdzielnia Producentów Owoców „DOBRY SAD” w Szydłowie,
ul. Rynek 27,
28-225 Szydłów
Telefon: 501569101
Faks: 041 35 45 275
E-mail: biuro@dobrysad.com.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Kazimierz Zarzycki – Prezes SPO „DOBRY SAD” w Szydłowie
Stanisław Wojterski – Prezes Kółka Rolniczego w Szydłowie
Zbigniew Laskowski – Prezes Stowarzyszenia Producentów Owoców w Szydłowie

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi producenci, rolnicy zrzeszeni w trzech organizacjach: Kółku Rolniczym w Szydłowie, Spółdzielni Producentów Owoców „DOBRY SAD” w Szydłowie oraz w Stowarzyszeniu Producentów Owoców w Szydłowie. Obecnie w skład tych organizacji wchodzi 88 producentów.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Śliwka szydlowska

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

x

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy.

1.6 - Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory

4. Opis:

Pod nazwą „śliwka szydlowska” rozumie się śliwki z pestkami lub bez pestek poddane procesowi suszenia i wędzenia w sposób opisany w pkt.7.

Kształt śliwki zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Owoce posiadają jednolitą, elastyczną strukturę miąższu oraz bardzo czysty i intensywny, wyczuwalny smak wędzenia. Jest on zauważalny zarówno w smaku, jak i zapachu. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką barwy ciemnogrnatowej z połyskiem.

Wielkość „śliwki szydlowskiej” zależy od wykorzystanej odmiany śliwek i może wahać się od 50 do 160 szt. w 1 kg owoców. „Śliwka szydlowska” charakteryzuje się wysoką wilgotnością, która w momencie sprzedaży wynosi przynajmniej 25% lecz nie więcej niż 45%.

5. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji „śliwki szydlowskiej” obejmuje obszar gminy Szydłów. Gmina położona jest w powiecie staszowskim, w województwie świętokrzyskim.



Konturowa mapa Polski



*Konturowa mapka województwa
świętokrzyskiego*



Konturowa mapka gminy Szydłów na tle powiatu staszowskiego.



Konturowa mapka gminy Szydłów

Mapki pochodzą ze strony urzędu gminy Szydłów:
<http://www.szydlow.pl/index.php?id=opis/polozenie>

6. Dowód pochodzenia:

1. Wytwarzanie „śliwki szydlowskiej” podlega opisanemu poniżej systemowi nadzoru i kontroli. Chronionym Oznaczeniem Geograficznym: „śliwka szydlowska” mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:
 - 1) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 zgodnie z opisaną metodą produkcji i posiadają cechy określone w opisie;
 - 2) Ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji;
 - 3) Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do jednej z trzech organizacji: Kółko Rolnicze w Szydłowie, Spółdzielnia Producentów Owoców „DOBRY SAD” w Szydłowie lub Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie.
2. Wytwórcy, którzy chcą wykorzystywać chronioną nazwę zgłaszają tę informację do jednej z ww. organizacji. Przekazują oni informacje o obszarze i lokalizacji sadów śliwowych. Zmiany w wymienionych informacjach powinny być dokonywane przed 1 lipca danego roku. Producenci, którzy po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę powinni zgłosić się do jednej z ww. organizacji nie później niż do 1 lipca danego roku.
3. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa lub lokalizacji nowych sadów, z których uzyskuje się surowiec - po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku. W organizacjach tych zawsze powinien być aktualny spis podmiotów zainteresowanych wytwarzaniem „śliwki szydlowskiej” oraz aktualna lokalizacja sadów śliwowych.
4. Każdy z podmiotów zajmujących się wytwarzaniem „śliwki szydlowskiej” musi posiadać przynajmniej jedną suszarnię oraz prowadzić rejestr, w którym zapisuje informacje dotyczące: pochodzenia surowca, ilości wytworzonego produktu oraz informacje

dotyczące jego przeznaczenia lub sprzedaży. Jedna suszarnia może być przyporządkowana tylko do jednego producenta.

5. Informacje te należy przechowywać przez okres wynoszący, co najmniej trzy lata.
6. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną nazwą.

Producenci są zobowiązani do spełnienia warunków określonych w 6 ust 1 pkt 1) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej. Producenci są zobowiązani do spełnienia warunków określonych w 6 ust 1 pkt 2 - 3) nie później niż trzy miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

7. Metoda produkcji:

Surowiec

Do wyrobu „śliwki szydlowskiej” wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej (łac. *Prunus domestica* L. ssp *domestica*). Do suszenia wykorzystuje się następujące odmiany śliwek: Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empres, Damacha, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President, Damacha. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

Surowcem są dojrzałe owoce śliwek produkowane w gospodarstwach rolnych położonych na terenie gminy Szydłów. W zależności od odmian zbiór następuje w okresie od sierpnia do października. Waga jednego owocu waha się w zależności od odmiany w granicach 20 – 70 gram. Produkcja i zbiór owoców odbywa się zgodnie z kodeksem dobrej praktyki rolniczej.

W celu zagwarantowania, iż surowiec wykorzystywany do produkcji jest odpowiedniej jakości powinien być on zebrany w odpowiednim czasie. Termin, w jakim zbiera się owoce jest płynny, jednakże powinny być one zbierane pomiędzy dojrzałością zbiorczą a dojrzałością konsumpcyjną (okres letnio-jesienny). Owoce po zbiorze segreguje się i przygotowuje do dalszego wykorzystania. O czasie przeprowadzenia zbioru decyduje oddzielnie każdy z producentów uwzględniając posiadaną wiedzę i doświadczenie w tym zakresie. Jedynie specyficzne umiejętności sadowników pozwalają im dobrać odpowiednie owoce w odpowiednim czasie.

Owoce uzyskiwane w takich warunkach i posiadające wymienione cechy są odpowiednim surowcem, który zostanie poddany procesowi suszenia i wędzenia, w celu uzyskania ostatecznego produktu „śliwki szydlowskiej”.

Segregacja surowca

Zebrane owoce poddaje się wstępnej ręcznej segregacji w celu uzyskania jak najwyższej jakości surowca przeznaczonego do wyrobu „śliwki szydlowskiej”. Owoce przeznaczone do wyrobu „śliwki szydlowskiej” muszą być zdrowe, bez objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz wolne od widocznych uszkodzeń wyrządzonych przez owady, roztocza lub inne szkodniki. Użyte owoce powinny być wolne od wszystkich innych uszkodzeń,

zanieczyszczeń czy obecności innych niewymienionych organizmów, które czyniłyby owoce niezdatnymi do spożycia.

Suszarnie

Uzyskany w wyżej opisany sposób surowiec musi zostać poddany procesowi podsuszania i podwędzania w specjalnych tradycyjnych szydlowskich suszarniach.



Fot. 1. Susznia. W prawym dolnym rogu widoczne zejście do paleniska.



Fot. 2. Otwarta susznia. Wyciągnięta jedna laska.

Suszarnia to czworokątny budynek o wymiarach dostosowanych do indywidualnych potrzeb producenta a w szczególności do wielkości lasek i ich ilości. W zdecydowanej większości ściany i dach suszarni są murowane, natomiast część przednia zamknięta jest drewnianymi drzwiami – zazwyczaj dwuskrzydłowymi (fot. 1), otwieranymi na zewnątrz (fot. 2).

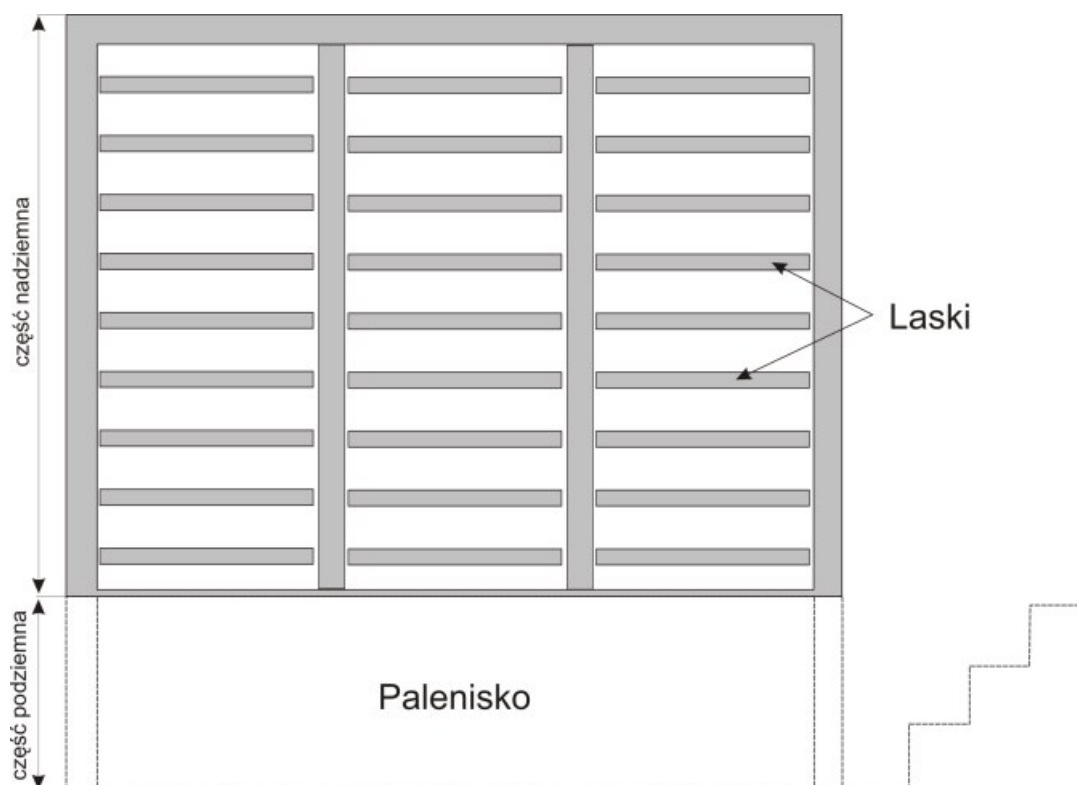


Fot. 3. Ten kompleks suszarni u jednego z producentów umieszczony jest pod dodatkowym zadaszeniem (wiatą).



Fot. 4. Otwarta susznia. Wyciągnięte laski.

Suszarnia kształtem przypomina szafę. Po otwarciu drzwi widoczne są zazwyczaj trzy pionowe regały, na których umieszczone są szufladkowo wysuwane ażurowe tace z „laskami” (fot. 2, 4, 5). Laski te wykonane są z drewna. Najniższa taca znajduje się nie niżej niż 50 cm od dna paleniska, które to palenisko znajduje się poniżej poziomu gruntu (fot. 1, rys. 1).



Rys. 1. Uproszczony schemat typowej suszarni – widok z przodu.

Suszarnia nie może być wyższa niż 3 metry. Do produkcji wykorzystywane są wyłącznie suszarnie, których konstrukcja umożliwia podwędzanie i podsuszanie śliw dymem i suchym powietrzem a nie wyłącznie suchym powietrzem.



Fot. 5. Ususzone owoce na laskach.



Fot. 6. Stół, na który wykładane są laski do załadowania, przebierania i wyladowywania surowca.

Przed suszarnią znajduje się specjalny stół, na którym są układane laski w celu ułatwienia załadowania surowcem lub wybierania ususzonych owoców (fot. 6). Stół jest jedną z wymaganych części suszarni.

Układanie owoców

Uzyskany surowiec należy przygotować do procesu suszenia układając owoce na laskach, czyli drewnianych ww. ażurowych tacach. Układając owoce dokonuje się kolejnej selekcji wykorzystanego surowca. Owoce na laskach układa się ręcznie. Owoce należy ułożyć w taki sposób, aby powietrze miało swobodny dostęp do każdej śliwki. W zależności od wielkości owoców układa się różną liczbę ich warstw w laskach. Zazwyczaj wysokość pojedynczej warstwy nie przekracza 12 cm.

Suszenie i wędzenie

Laski umieszcza się w specjalnych suszarniach. Owoce są podsuszane i podwędzane przy pomocy gorącego powietrza wraz z dymem uzyskanym ze spalania twardego drewna liściastego, które spalane jest w palenisku pod laskami. Mieszanina gorącego powietrza i dymu przechodzi przez laski i znajdujące się na nich owoce. Wykorzystuje się grawitacyjny obieg powietrza oraz dymu. Do spalania wykorzystuje się zazwyczaj drewno pochodzące z dębu, grabu, buka lub drzew owocowych. Dopuszcza się wykorzystanie innego drewna, ale kategorycznie zabronione jest wykorzystywanie drewna żywicznego (z drzew iglastych). Drewno wykorzystywane do suszenia nie musi pochodzić z obszaru geograficznego określonego w pkt 5. Temperatura, w jakiej są podsuszane i podwędzane śliwki leżące na laskach powinna wahać się w granicach od 45°C do 90°C. Cały proces suszenia i wędzenia trwa przeciętnie około 48 godzin, ale czas ten może się różnić w zależności od wielkości owoców, utrzymywanej temperatury w suszarniach oraz czynników atmosferycznych na zewnątrz w szczególności temperatury i poziomu wilgotności.

Obracanie

W trakcie procesu podsuszania i podwędzania należy owoce poddać procesowi obracania. Wyciąga się laski z suszarni i ręcznie przewraca owoce w celu zagwarantowania równomiernego wysuszenia i uwędzenia owoców. Czynność tą wykonuje się kilka razy w zależności od wielkości owoców oraz poziomu podwędzenia i podsuszenia.

Wybieranie owoców

Owoce równomiernie ususzone i uwędzone wybierane są z lasek. Wybieranie, czyli sortowanie odbywa się ręcznie. Każdy z wytwórców ocenia czy śliwka osiągnęła już parametry wymagane w opisie produktu, czy jest odpowiednio ususzona i uwędzona. Każda śliwka oceniana jest oddzielnie. Owoce, które osiągnęły wymagane parametry są wyjmowane a pozostałe umieszcza się z powrotem w suszarni.

Ewentualne drylowanie

Pod nazwą „śliwka szydlowska” mogą być sprzedawane śliwki wytworzone w sposób opisany powyżej – mogą być one zarówno drylowane lub też nie. Nie wprowadzono żadnych szczególnych wymogów dotyczących procesu drylowania. Proces ten należy jednak przeprowadzić bardzo starannie, a sposób, w jaki jest to wykonane nie może doprowadzić do niepożądanego zmiany produktu.

W śliwkach z pestką dopuszczalna jest obecność szypulek a w śliwkach suszonych odpestkowanych dopuszczalna jest obecność pozostałości po pestkach.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Związek naturalny

Związek produktu z podanym obszarem wynika zarówno z uwarunkowań glebowo klimatycznych oraz jest związany z umiejętnościami lokalnych sadowników, wytwórców „śliwki szydlowskiej”.

Obszar, z którego uzyskiwane są owoce wykorzystywane do produkcji „śliwki szydlowskiej” ograniczony jest do obszaru gminy Szydłów (108 km²). Obszar gminy położony jest w obrębie dwóch jednostek geomorfologicznych: Pogórza Szydłowskiego (część północna) i Niecki Połanieckiej (część południowa). Pogórze Szydłowskie jest formą przejściową pomiędzy Górami Świętokrzyskimi a Niecką Połaniecką, co obserwuje się w rzeźbie terenu gminy: falistej na północy, przechodzącej w niskofalistą w środkowej jej części i kończącą się płaską równiną na południu.

Obszar ten charakteryzuje się słabymi glebami jednakże o bardzo dużej zawartości wapnia (mioceńskie wapienie). Średnioroczny opad atmosferyczny na tym obszarze zwykle waha się w granicach od 500 do 700 mm. Charakterystyczny jest również niewielki poziom opadów występujących w miesiącach letnich, a także stosunkowo duże nasłonecznienie tego obszaru. Okres wegetacji waha się od 200 do 215 dni.

Ten stosunkowo niski poziom opadów oraz fakt, że śliwy wymagają podwyższonego poziomu wapnia w glebie, powoduje, że śliwy uprawiane na tym obszarze wydają owoce o zwiększonym miąższu, dużej zawartości cukru i wybornym smaku.

Owoce uzyskiwane z drzew rosnących na tym podłożu wyróżniają się charakterystycznym intensywnym woskowym nalotem na powierzchni owocu. Nalot ten jest widoczny a jego obecność łatwa do zidentyfikowania. Woskowy nalot jest jednak bardzo nietrwały. W wyniku zmiennych warunków pogodowych np. w wyniku opadów deszczu albo na skutek wiatru osad może być bezpowrotnie starty z powierzchni owocu.

Wysoka jakość uzyskiwanego tu surowca spowodowała, iż około 80% powierzchni wszystkich upraw owocowych na tym obszarze stanowi właśnie uprawa śliwki. Na obszarze tym powierzchnia sadów śliwkowych zajmuje 900 ha. Należy tu zaznaczyć, iż w 2004 r. sady śliwkowe stanowiły 6,7% wszystkich sadów w Polsce. Obszar ten charakteryzuje się, zatem bardzo dużym, ponadprzeciętnym zagęszczeniem sadów śliwowych. Śliwki stanowiące surowiec do produkcji „śliwki szydlowskiej” mogą pochodzić również z poza obszaru geograficznego wytwarzania produktu.

Związek ludzki

Pozyskanie odpowiedniego surowca jest jedynie pierwszym krokiem na drodze do uzyskania niepowtarzalnego produktu, jakim jest „śliwka szydlowska”. Uzyskany surowiec poddaje się, bowiem procesowi podsuszania i podwędzania w specjalnych, tradycyjnych szydlowskich suszarniach. Przeprowadzenie całego tego procesu, złożonych różnych czynności wymagających fachowej wiedzy i doświadczenia pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt - „śliwkę szydlowską”. Stosowana na tym obszarze metoda produkcji pozwala na odróżnienie go od regionów przyległych. Konstrukcja suszarni i sposób podsuszania i podwędzania pozwala na odróżnienie stosowanej tu metody od metod wykorzystywanych w innych częściach kraju a także używanych w sąsiednich regionach. Spotykana w gminie Szydłów metoda przygotowywania śliwek nie jest wykorzystywana na sąsiednich obszarach ani w innych regionach kraju.

Lokalne umiejętności sadoowników i wytwórców są związane są m.in. z wiedzą na temat:

- czasu zbioru i doboru odpowiedniej jakości śliwek wykorzystywanych jako surowiec
- wprowadzenia niespotykanej nigdzie indziej metody suszenia i wędzenia wykorzystującej zarówno unikalne narzędzia (specjalna suszarnia, laski) jak i wymagające szczególnej wiedzy o całym procesie – umiejętności te są związane z:
 - o sposobem układania śliwek na laskach;
 - o doбором drewna wykorzystywanego w całym procesie wędzenia i suszenia;
 - o czasem wędzenia i suszenia oraz poziomem utrzymywanych temperatur;
 - o zasad obracania, wizualnej oceny i wybierania owoców;
 - o oddzielną oceną każdej śliwki, w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości, właściwości i poziomu uwędzenia i ususzenia produktu.

Najprostszym dowodem potwierdzającym zachowanie tej metody są specyficzne suszarnie wykorzystywane również dzisiaj do uzyskiwania tego produktu. Na opisywanym obszarze gminy Szydłów znajduje się, około 400 suszarni. Biorąc pod uwagę, iż obszar określony w pkt. 5. ma powierzchnię 108 km² oraz że na terenie tym w 2004 r. mieszkało 5118 mieszkańców to w tym roku prawie jedna suszarnia przypadała na 13 mieszkańców oraz na obszarze jednego km² znajdowało się 3,7 suszarni. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek tego produktu z tym obszarem. Liczba suszarni jest jednym z elementów, który m.in. pozwala na odróżnienie opisywanego obszaru od obszarów sąsiednich.

Najstarsza, prawie 60 letnia suszarnia znajduje się w Szydłowie na posesji nieżyjącego już pana Leonarda Skotnickiego przy miejskim murze obronnym w zdziczałym sadzie śliwowym (zdjęcia nr 7-11). Jest ona mocno podniszczona i nie jest już wykorzystywana do suszenia śliwek. Budynek jest murowany z cegły, zachowane laski są identyczne jak te wykorzystywane obecnie. Zachowała się także niższa przybudówka, w której poniżej gruntu znajdował się wlot paleniska. Tutaj podkładano drewno do paleniska i składowano opał. Dookoła budynku znaleźć można jeszcze relikty wykorzystywane w suszarni – np. drewniane laski (fot. 10).



Fot. 7. Najstarsza i nieczynna już suszarnia w Szydłowie – widok z boku.



Fot. 8. Najstarsza suszarnia w Szydłowie – widok z góry. W niższej przybudówce znajdowało się zejście do paleniska. Składowano tutaj także drewno do suszenia.



Fot. 9. Najstarsza suszarnia w Szydłowie – widok od czola suszarni na szuflady – laski.



Fot. 10. Dookoła relikty i pozostałości z suszarni – jak ta zmurszała laska.



Fot. 11. Suszarnia znajduje się w opuszczonym i zdziczałym sadzie przy murze obronnym.



Fot. 12. Pięćdziesięcioletnia suszarnia u p. Władysława Mazura wykorzystywana jest do dziś.

Inna bardzo stara suszarnia (około pięćdziesięcioletnia) znajduje się u pana Władysława Mazura w Szydłowie i jest wykorzystywana do chwili obecnej (fot. 12).

Związek historyczny

Historia produkcji i suszenia oraz wędzenia śliwek, w Szydłowie sięga, co najmniej czasów przedwojennych. W przedruku artykułu prasowego pt. „Szansa dla miasteczka” zamieszczonego w gazecie „Słowo Ludu” z dn. 25 listopada 1988 r. możemy znaleźć informacje o wytwarzaniu „Śliwki Szydłowskiej” oraz o problemach związanych z ich skupem: *Jak tylko sięgnąć pamięcią – Szydłów słynął ze śliwek suszonych. Pod jesień snuł się w miasteczku zapach dymu i owoców, pan Janusz Jaskólski, dyrektor tutejszego Gminnego Ośrodka Kultury powiada, że umiejętność suszenia śliwek nabyli Szydłowianie od Żydów. Bo to jest prawdziwa sztuka. Trzeba mieć specjalne twarde drzewo, doglądać owoców noc, nie noc. Przed wojną śliwki z Szydłowa cenione były w Łodzi i w Warszawie, ludzie robili na nich dobry interes.* Na podstawie informacji, że *Przed wojną żyło w Szydłowie sto rodzin żydowskich* można również szacować, kiedy *szydłowianie* mogli najpóźniej nabyć umiejętności wytwarzania „śliwki szydlowskiej”. Dodatkowe informacje pozwalające potwierdzić, że produkt ten był rozpowszechniony w tym regionie związane są ze skupem suszonych śliwek a także z problemami z ich zbytem. Zgodnie z ww. „Słowem Ludu”: *...Zlikwidowałem śliwki mówi pan Stefański. – Wyciąłem. Bo punkt w ogóle nie przyjmował śliwek. A one tutaj piękne... oraz ...przed dwoma laty „damasceny” tak obrodziły, że po ususzeniu – mówili ludzie- można było nimi Wisłę zastawić....*

W celu potwierdzenia historii tego produktu zostały w styczniu i lutym 2007 r. przeprowadzone badania etnograficzne na terenie gminy Szydłów. Osoby, z którymi przeprowadzono wywiad miały od 48 do 87 lat i mieszkały na terenie gminy Szydłów od 32 do 87 lat. Badani byli pytani, kiedy pierwszy raz zetknęli się z suszeniem śliwek w gminie. Zgodnie z uzyskanymi wynikami było to od 32 do 77 lat temu. Ankietowani określili miesiące, w których dawniej suszyło się śliwki (wrzesień, październik), okres ten wydłużył się obecnie o sierpień i listopad.

Podobnie jak dawniej, również obecnie surowiec pozyskuje się z ogrodów przydomowych oraz z sadów towarowych. Przed laty suszenie śliwek polegało na ogrzewaniu owoców umieszczonych na pojedynczych laskach w ziemnych wykopach, w których rozpalano ogień, palono drewnem z drzew owocowych lub innych liściastych. Następnie przebierano ręcznie ususzone owoce a pozostałe pozostawiano do suszenia.

Ponieważ wykopy ziemne i umieszczone nad nimi drewniane laski były nietrwałe, praktyczność i ekonomika wymusiły na producentach budowę trwałych suszarni i umieszczanie w nich lasek jedną nad drugą sposobem szufladkowym. Proces budowy tych suszarni rozpoczęto w latach pięćdziesiątych ubiegłego stulecia. Przyjęty sposób suszenia znacznie poprawił jakość produktów. Były one tak niepowtarzalne oraz tak wysokiej jakości, że rozwinął się skup tych wyrobów. Znajduje się wiele informacji potwierdzających bezproblemowe jego działanie w kraju, w tym na terenie Gminy Szydłów, w latach sześćdziesiątych.

Przykładowym dowodem mogą być kwity wystawiane przez różne punkty skupu (fot. 13, 14, 15, 16). I tak można dowiedzieć się, że 1 grudnia 1964 r. jeden z sadowników z Szydłowa dostarczył do skupu 2000 kg suszonych śliwek. Wystawiony został mu kwit z numerem 1280. Ponieważ cena wynosiła 13 zł za kilogram otrzymał on 26.000 zł. Inny kwit z 8 grudnia tego roku (nr 1281) opiewa na 12.480 zł ze względu na dostarczenia 960 kg suszonej śliwki przez rolnika z Szydłowa. Zachowały się również kwity z 1967 r. potwierdzające sprzedaż suszonych śliwek: kwit nr 1440 z dn. 29 listopada 1967 r. oraz kwit nr 3930. Należy zwrócić

uwagę, że kwity, które się zachowały były drukami ściślego zarachowania – o danym numerze w danym punkcie mógł być wystawiony tylko jeden kwit. Biorąc pod uwagę np. kwit nr 3930 możemy wnioskować o skali produkcji i odstawianiu do skupu na tym obszarze.

KWIT SKUPU – KS Nr 1280
 dn. 1.12.1964
 producent: *Producent*
 dokładny adres: *pości. Szydłowa*
 Magazyn Nr. *1*

Lp.	Nazwa towaru grupa i wybór	Jedn. miary	Ilość	Cena zł	gr	Suma należna zł	gr
1	śliwki suszone	kg	2000	13	26.00		
				Ogółem		26.00	

 Słownie: *Dziesięć tysięcy sześćset*
 Oświadczam, że w/w towary pochodzą z mego gospodarstwa rolnego, że nie prowadzę ksiąg handlowych i podatkowych oraz nie posiadam konia w banku.
 Towar przyjął: *[Signature]*
 (podpis przyjmującego)
 (producent)
 HW-3/2a 45. CWD. Zam. 988/S/II. 174-Lak-45.000 bl. a 50x4 k.-afisz A150 g. papier ki. V A148 g

Fot. 13. Kwit nr 1280 z 1 grudnia 1964 r. poświadczający sprzedaż suszonych śliwek.

KWIT SKUPU – KS Nr 1281
 dn. 8.12.1964
 producent: *Producent*
 dokładny adres: *pości. Szydłowa*
 Magazyn Nr. *1*

Lp.	Nazwa towaru grupa i wybór	Jedn. miary	Ilość	Cena zł	gr	Suma należna zł	gr
1	śliwki suszone	kg	960	13	12.40		
				Ogółem		12.40	

 Słownie: *Dziesięć tysięcy cztery*
 Oświadczam, że w/w towary pochodzą z mego gospodarstwa rolnego, że nie prowadzę ksiąg handlowych i podatkowych oraz nie posiadam konia w banku.
 Towar przyjął: *[Signature]*
 (podpis przyjmującego)
 (producent)
 HW-3/2a 45. CWD. Zam. 988/S/II. 174-Lak-45.000 bl. a 50x4 k.-afisz A150 g. papier ki. V A148 g

Fot. 14. Kwit nr 1281 z 8 grudnia 1964 r.

Kwit skupu - Ks. Nr 1440
 dn. 29.11.1967
 producent: *Producent*
 dokładny adres: *pości. Szydłowa*
 Magazyn Nr. *1*

Lp.	Nazwa towaru grupa i wybór	Jedn. miary	Ilość	Cena zł	gr	Suma należna zł	gr
1	śliwki suszone	kg	670	12	7.30		
				Ogółem		7.30	

 Słownie: *Siedem złotych*
 Oświadczam, że w/w towary pochodzą z mego gospodarstwa rolnego, że nie prowadzę ksiąg handlowych i podatkowych oraz nie posiadam konia w banku.
 Towar przyjął: *[Signature]*
 (podpis przyjmującego)
 (producent)
 CSO/Z-3/2a - zam. 3847-PWN/Pa/CWD POZ-3 - zam. 2445/64 - 35.000 bl. 58x1 k. 03862

Fot. 15. Kwit nr 1440 z 29 listopada 1967 r. wystawiony w Śremie.

KWIT SKUPU - KS Nr 3930
 dn. 29.11.1967
 producent: *Producent*
 dokładny adres: *pości. Szydłowa*
 Magazyn Nr. *1*

Lp.	Nazwa towaru grupa i wybór	Jedn. miary	Ilość	Cena zł	gr	Suma należna zł	gr
1	śliwki suszone	kg	960	12	11.53		
				Ogółem		11.53	

 Słownie: *Wygodziny*
 Oświadczam, że w/w towary pochodzą z mego gospodarstwa rolnego, że nie prowadzę ksiąg handlowych i podatkowych oraz nie posiadam konia w banku.
 Towar przyjął: *[Signature]*
 (podpis przyjmującego)
 (producent)
 PW HDA Wzór CSO/Z-3/2a - zam. nr 5700/Pa 820 2783-1883-01 bl. 105.000 a 100x4 k.-afisz A150 g. druk 74x100 g

Fot. 16. Kwit nr 3930 z 29 listopada 1967 r. wystawiony w Trzebnicy.

Święto Śliwki

Produkt, jakim jest „śliwka szydlowska” jest związany z gminą Szydłów do tego stopnia, że organizowane są specjalne dni promujące ten produkt. W 2006 r. zorganizowane było już dziewiąte Święto Śliwki z Szydłowa. Jedną z atrakcji całego święta jest pokaz suszenia śliwek na tradycyjnych szydlowskich laskach (fot. 17,18), co też jasno jest podkreślone na plakacie zapraszającym na imprezę (fot. 19 – 21). Tak suszone śliwki są bezpośrednio degustowane przez gości Święta Śliwki (fot. 18).



Fot. 17. Suszenie owoców tradycyjnym sposobem ziemnym na tzw. laskach podczas Święta Śliwki w Szydłowie.



Fot. 18. Śliwki suszone w ten sposób są dużą atrakcją dla przyjezdnych.

Relację z tej imprezy możemy przeczytać np. w gazecie „Echo Dnia - Echo Powiśla” z 25.08.2006:

Święto Śliwki - nasi sadownicy mieli się czym pochwalić

Suszonymi śliwkami, śliwowicą i wspaniałymi zabytkami, tym kusi odwiedzających współczesny Szydłów. Dziś gród nad Cieką jest największym zagłębiem śliwkowym w Polsce, a tutejsi sadownicy mają się czym poszczycić - uważani są, bowiem za najlepszych producentów tego owocu.

W miniony weekend już po raz dziewiąty obchodzono Dni Śliwki. Święto już na stałe wpisało się w kalendarz gminnych imprez. I nic dziwnego, że miejscowi sadownicy postanowili je ustanowić, bowiem od lat śliwka dla wielu z nich jest jedynym źródłem utrzymania. Dlatego też w szczególny sposób chcieli oddać hołd królowej szydlowskich sadów.

Pokazy suszenia i wędzenia śliwek na laskach zawsze były nieodłączną częścią „Święta Śliwki Szydłowskiej”. Zaproszenia na pokazy suszenia można znaleźć na plakatach zapraszających na to święto.

ORGANIZATORZY:

Urząd Gminy w Szydłowie
 Starostwo Powiatowe w Staszowie
 Grupa Producentka "DOBRYŚAD" w Szydłowie
 Kółko Rolnicze w Szydłowie
 Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie
 Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Szydłowskiej

PATRONAT MEDIALNY:**PATRONAT HONOROWY:**

Wicepremier, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
 Andrzej Lepper
 Wojewoda Świętokrzyski
 Grzegorz Banaś
 Marszałek Województwa Świętokrzyskiego
 Franciszek Wołodźko

19 sierpnia 2006, Sobota - Szydłów, plac zamkowy

IX Dni Szydłowa



LUNA-PARK

**z Rep. Czeskiej w sobotę
i niedzielę na Rynku w Szydłowie!**

- 14.00 - spotkanie informacyjne dla rolników nt. Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Urząd Gminy (sala konferencyjna)
- 15.30 - muzyka mechaniczna
- 16.00 - powitanie i przedstawienie programu imprezy
- 16.10 - zespół *One & One* - przeboje z różnych stron świata
- 16.40 - konkurs dla dzieci
- 17.00 - otwarcie wystawy poplenerowej studentów ASP Kraków - synagoga
- 17.15 - zespół *One & One* - gorące rytmy
- 17.40 - konkurs przeciągania wozu strażackiego
- 18.00 - uroczyste otwarcie imprezy
- 18.10 - folklorystyczny zespół *Klumpakojis* (Litwa)
- 18.40 - zespół *One & One* - biesiada polska
- 19.00 - folklorystyczny zespół *Inovec* (Słowacja)
- 19.30 - kabaret PIRANIA** - część pierwsza
- 20.15 - zespół *One & One* - wakacyjne przeboje
- 20.35 - kabaret PIRANIA** - część druga
- 21.20 - zabawa taneczna wraz z dyskoteką
- 23.00 - Polski Elvis Show
- 01.00 - zakończenie imprezy



20 sierpnia 2006, Niedziela - Szydłów, plac zamkowy

IX Święto Śliwki

- 12.00 - Msza święta na placu zamkowym
- 13.15 - Regionalny Zespół Pieśni i Tańca *Górale Łąccy*
- 13.30 - część oficjalna imprezy
- 13.40 - Regionalny Zespół Pieśni i Tańca *Górale Łąccy*
- 14.00 - zespół *Ewa i Fant*
- 14.30 - konkurs rodzinny
- 14.45 - zespół *Ewa i Fant*
- 15.15 - wręczenie wyróżnień i odznaczeń
- 15.30 - koncert Goście Gospodarzom:
 zespół wokarno-instrumentalny *Ogniki z Lelowa*
Klumpakojis - folklor litewski z Śiluvy
Inovec - folklor słowacki z miasta Zlaté Moravce
- 17.45 - konkurs sadowniczy
- 18.15 - zespół *Ewa i Fant*
- 18.30 - KABARET POD WYRWIGROSZEM**
- 20.00 - zespół NANA** - laureat głównej nagrody
 koncertu Debiuty Opole' 2005
- 21.30 - pokaz ogni sztucznych
- 22.00 - zabawa taneczna wraz z dyskoteką
- 01.00 - zakończenie imprezy

Na Święcie Śliwki m.in.:

- wystawa wielu odmian śliwek;
- pokaz suszenia śliwek "na laskach";
- degustacja śliwek i przetworów śliwkowych;
- możliwość zakupu śliwek;
- wystawa sprzętu sadowniczego;
- wystawa nawozów i środków ochrony roślin;



www.szydlow.pl

SPONSORZY I DARECZYŃCY:

Fot. nr 19. Plakat zapraszający na IX Święto Śliwki

ORGANIZATORZY:

Urząd Gminy w Szydłowie
Starostwo Powiatowe w Staszowie
SPO "DOBRYŚAD" w Szydłowie
Kółko Rolnicze w Szydłowie
Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie
Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Szydłowskiej

PATRONAT MEDIALNY:



PATRONAT HONOROWY:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Wojewoda Świętokrzyski
Marszałek Województwa Świętokrzyskiego

20 sierpnia 2005, Sobota

VIII Dni Szydłowa



LUNA-PARK
z Rep. Czeskiej w sobotę
i niedzielę na Ryнку w Szydłowie!

15.30 - muzyka na dobry początek
16.00 - powitanie i przedstawienie programu imprezy
16.05 - zespół *Kapela Radziecka* - Bella Italia!
16.35 - maxiskakanka - konkurs dla dzieci
16.45 - zespół *Kapela Radziecka* - latynoskie rytmy
17.05 - konkurs zawody strażaków
17.45 - zespół *Kapela Radziecka* - biesiada
18.20 - rzut beretem z antenką - konkurs dla dzieci
18.30 - występ zespołu tanecznego **EMPRES z Szydłowa**
18.50 - konkurs rodzinny
19.00 - **INOVEC** - folklor słowacki z miasta Zlaté Moravce
19.40 - zespół *Kapela Radziecka* - na cygańską nutę
20.00 - KABARET DNO
21.30 - zabawa taneczna, *Kapela Radziecka* wraz z dyskoteką
01.00 - zakończenie imprezy



21 sierpnia 2005, Niedziela

VIII Święto Śliwki

12.00 - msza święta na dziedzińcu zamkowym
13.30 - oficjalna część imprezy
14.00 - występ zespołu **INOVEC** - folklor słowacki
14.45 - zespół **GALAKTYKA** - letnie przeboje
15.15 - Cyrkowe Show - część pierwsza
15.30 - wręczenie wyróżnień i odznaczeń
16.00 - **GALAKTYKA** - country
16.30 - Cyrkowe Show - część druga
16.45 - konkurs sadowniczy
17.05 - **GALAKTYKA** - złote przeboje z lat 60-tych i 70-tych
17.35 - Cyrkowe Show - część trzecia
17.50 - występ zespołu tanecznego **EMPRES z Szydłowa**
18.10 - **GALAKTYKA** - złote przeboje z lat 80-tych i 90-tych



Na Święcie Śliwki m.in.:

- wystawa wielu odmian śliwek;
- pokaz suszenia śliwek "na łaskach";
- degustacja śliwek i przetworów śliwkowych;
- możliwość zakupu śliwek;
- wystawa sprzętu sadowniczego;
- wystawa nawozów i środków ochrony roślin;

18.40 - KABARET SKECZÓW MĘCZĄCYCH
20.00 - DON WASYL I CYGAŃSKIE GWIAZDY
22.00 - pokaz ogni sztucznych
22.10 - zabawa taneczna, zespół **GALAKTYKA** wraz z dyskoteką
02.00 - zakończenie imprezy



Zapraszamy na www.szydlow.pl

SPONSORZY:



WSTĘP WOLNY

Fot. nr 20. Plakat zapraszający na VIII Święto Śliwki

VII ŚWIĘTO ŚLIWKI DNI SZYDŁOWA

675 LAT NADANIA PRAW MIEJSKICH DLA SZYDŁOWA 1329-2004



PROGRAM



28.08 SOBOTA

Największy czeski **Luna-Park** goszczący w Polsce

godz. 15⁰⁰-20⁰⁰ występy zespołów młodzieżowych oraz konkursy z nagrodami z udziałem publiczności

godz. 17³⁰ zawody w przeciąganiu liny o puchar Pani Posel Bożeny Kizińskiej oraz atrakcyjne nagrody od organizatorów

godz. 20³⁰ koncert zespołu **UNIVERSE**

godz. 22⁰⁰ zabawa taneczna z zespołem **AQARIUS**



29.08 NIEDZIELA

Największy czeski **Luna-Park** goszczący w Polsce

godz. 12⁰⁰ uroczysta Msza Święta na Zamku

godz. 13³⁰ oficjalne otwarcie Dni Szydłowa-VII Święta Śliwki-Plac Zamkowy

- wystawa sprzętu rolniczego

- wystawa i degustacja śliwek Szydłowskich

- pokaz suszenia śliwki starodawnym sposobem na laskach

godz. 14⁰⁰ występ zespołu **SCHOOL BOY** w repertuarze znanych polskich przebojów

w przerwach występu wiele atrakcyjnych konkursów związanych ze Świętem Śliwki

godz. 16⁰⁰ występ zespołu **FLASH DANCE & OMEN BAND**

w repertuarze country (stroje kowbojskie)

godz. 17⁰⁰ występ grupy **DROPSY SQUAL**-laureatów parady techno-dance w Berlinie w 2004r.

godz. 18⁰⁰ występ zespołu **FLASH DANCE & OMEN BAND**

w repertuarze cygańskim

godz. 19³⁰ występ kabaretu z programem **W KOPYDŁOWIE**

godz. 21³⁰ zabawa taneczna z zespołem **FLASH DANCE & OMEN BAND**

godz. 22⁰⁰ pokaz **ogni sztucznych Szydłów 675**



PATRONAT HONOROWY:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Wojciech Olejniczak

Wojewoda Świętokrzyski Włodzimierz Wójcik

Marszałek Województwa Świętokrzyskiego Franciszek Wołodźko

ORGANIZATORZY:



Urząd Gminy w Szydłowie

Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Szydłowskiej

Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie

Spółdzielnia Producentów Owoców „Dobry Sad” w Szydłowie

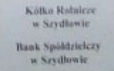
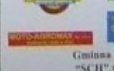
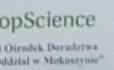
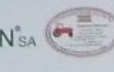
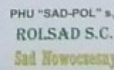
Starostwo Powiatowe w Staszowie

PATRONAT MEDIALNY:



WWW.SZYDLOW.PL

SPONSORZY:



„ELWID” Tadeusz Widomski
tel. 604 280 092

Fot. nr 21. Plakat zapraszający na VII Święto Śliwki

9. Kontrola:

1. COBICO Sp.zoo, ul. Grzegórzecka 77, 31-559 Kraków;
2. Biocert Małopolska Sp. Zoo ul. Lubicz 25a, 31-503 Kraków,
3. TUV Rhienland Polska Sp. Zoo 02-146 Warszawa, 17-tego stycznia 56, tel. 22 8467999, fax. 22 868 37 42,
4. Świątokrzyski IJHARS, 25-558 Kielce ul. Zagnańska 91 tel. (041) 362-69-(64-65) fax (041) 362-64-10
5. Centrum Jakości AgroEko Sp. zoo, ul. Bałki 2, 05-126 Nieporęt,
6. PNG sp. zoo 26-065 Piekoszów, 41306 40 00 fax. 22 41 306 48 11 do 14,
7. Polskie Centrum Badań i Certyfikacji w Warszawie, ul. Kłobucka 23A, 02-699 Warszawa

10. Etykietowanie:

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

12. Informacje dodatkowe:

Brak informacji dodatkowych.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku:

„Szansa dla miasteczka” w: „Słowo Ludu” z dn. 25 listopada 1988 r.

Kwit skupu nr 1280 z 1 grudnia 1964 r.

Kwit skupu nr 1281 z 8 grudnia 1964 r.

Kwit skupu nr 1440 z 29 listopada 1967 r. wystawiony w Śremie

Kwit skupu nr 3930 z 29 listopada 1967 r. wystawiony w Trzebnicy

„Święto Śliwki – nasi sadownicy mieli się czym pochwalić” w: „Echo Dnia – Echo Powiśla” z 25 sierpnia 2006 r.

Plakat zapraszający na IX Dni Szydłowa – Święto Śliwki (19-20 sierpnia 2006 r.)

Plakat zapraszający na VIII Dni Szydłowa – Święto Śliwki (20-21 sierpnia 2005 r.)

Plakat zapraszający na VII Dni Szydłowa – Święto Śliwki (28-29 sierpnia 2004 r.)