

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ¹⁾

z dnia 14 maja 2008 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy:
„jabłka grójeckie” jako chronione oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: M. Sawicki

Załącznik do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 14 maja 2008 r. (poz. 10)

Dnia 25 kwietnia 2008 r. o godzinie 14.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „jabłka grójeckie”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 9 maja 2008 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

1) Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Jabłka grójeckie”

WE nr:

CHOG CHNP

1. NAZWA

Jabłka grójeckie

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1 Rodzaj produktu

Kategoria: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – klasa 1.6

3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod nazwą Jabłka grójeckie mogą być sprzedawane jabłka niżej wymienionych odmian, w klasie Extra, I, II i spełniające wymagania dotyczące wybarwienia, wielkości oraz jędmności miąższu w czasie sprzedaży, które zawarte są w poniższej tabeli.

Odmiana	Wybarwienie w czasie konsumpcji	Wielkość klasy Extra	Wielkość klasy I, II	Minimalna jędmność miąższu
Alwa	0	60	55	5,5
Antonówka	nie dotyczy	60	55	4,5
Arlet	38	70	65	6,5
Bellavista	55	60	55	5
Belle de Boskoop i mutanty	38	70	65	6
Braeburn	38	70	65	6
Cortland	55	70	65	4,5
Celeste	38	70	65	5,5
Delikates	38	70	65	5

Derlbaleestival i mutanty	38	60	55	5,5
Early Geneva	55	60	55	6
Elise	80	70	65	6
Elstar	38	60	55	4,5
Empire	80	60	55	5
Fuji	38	70	65	6
Gala i mutanty	38	60	55	5,5
Gloster	55	70	65	5,5
Golden Delicious i mutanty	nie dotyczy	70	65	5
Honeygold	nie dotyczy	70	65	5
Idared	55	70	65	5,5
James Grieve i mutanty	nie dotyczy	70	65	5,5
Jerseymac	55	60	55	5,5
Jester	55	70	65	5
Jonagold i mutanty	38	70	65	5
Jonagored i mutanty	80	70	65	5
Jonathan	55	60	55	5
Koksa Pomarańczowa i mutanty	38	60	55	5
Lobo	55	70	65	4,5
Ligol	55	70	65	5,5
McIntosh i mutanty	55	60	55	4,5
Melrose	38	70	65	5
Mutsu	nie dotyczy	70	65	6
Paula Red	55	70	65	5,5
Pinova i mutanty	38	70	65	5,5
Piros	38	60	55	5,5
Red Delicious i mutanty	80	70	65	5,5
Szara Reneta	55	70	65	5,5
Rubin	80	70	65	4,5
Shampion i mutanty	38	70	65	4,5
Spartan	80	60	55	5
Starking	80	70	65	5,5

Starkrimson	80	70	65	5,5
Summerred	55	60	55	6

3.3 Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

3.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

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

Produkcja „jabłek grójeckich” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt. 4., zgodnie z metodyką Integrowanej Produkcji (IP) dla produkcji jabłek lub specyfikacją GLOBALGAP. Na poszczególne etapy produkcji „jabłek grójeckich”, które muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt.4, składają się:

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

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

Pakowanie jabłek musi być przeprowadzone w obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Stosuje się różne rodzaje opakowań jednostkowych oraz zbiorczych o pojemności nie przekraczającej 20 kg. Ponieważ „jabłka grójeckie” są delikatne, owoce pakowane są ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn minimalizujących ich mechaniczne uszkodzenia.

3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nie dotyczy

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

W skład obszaru produkcji „jabłek grójeckich” wchodzi:

z województwa mazowieckiego:

- powiat grójecki z gminami: Belsk Duży, Błędów, Chynów, Goszczyn, Grójec, Jasioniec, Mogielnica, Nowe Miasto n. Pilicą, Pniewy, Warka,
- część powiatu zyrardowskiego z gminą Mszczonów,
- część powiatu piaseczyńskiego z gminami: Tarczyn, Prażmów i Góra Kalwaria,
- część powiatu otwockiego z gminą Sobienie Jeziory,
- część powiatu garwolińskiego z gminą Wilga,
- część powiatu kozienickiego z gminami Grabów n. Pilicą i Magnuszew,
- część powiatu białobrzeskiego z gminami: Stromiec, Białobrzegi i Promna,

z województwa łódzkiego:

- część powiatu rawskiego z gminami: Biała Rawska, Sadkowice, Regnów, Cieladz,
- część powiatu skierniewickiego z gminą Kowiesy.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1 Czynniki naturalne

Obszar produkcji „jabłek grójeckich” położony jest w centralnej Polsce na terenach Równiny Warszawskiej, Wysoczyzny Rawskiej, Doliny Białobrzeskiej i Doliny Środkowej Wisły. Są to regiony geograficzne wchodzące w skład Niziny Środkowo Mazowieckiej oraz Niziny Południowo Mazowieckiej.

Na terenach tych przeważają gleby biellicowe lub pseudobiellicowe rozwinięte na piaskach, glinach oraz osadach zastoiskowych, średnich i niskich klas bonitacyjnych, które idealnie sprawdzają się w uprawie sadów jabłoniowych. Roczna suma opadów wynosi 600 mm. Długość okresu wegetacyjnego wynosi około 200 dni co pozwala na uprawę większości odmian jabłoni. Stosunkowo łagodny klimat tego regionu zbliżony do kontynentalnego, nie powoduje znaczących strat w nasadzeniach nawet w przypadku odmian wrażliwych na mróz.

Charakterystyczny dla tego regionu jest mikroklimat polegający na pojawianiu się nocą, w okresie przedziornym (wrzesień, początek października) niskich temperatur (nawet 0 st. Celsjusza) co przekłada się na wysoką kwasowość oraz duży i intensywny rumieniec „jabłek grójeckich” co zostało przedstawione w tabeli w pkt. 3.2.

Obszar produkcji jabłek grójeckich, ze względu na swoją wielkość oraz bardzo wysoką koncentrację upraw jabłoni nazywany jest „największym sadem Europy”. Największą koncentrację upraw jabłoni w tym regionie wykazują gminy: Błędów, Belsk Duży, Grójec, Warka (nawet do 70 % powierzchni).

5.1.2 Czynniki historyczne i ludzkie

Początki powstawania „największego sadu Europy”, jak nazywane są okolice Grójca, datuje się od panowania Królowej Bony, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa w tym sadownictwa. W 1545 roku otrzymała duże połacie ziemi w powiecie grójeckim, o które później dbała ustanawiając liczne przywileje dla posiadaczy ogrodów. Następnie sadownictwo znalazło umocowanie prawne w akcie królewskim z 1578 roku wydanym przez syna Królowej Bony. Dało to początek rozwoju sadów owocowych w tym głównie jabłoniowych. W wielu dziełach historycznych znajdują się liczne wzmianki o rozwoju sadów dworskich i chłopskich na terenach grójecczyzny.

Niemalą rolę w historii jabłek grójeckich odegrali również duchowni (Roch Wójcicki z Belska, Niedźwiedzki z Łęczeszyc, Stefan Roguski z Goszczyna i Edward Kawiński z Konar), którzy w XIX w. byli głównymi propagatorami sadownictwa w tym regionie.

Od początku XX wieku zakładano już sady handlowe, których symbolem stał się Jan Cieślak z Podgórzyc. Wprowadził on wysoką kulturę w uprawie oraz w przechowalnictwie jabłek (w 1918 roku wybudował pierwszą przechowalnię owoców w Polsce).

Z początkiem XX wieku pojawili się również pierwsi doradcy a do najślynniejszych z tego regionu należał Witalis Urbanowicz, który w 1909 roku zasłynął z opracowania 10 przykazań ogrodniczych. Bardzo dynamiczny rozwój grójeckiego sadownictwa, którego synonimem stał się prof. Szczepan Pieniążek, rozpoczął się z końcem II Wojny Światowej. Za jego sprawą powstał Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa który przekazywał najnowszą wiedzę i doświadczenia w uprawie jabłoni lokalnym sadownikom. Z polecenia profesora, jego wychowanek – Eligiusz Gajewski, założył w Nowej Wsi - Zakład Doświadczalny Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa. Zakład ten stał się wzorcowym gospodarstwem, z którego praktyczną wiedzę czerpali grójeccy sadownicy.

W miarę upływu czasu jabłek grójeckich wciąż przybywało i już w 1958 roku lokalni rolnicy mieli do czynienia z klęską urodzaju co skłoniło zastępcę przewodniczącego Prezydium Powiatowej Rady Narodowej w Grójcu – Wacława Przytockiego do zorganizowania Dni Kwitnących Jabłoni mających na celu promocję jabłek i regionu. Święto Kwitnących Jabłoni na początku obchodzono co roku w innej miejscowości. Święto nie ma do tej pory ustabilizowanej nazwy ponieważ stosowane były następujące nazwy: Dni Kwitnących Jabłoni, Dni Kwitnącej Jabłoni, Grójeckie Dni Kwitnącej Jabłoni, Grójeckie Dni Kwitnących Jabłoni, Kwitnące Jabłonie, Święto Kwitnących Jabłoni. Od kilkunastu lat utarło się stosowanie ostatniej nazwy.

5.2 Specyfika produktu

Niska temperatura nocą wpływa korzystnie na procesy fizjologiczne zachodzące w jabłkach tuż przed zbiorem. Polega to na mniejszej intensywności procesów spalania podczas nocnego spoczynku jabłek i co za tym idzie zgromadzenia w owocach większej ilości cukrów, które

wybitnie wpływają na jakość rumieńca (większy od przeciętnego średnio o 5 %). W tym również okresie w rejonie grójeckim mają miejsce przygruntowe przymrozki. Taki klimat sprzyja wykształceniu intensywnego rumieńca obejmującego dużą część powierzchni jabłek, poprawia również odpowiedni stosunek cukrów do kwasów co ma znaczący wpływ na wyśmienity smak. Piękny czerwony rumieniec na jabłku to nie tylko jego ładny wygląd, ale również wyższa zawartość barwników głównie antocyjanów i karetonoidów w tkankach pod skórą jabłka.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Lokalizacja upraw „jabłek grójeckich” oraz ich unikalne cechy są ze sobą silnie skorelowane szczególnym mikroklimatem. Duże spadki temperatur w okresie przedzbiorczym (we wrześniu i na początku października nawet do 0 st. Celsjusza) powodują, że „jabłka grójeckie” charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem oraz wysoką kwasowością.

Wynikiem odnalezienia w grójeckim dogodnych warunków dla upraw jabłoni jest ich niespotykana renoma umacniająca się prawie od 500 lat. Dla większości mieszkańców województwa mazowieckiego i przyległych województw Grójec jest synonimem obszaru upraw jabłoni. Wszędzie można spotkać się tu z motywami sadowniczymi: w herbie powiatu grójeckiego, w herbach wielu gmin (Chynów, Belsk Duży, Błędów, Jasieniec, Kowiesy, Sadkowice) – symbole jabłka, nazwy miejscowości – Sadków, Sadkowice, płaskorzeźba w domu Ogrodnika przedstawiająca owocobranie na przykładzie jabłek, coroczne Święto Kwitnących Jabłoni cieszące się ogromną popularnością, coroczna organizacja w Grójcu „Ogólnopolskich spotkań sadowniczych”, nazewnictwo miejskie – Osiedle „Zielony Sad”.

Wielowiekowa tradycja upraw sprawiła, że lokalni sadownicy, niemalże do perfekcji, opanowali umiejętności pielęgnacji jabłoni. Również lokalny przemysł jest ukierunkowany głównie na obsługę tej branży: przetwórcie owoców, firmy handlowe, grupy producenckie, sklepy zaopatrzenia ogrodniczego, producenci maszyn, itp.

Obecnie na terenie grójecczyzny uprawia się intensywne sady karłowe, które dostarczają ok. 40 % krajowej produkcji jabłek a intensywność upraw w niektórych gminach sięga nawet 70%.