

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 297/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Jabłka grójeckie”

Nr UE: PGI-PL-0730-AM01 – 6.7.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Stowarzyszenie Sady Grójeckie

Adres do korespondencji: ul. Niemojewska 19, 05-660 Warka, Polska/Poland

Tel. +48 698762020

E-mail: stowarzyszenie@jablkagrojeckie.pl

Stowarzyszenie Sady Grójeckie jest grupą, która wniosowała o rejestrację nazwy „jabłka grójeckie” jako ChOG. Stowarzyszenie obecnie zrzesza producentów „jabłek grójeckich”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne:
 - Kontrola
 - Przechowywanie
 - Pakowanie

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

W pkt 4 Specyfikacji (Opis) oraz w punkcie 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu) po zdaniach:

„Pod nazwą »jabłka grójeckie« mogą być sprzedawane jabłka niżej wymienionych odmian, w klasie extra i I oraz spełniające minimalne wymagania dotyczące wybarwienia, wielkości oraz jędrności miąższu w czasie sprzedaży, które zawarte są w poniższej tabeli. »Jabłka grójeckie« charakteryzują się również kwasowością wyższą od przeciętnej dla danej odmiany średnio o 5%. Jednakże wartość tego parametru uzależniona jest od warunków atmosferycznych panujących w danym okresie wegetacyjnym.»

dodano następujące zdania:

„Dodatkowo »jabłka grójeckie« spełniają bardziej restrykcyjne wymagania dotyczące pozostałości środków ochrony roślin. Mogą w nich wystąpić pozostałości tylko 5 środków ochrony roślin z grupy dozwolonych. Dopuszczalny poziom każdej z tych substancji w »jabłkach grójeckich« to max. 50% normy ustalonej w ogólnie obowiązujących przepisach Unii Europejskiej. Jednocześnie poziom pozostałości musi być zgodny z wymaganiami dotyczącymi pozostałości w kraju, do którego »jabłka grójeckie« są eksportowane».

„Jabłka grójeckie” spełniające wymagania dotyczące odmiany, wielkości, jędrności i wybarwienia, **ale noszące wyraźne ślady uszkodzeń mrozowych lub zabliznione uszkodzenia gradowe** pokrywające nie więcej niż 20 % łącznej powierzchni owocu mogą być skierowane do przetwórstwa w opakowaniach zbiorczych o pojemności do 380 kg. Wszystkie uszkodzenia muszą być zabliznione. Zgnilizny są niedopuszczalne. „Jabłka grójeckie do przetwórstwa” i muszą być przechowywane w osobnych opakowaniach niż „jabłka grójeckie” klasy extra lub I”.

Dodanie zapisów dotyczących poziomów pozostałości środków ochrony roślin jest wynikiem troski o zdrowie konsumentów oraz ochronę środowiska naturalnego.

Zmiana umożliwiająca wykorzystanie do przetwórstwa „jabłek grójeckich” noszących ślady uszkodzeń mrozowych lub gradowych podyktowana jest coraz częściej występującymi opadami gradu oraz przymrozkami w okresie kwitnienia, wynikającymi ze zmian klimatu. W przypadku spełnienia wymagań dotyczących odmian, jędrności, wielkości i wybarwienia, ale wystąpienia uszkodzeń mrozowych lub zabliznionych uszkodzeń gradowych owoce te zachowują wszelkie walory jakościowe charakterystyczne dla „jabłek grójeckich”. Wprowadzenie tej zmiany powinno przyczynić się do poszerzenia gamy przetworów z „jabłek grójeckich” oraz ograniczenia marnowania żywności.

5.1.1. Tabela odmian „jabłek grójeckich”

W tabeli odmian „jabłek grójeckich”, tj w pkt 4 Specyfikacji a także w pkt 3.2 Jednolitego dokumentu dokonano następujących zmian:

- a) Dodano symbol (*) przy odmianach zielonych oraz dodano symbol (**) przy odmianach letnich.

Wprowadzenie ww. symboliki pozwala na łatwiejszą identyfikację odmian, posiadających typową dla nich charakterystykę (np. odmiany zielone = brak wybarwienia, czy czerwonego rumieńca; a np. odmiany letnie = szybko spadająca jędrność miąższu), ale w pewnym stopniu wyjątkową w kontekście ogólnej specyfiki „jabłek grójeckich” o których mowa z pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Wybarwienie dla odmian zielonych (*), nieposiadających rumieńca, w kolumnie „Wybarwienie” określono - „nie dotyczy”.

W przypadku odmian letnich (**) jędrność jest mierzona przy wydaniu towaru do wysyłki

- b) Z wykazu odmian kwalifikujących się do produkcji „jabłek grójeckich” wykreślono odmianę Jersey mac.

Doświadczenie sadownicze pozwoliło nam zauważyć, że jabłka ww. odmiany z uwagi na swoją charakterystykę, często nie spełniały parametrów określonych dla „jabłek grójeckich”. Delikatne owoce odmiany Jersey mac, o szybko malejącej jędrności miąższu, często podczas zbiorów ulegały mechanicznym uszkodzeniom naskórka i odgnieceniom, co dyskwalifikowało je w kontekście wymogu wysokiej jakości, odnoszącej się do „jabłek grójeckich”. Sam termin zbioru często był trudny do sprecyzowania, gdyż jabłka tej odmiany przed osiągnięciem przewidywanej przez sadownika gotowości zbiorczej, potrafiły jednej nocy opaść z drzewa.

- c) Dodano nowe odmiany. Zmiana ta obejmuje dwie grupy:

Stare odmiany: Antonówka Zwykła, Antonówka Biała Śmietankowa, Ananas Berżeński, Boiken, Cytrynowka, Cesarz Wilhelm, Kosztela, Makao, Malinówka, Szara Reneta, Reneta Landsberska, Kronselka.

Nowe odmiany wprowadzone do produkcji w ostatnim czasie:

Chopin, Crimson crisp, Muna, Sander.

Ponadto w przypadku niektórych odmian, które były już ujęte w wykazie odmian, dodano mutanty - poprzez dopisanie zwrotu „i mutanty”: Ligol i mutanty, Idared i mutanty.

- d) **Wyodrębniono odmianę Red Delicious (i mutanty) jako oddzielną odmianę.** Do tej pory Red Delicious funkcjonował jako mutant Golden Delicious. Z racji tego, że sam tworzy mutanty powinien być w wykazie odmian „jabłka grójeckie” jako oddzielna pozycja

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra	Wielkość klasy I	Minimalna jędrność miąższu
Alwa	55	60	55	5,5
Ananas Berżeński *	Nie dotyczy	70	65	5,5
Antonówkaiąla Śmietankowa (pot. Sześćsetgramowa, półtorafuntowa) *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Antonówka Zwykła *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Belle de Boskoop i mutanty *	Nie dotyczy	70	65	6

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra	Wielkość klasy I	Minimalna jedność miąższu
Boiken *	Nie dotyczy	65	60	6,5
Braeburn	55	70	65	6
Cortland	55	70	65	4,5
Celeste **	38	70	65	5,5
Cesarz Wilhelm	50	70	65	5,5
Chopin *	Nie dotyczy	60	55	5
Crimson crisp	55	70/85	65	6,5
Cytrynówka *	Nie dotyczy	70	60	5,5
Delikates **	55	70	65	5
Derlrbaaleestival 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	55	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
Idared i mutanty	55	70	65	5,5
Jerseymae	55	60	55	5,5
Jonagold i mutanty	38	70	65	5
Jonagored i mutanty	80	70	65	5
Kosztela *	Nie dotyczy	70	65	5,5
Kronselka (Oliwka Kronselska) *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Ligol i mutanty	55	70	65	5,5
Lobo	55	70	65	4,5
Makao (Macaun)	80	65	60	5,5
Malinówka	80	70	65	5,0
Muna	90	70	65	5,5
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	6,0
Reneta Landsberska *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Rubin	80	70	65	4,5

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra	Wielkość klasy I	Minimalna jedrność miąższu
Sander	45	60	55	5,5
Shampion i mutanty	55	70	65	4,5
Starking	80	65	60	6,0
Szara Reneta	38	70	65	6,0

* odmiany zielone,

** oznaczenie odmian letnich; jedrność jest mierzona przy wydaniu towaru do wysyłki.

Dodanie do wykazu odmian tzw. „starych odmian”, czyli uprawianych dawniej najczęściej w przydomowych ogrodach, wynika z rosnącego zainteresowania konsumentów tymi odmianami, ponieważ przypominają im smaki znane z dzieciństwa.

Pozostałe odmiany dodano do celu rozszerzenia oferty oraz wprowadzenia odmian odpornych na parch jabłoni, co pozwoli zmniejszyć zużycie środków ochrony roślin, jak również spowoduje rozszerzenie oferty o odmiany twarde pożądaną na dalekich rynkach.

Dodanie zwrotu „i mutanty” w przypadku odmian: Idared, Ligol, Red Delicious wynika z faktu, że na rynku sukcesywnie pojawiają się mutanty znanych odmian o lepszych parametrach produkcyjnych i jakościowych. Są one pożądaną przez konsumentów.

5.2. Dowód pochodzenia

5.2.1. W pkt 6.5 Specyfikacji zdania:

„Producent i grupa producencka (jeśli dotyczy) otrzymuje od Stowarzyszenia numer identyfikacyjny, który ma obowiązek stosować wraz z odpowiednią etykietą na wszelkich dopuszczonych do obrotu opakowaniach. Numer ten ma zapewnić tzw. traceability, czyli odtworzenie historii produktu”

zostały przeredagowane w następujący sposób:

„Producent otrzymuje od Stowarzyszenia numer identyfikacyjny, który ma obowiązek stosować, aby »jabłka grójeckie« były identyfikowalne i możliwe było odtworzenie historii produktu (ang. traceability). Nie ma obowiązku umieszczania tego numeru na etykiecie sprzedażowej. Etykietowanie sprzedażowe powinno odbywać się zgodnie z prawem i na zasadach ustalonych z kontrahentem”.

Zmiana ta jest podyktowana potrzebą ujednolicenia wymogów znakowania i jednocześnie dostosowanie ich do oczekiwań klientów.

5.2.2. W pkt 6.6 Specyfikacji zdania:

„Producent ma obowiązek prowadzić rejestr dotyczący: wielkości produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji, z przeznaczeniem do dalszej sprzedaży, powierzchnię i lokalizację sadów. Rejestr jest prowadzony według wzoru udostępnionego przez Stowarzyszenie. Rejestr może być prowadzony w sposób elektroniczny zgodnie z metodą opracowaną przez Stowarzyszenie”.

Zostały zastąpione zdaniem:

„Producent ma obowiązek, samodzielnie lub za pośrednictwem grupy producenckiej, prowadzić rejestr dotyczący: wielkości produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji, z przeznaczeniem do dalszej sprzedaży, powierzchnię i lokalizację sadów. Rejestr jest prowadzony według wzoru udostępnionego przez Stowarzyszenie. Rejestr może być prowadzony elektronicznie zgodnie z metodą opracowaną przez Stowarzyszenie lub na formularzach obowiązującego systemu zarządzania jakością, np. GlobalG.A.P.”.

Zmiana polega na doprecyzowaniu obowiązku prowadzenia rejestru także przez grupy producenckie, jako podmiotu dysponującego »jabłkami grójeckimi”

5.2.3. W pkt 6 Specyfikacji został dodany punkt 7 w następującym brzmieniu:

„Producent wytwarzający przetwory lub produkty z wykorzystaniem »jabłek grójeckich« jest odpowiedzialny za możliwość przesłedzenia ścieżki produktu w taki sposób, aby możliwa była identyfikacja »jabłek grójeckich« użytych do ich produkcji. Konieczne jest sporządzenie bilansu masy i przekazanie go do Stowarzyszenia Sady Grójeckiej”.

Powyższa zmiana podyktowana jest dbałością o oryginalność i zapobieganie zafalszowaniu produktów przetworzonych zawierających »jabłka grójeckie”.

5.2.4. W pkt 6 specyfikacji został dodany punkt 8 w następującym brzmieniu:

„Stowarzyszenie Sady Grójeckiej, ma prawo do corocznej kontroli wewnętrznej 10 % producentów posiadających certyfikat zgodności. Kontrolom wewnętrznym podlega zgodność ze specyfikacją produktu oraz bilans masy”.

Kontrola producentów posiadających certyfikat zgodności przez „Stowarzyszenie Sady Grójeckiej” ma charakter wewnętrzny. Jej realizacja podyktowana będzie wyłącznie troską o poprawność realizacji założeń współpracy z producentami.

Kontrola w żaden sposób nie ma wpływu, ani też nie koliduje z zewnętrznymi organami kontrolnymi uprawnionymi do kontroli i weryfikacji zgodności specyfikacji.

Powyższe zmiany podyktowane są koniecznością wzmocnienia nadzoru grupy nad produktem.

5.3. **Metoda produkcji**

5.3.1. W pkt 6.2 specyfikacji oraz w pkt 3.4 jednolitego dokumentu zdanie:

„»Jabłka grójeckie« produkowane są w systemie Integrowanej Produkcji Roślin (IP) lub w systemie GlobalG.A.P.”

otrzymuje brzmienie:

„»Jabłka grójeckie« produkowane są w systemie Integrowanej Produkcji Roślin (IP), GlobalG.A.P. lub rolnictwa ekologicznego”.

5.3.2. W pkt 7 Specyfikacji (Metoda produkcji) zdanie wstępne:

„Produkcja »jabłek grójeckich« prowadzona jest zgodnie z metodyką Integrowanej Produkcji (IP) dla produkcji jabłek lub zgodnie ze specyfikacją GlobalG.A.P.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkcja »jabłek grójeckich« w sadach już istniejących oraz nowozakładanych, prowadzona jest zgodnie z metodyką Integrowanej Produkcji Roślin (IP) dla produkcji jabłek lub zgodnie ze specyfikacją GlobalG.A.P. lub zasadami produkcji ekologicznej”.

Zmiany, o których mowa w pkt 5.3.1. i 5.3.2, polegają na konieczności doprecyzowania informacji dotyczących metod produkcji »jabłek grójeckich”. Wieloletnia praktyka sadownicza pokazała nam, że jabłka produkowane w ramach systemu rolnictwa ekologicznego spełniają rygorystyczne wymogi jakościowe stawiane dla »jabłek grójeckich”. A zatem proponowana zmiana ma na celu usankcjonowanie istniejących praktyk w kontekście produkcji »jabłek grójeckich”.

5.3.3. W pkt 7 Specyfikacji (Zakładanie plantacji)

Zdania:

„Rozstawa wynosi 3 do 3,5 metra rząd od rzędu i 0,5 – 1,2 drzewko od drzewka dla podkładek karłowych w zależności od siły wzrostu odmiany, sposobu prowadzenia uprawy i posiadanego sprzętu. Natomiast rozstawa dla jabłoni sadzonych na podkładkach półkarłowych wynosi 3,5 do 4,2 metra rząd od rzędu i 1,2 – 2 metra drzewko od drzewka. Dla sadów sadzonych przed złożeniem wniosku o rejestrację »jabłek grójeckich« mogą być stosowane również inne rozstawy”

Zostały zastąpione zdaniem:

„Rozstawa wynosi 3 do 3,5 metra rząd od rzędu i 0,5 – 1,2 drzewko od drzewka dla podkładek karłowych w zależności od siły wzrostu odmiany, sposobu prowadzenia uprawy i posiadanego sprzętu. Natomiast rozstawa dla jabłoni sadzonych na podkładkach półkarłowych wynosi 3,5 do 4,2 metra rząd od rzędu i 1,2 – 2 metra drzewko od drzewka. Dla sadów sadzonych przed złożeniem wniosku o rejestrację »jabłek grójeckich« mogą być stosowane również inne rozstawy. W przypadku nowozakładanych sadów, ale odmian starych wytyczne co do rozstawu nie mają zastosowania”.

Powyższa zmiana ma związek z tym, że prowadzenie odmian starych różni się od prowadzenia współczesnych sadów.

5.3.4. W pkt 7 Specyfikacji (Zbiory) zostało wykreślone zdanie:

„Zazwyczaj zbiór przeprowadza się od 10 września do 31 października z wyjątkiem odmian wczesnych”.

Zdanie zostało wykreślone, ponieważ, ze względu na zmiany klimatu, zbiory odbywają się zgodnie z panującymi warunkami atmosferycznymi, których nie można ściśle określić terminem kalendarzowym. O ile fachowa wiedza i doświadczenie sadownicze pozwalają nam określić gotowość zbiorczą samego jabłka, o tyle trudno nam coraz częściej określić z wyprzedzeniem, kiedy odbędzie się zbiór. Mają na to właśnie wpływ warunki atmosferyczne. Nie chodzi tu bynajmniej tylko o te istniejące w okresie zbiorów np. długotrwałe opady deszczu czy nocne przymrozki, ale o te, które występują kilka miesięcy wcześniej. Termin zbioru owoców uzależniony jest bowiem od wielu czynników klimatycznych występujących w całym okresie wegetacyjnym. Coraz częstsze anomalie pogodowe, tj. występujące poza typowymi dla ich występowania okresami takie jak: wysokie temperatury w okresie zimy, przymrozki wiosną, susze i upały latem, ulewy i podtopienia, mogą wydłużyć lub mocno przyspieszyć czas dojrzewania jabłek i tym samym zmienić ich termin zbioru. Termin, który jeszcze kilka lat temu był w miarę podobny rok do roku.

5.3.5. W pkt 7 Specyfikacji dodano kolejny etap „Sortowanie”, w następującym brzmieniu:

Sortowanie

„Jabłka grójeckie» to jabłka deserowe wysortowane do jakości premium (klasa ekstra i klasa I) oraz »jabłka grójeckie do przetwórstwa« posortowane i eksponowane zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Sortowanie może odbywać się bezpośrednio u producenta (lub w grupie producenckiej), w sortowni zlokalizowanej w obszarze geograficznym określonym w pkt 5. Dokonuje się segregacji na następujące kategorie: »jabłka grójeckie«, »jabłka grójeckie do przetwórstwa«, oraz pozostałe jabłka. Po wysegregowaniu »jabłka grójeckie« oraz »jabłka grójeckie do przetwórstwa« powinny być wyraźnie oznaczone i odseparowane od innych jabłek”.

Zmiana ta wynika z potrzeby uszczegółowienia zasad sortowania i pakowania. Istnieje mylne przekonanie, że producent posiadający certyfikat „jabłka grójeckiego” może sprzedawać cały plon jako „jabłka grójeckie”. W rzeczywistości jako „jabłka grójeckie” mogą być oferowane wyłącznie jabłka po wysortowaniu (klasa ekstra i I) jako owoce o najwyższej jakości (spełniające parametry określone w tabeli Odmiany „jabłek grójeckich”) lub jako „jabłka grójeckie” do przetwórstwa. Cały zbiór jest przechowywany łącznie, dopiero po zwolnieniu komór następuje sortowanie na „jabłka grójeckie”, „jabłka grójeckie do przetwórstwa” oraz zwykle jabłka. Owoce pochodzące z terenu wytwarzania „jabłka grójeckiego”, ale nie spełniające wymogów klasy ekstra i I nie mogą być nazywane „jabłkami grójeckimi”.

5.4. **Inne**

5.4.1. **Kontrola**

W pkt 9 Specyfikacji (Kontrola)

Zdanie:

„Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

1) TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. 17 Stycznia 56, 02-146 Warszawa;

- 2) PNG sp. zoo, Zajączków, 26-065 Piekoszów;
- 3) Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie, ul. Marszałkowska 115, 00-102 Warszawa.”

Zostało zmienione na:

„Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Aleje Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa.”

Zmiana podyktowana jest faktem, że organ ten jest nadrzędny i nadzoruje wszystkie organy kontrolne.

5.4.2. W pkt 7 Specyfikacji (Przechowywanie) zdanie:

„Istotne jest aby jędrność na koniec okresu przechowywania była nie mniejsza niż 4,5 kg/cm²”

otrzymuje brzmienie:

„Istotne jest, aby jędrność na koniec okresu przechowywania była nie mniejsza niż określona w tabeli dla danej odmiany”.

Zmiana ta uszczegóławia wytyczne jędrności dla każdej z odmian odwołując się do wartości określonej w tabeli, w punkcie Opis produktu.

Po zdaniu:

„W przypadku, gdy dany producent uprawia również inne jabłka, nie objęte chronionym oznaczeniem geograficznym, to powinny być one składowane w sposób uniemożliwiający pomieszczenie owoców”

Zostało dodane zdanie:

„Pod nazwą »jabłka grójeckie« mogą być sprzedawane wyłącznie jabłka spełniające łącznie wszystkie wymagania określone w niniejszym wniosku, czyli jedynie jabłka wysortowane”.

Zmiana ta polega na konieczności doprecyzowania zapisu. Istnieje mylne przekonanie, że producent posiadający certyfikat „jabłka grójeckiego” może sprzedawać cały plon jako „jabłka grójeckie”. W rzeczywistości jako „jabłka grójeckie” mogą być oferowane wyłącznie jabłka po wysortowaniu (klasa ekstra i I) jako owoce o najwyższej jakości (spełniające parametry określone w tabeli Odmiany „jabłek grójeckich”) lub jako „jabłka grójeckie” do przetwórstwa.

5.4.3. W pkt 7 Specyfikacji, w (Pakowanie) zostało dodane następujące zdanie:

„W przypadku »jabłek grójeckich« przeznaczonych do przetwórstwa dopuszcza się opakowania zbiorcze o pojemności do 380 kg”.

Zmiana ta wynika z konieczności dodania nowej formy opakowania dla owoców do przetwórstwa.

W związku z ww. zmianami, w pkt 3.5 Jednolitego dokumentu dodano i opisano metody produkcji – Przechowywanie i Pakowanie

5.4.4. Pkt 3.5 Jednolitego dokumentu otrzymuje nowe brzmienie:

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

Przechowywanie

„Przechowywanie »jabłek grójeckich«, powinno odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, do momentu pakowania.

Optymalne warunki przechowywania jabłek grójeckich, to: temperatura: 1-3 stopnie C – przechowywanie długotrwałe do kilku miesięcy, 4-10 stopni C – przechowywanie pozbiornicze, krótkotrwałe przechowywanie do kilkunastu dni. Dopuszczalny okres przechowywania jabłek jest uzależniony od odmiany. Istotne jest, aby jędrność na koniec okresu przechowywania była nie mniejsza niż określona w tabeli dla danej odmiany.

W przypadku, gdy dany producent uprawia również inne jabłka, nie objęte chronionym oznaczeniem geograficznym, to powinny być one składowane w sposób uniemożliwiający pomieszczenie owoców. Pod nazwą »jabłka grójeckie« mogą być sprzedawane wyłącznie jabłka spełniające łącznie wszystkie wymagania określone w niniejszym wniosku, czyli jedynie jabłka wysortowane”.

Pakowanie

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. Owoce pakowane są ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn minimalizujących mechaniczne uszkodzenia. Ograniczenie dotyczące pakowania jest podyktowane troską o zachowanie wysokiej jakości produktu (m.in. uniknięcie ryzyka powstania uszkodzeń mechanicznych) oraz pomieszczenia z jabłkami innymi niż „jabłka grójeckie” (ChOG). Wszystko to wpływa na utrzymanie renomy produktu.

W przypadku „jabłek grójeckich” przeznaczonych do przetwórstwa dopuszcza się opakowania zbiorcze o pojemności do 380 kg.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Jabłka grójeckie”

Nr UE: PGI-PL-0730-AM01 – 6.7.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jabłka grójeckie”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. **Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Pod nazwą „jabłka grójeckie” mogą być sprzedawane jabłka niżej wymienionych odmian, w klasie extra i klasie I oraz spełniające minimalne wymagania dotyczące wybarwienia, wielkości oraz jędrności miąższu w czasie sprzedaży, które zawarte są w poniższej tabeli. „Jabłka grójeckie” charakteryzują się również kwasowością wyższą od przeciętnej dla danej odmiany średnio o 5 %.

Jednakże wartość tego parametru uzależniona jest od warunków atmosferycznych panujących w danym okresie wegetacyjnym.

Dodatkowo „jabłka grójeckie” spełniają bardziej restrykcyjne wymagania dotyczące pozostałości środków ochrony roślin. Mogą w nich wystąpić pozostałości tylko 5 środków ochrony roślin z grupy dozwolonych. Dopuszczalny poziom każdej z tych substancji w „jabłkach grójeckich” to max. 50% normy ustalonej w ogólnie obowiązujących przepisach Unii Europejskiej. Jednocześnie poziom pozostałości musi być zgodny z wymaganiami dotyczącymi pozostałości w kraju, do którego „jabłka grójeckie” są eksportowane

„Jabłka grójeckie” spełniające wymagania dotyczące odmiany, wielkości, jędrności i wybarwienia, **ale noszące wyraźne ślady uszkodzeń mrozowych lub zabliznione uszkodzenia gradowe** pokrywające nie więcej niż 20 % łącznej powierzchni owocu mogą być skierowane do przetwórstwa w opakowaniach zbiorczych o pojemności do 380 kg. Wszystkie uszkodzenia muszą być zabliznione. Zgnilizny są niedopuszczalne. „Jabłka grójeckie do przetwórstwa” i muszą być przechowywane w osobnych opakowaniach niż „jabłka grójeckie” klasy extra lub I”.

Tabela odmian „jabłek grójeckich”

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra	Wielkość klasy I	Minimalna jędrność miąższu
Alwa	55	60	55	5,5
Ananas Berzeńcki *	Nie dotyczy	70	65	5,5
Antonówka Śmietankowa (pot. Sześćsetgramowa, półtorafuntowa) *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Antonówka Zwykła *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Belle de Boskoop i mutanty *	Nie dotyczy	70	65	6
Boiken *	Nie dotyczy	65	60	6,5
Braeburn	55	70	65	6
Cortland	55	70	65	4,5
Celeste **	38	70	65	5,5
Cesarz Wilhelm	50	70	65	5,5
Chopin *	Nie dotyczy	60	55	5
Crimson crisp	55	70/85	65	6,5
Cytrynowka *	Nie dotyczy	70	60	5,5
Delikates **	55	70	65	5
Derlrbaelestival 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	55	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
Idared i mutanty	55	70	65	5,5
Jonagold i mutanty	38	70	65	5
Jonagored i mutanty	80	70	65	5

Odmiana	Wybarwienie w % powierzchni	Wielkość klasy ekstra	Wielkość klasy I	Minimalna jedrność miąższu
Kosztela *	Nie dotyczy	70	65	5,5
Kronselska (Oliwka Kronselska) *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Ligol i mutanty	55	70	65	5,5
Lobo	55	70	65	4,5
Makao (Macaun)	80	65	60	5,5
Malinówka	80	70	65	5,0
Muna	90	70	65	5,5
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	6,0
Reneta Landsberska *	Nie dotyczy	70	65	5,0
Rubin	80	70	65	4,5
Sander	45	60	55	5,5
Shampion i mutanty	55	70	65	4,5
Starking	80	65	60	6,0
Szara Reneta	38	70	65	6,0

* odmiany zielone,

** oznaczenie odmian letnich; jedrność jest mierzona przy wydaniu towaru do wysyłki.

3.3. **Paşa (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

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

Na obszarze określonym w pkt 4 muszą odbywać się następujące etapy produkcji „jabłek grójeckich”:

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

„Jabłka grójeckie” produkowane są w systemie Integrowanej Produkcji Roślin (IP), GlobalG.A.P. lub rolnictwa ekologicznego.

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

Przechowywanie

„Przechowywanie »jabłek grójeckich«, powinno odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, do momentu pakowania.

Optymalne warunki przechowywania jabłek grójeckich, to: temperatura: 1-3 stopnie C – przechowywanie długotrwałe do kilku miesięcy, 4-10 stopni C – przechowywanie pozbiornicze, krótkotrwałe przechowywanie do kilkunastu dni. Dopuszczalny okres przechowywania jabłek jest uzależniony od odmiany. Istotne jest, aby jędrność na koniec okresu przechowywania była nie mniejsza niż określona w tabeli dla danej odmiany.

W przypadku, gdy dany producent uprawia również inne jabłka, nie objęte chronionym oznaczeniem geograficznym, to powinny być one składowane w sposób uniemożliwiający pomieszanie owoców. Pod nazwą »jabłka grójeckie« mogą być sprzedawane wyłącznie jabłka spełniające łącznie wszystkie wymagania określone w niniejszym wniosku, czyli jedynie jabłka wysortowane”.

Pakowanie

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. Owoce pakowane są ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn minimalizujących mechaniczne uszkodzenia. Ograniczenie dotyczące pakowania jest podyktowane troską o zachowanie wysokiej jakości produktu (m.in. uniknięcie ryzyka powstania uszkodzeń mechanicznych) oraz pomieszania z jabłkami innymi niż „jabłka grójeckie” (ChOG). Wszystko to wpływa na utrzymanie renomy produktu.

W przypadku „jabłek grójeckich” przeznaczonych do przetwórstwa dopuszcza się opakowania zbiorcze o pojemności do 380 kg.

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

w województwie mazowieckim:

— cały powiat grójecki (gminy: Belsk Duży, Błędów, Chynów, Goszczyn, Grójec, Jasieniec, Mogielnica, Nowe Miasto n. Pilicą, Pniewy i Warka);

— gmina Mszczonów w powiecie żyrardowskim,

— gminy: Tarczyn, Prażmów i Góra Kalwaria w powiecie piaseczyńskim,

— gmina Sobienie Jeziory w powiecie otwockim,

— gmina Wilga w powiecie garwolińskim,

— gminy: Grabów n. Pilicą i Magnuszew w powiecie kozienickim,

— gminy: Stromiec, Białobrzegi i Promna w powiecie białobrzeskim,

w województwie łódzkim:

— gminy: Biała Rawska, Sadkowice, Regnów, Cielądz w powiecie rawskim,

— gmina Kowiesy w powiecie skierniewickim.

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 Białobrzesckiej i Doliny Środkowej Wisły. Są to regiony geograficzne wchodzące w skład Niziny Środkowomazowieckiej oraz Niziny Południowomazowieckiej.

Na tych terenach przeważają gleby bielcowe lub pseudobielcowe 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 odznaczający się występowaniem niskich temperatur (nawet 0° C) w godzinach nocnych, w okresie przedzbiornym (wrzesień, początek października).

Wyznaczony obszar produkcji „jabłek grójeckich” cechuje duży współczynnik jednolitości. Od centrum wyznaczonego regionu, które stanowi miasto Grójec, po jego granice, uprawy jabłoni obecne są w każdej miejscowości. Koncentracja upraw, sięgająca 70 % w okolicach Grójca, maleje wraz ze wzrostem odległości od tego miasta, a już poza granicami wyznaczonego obszaru, uprawy jabłoni występują sporadycznie. To dlatego region ten nazywany jest potocznie „największym sadem Europy”.

Sumując warunki glebowe i specyficzny mikroklimat otrzymujemy unikalne warunki naturalne, które powodują, że „jabłka grójeckie” wybarwiają się szybciej i charakteryzują się wyższym od przeciętnego rumieńcem oraz cechuje je wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy.

5.1.2. Czynniki historyczne i ludzkie

Początki powstawania „największego sadu Europy”, jak nazywane są okolice Grójca, datuje się od panowania Królowej Bony, która służyła 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. Na 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 najsłynniejszych 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 Kwaciarsstwa 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 Kwaciarsstwa. 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 kłeską 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. i stosowane były różne 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*

„Jabłka grójeckie” charakteryzują się rumieńcem większym od przeciętnego średnio o 5 %. Piękny czerwony rumieniec na jabłku wpływa nie tylko na jego ładny wygląd, ale również świadczy o wyższej zawartości barwników głównie antocyjanów i karetonoidów w tkankach pod skórą jabłka. „Jabłka grójeckie” charakteryzują się również kwasowością wyższą od przeciętnej dla danej odmiany średnio o 5 %. Jednakże wartość tego parametru uzależniona jest od warunków atmosferycznych panujących danym okresie wegetacyjnym.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu*

Związek „jabłek grójeckich” z obszarem geograficznym określonym w pkt 4. wynika ze szczególnych cech jakościowych, opisanych w pkt 5.2, które zostały osiągnięte dzięki czynnikom naturalnym opisanym w pkt 5.1.1 oraz renomie opisanej poniżej.

Unikalne warunki naturalne występujące na obszarze produkcji „jabłek grójeckich”, w szczególności warunki glebowe i specyficzny mikroklimat sprawiają, że „jabłka grójeckie” wybarwiają się szybciej i charakteryzują się wyższym od przeciętnego rumieńcem oraz cechuje je wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy. Niska temperatura występująca w godzinach nocnych 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, poprawia również odpowiedni stosunek cukrów do kwasów co ma znaczący wpływ na wyśmienity smak „jabłek grójeckich”.

Lokalizacja upraw „jabłek grójeckich” oraz ich unikalne cechy są ze sobą silnie skorelowane szczególnym mikroklimatem. Ponadto, w regionie Grójca, w okresie przedzbiorczym występują duże spadki temperatur (we wrześniu i na początku października nawet do 0 st. Celsjusza). Sumując warunki glebowe i specyficzny mikroklimat otrzymujemy unikalne warunki naturalne, które powodują, że „jabłka grójeckie” wybarwiają się szybciej i charakteryzują się wyższym od przeciętnego rumieńcem oraz cechuje je wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy.

Wynikiem dogodnych dla upraw jabłoni warunków panujących rejonie Grójca jest ich niespotykana renoma umacniająca się od prawie 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 i Sadkowie) – symbole jabłka, nazwy miejscowości – Sadków, Sadkowie, płaskorzeźba w Domu Ogrodnika w Grójcu przedstawiająca zbiór jabłek, coroczne Święto Kwitnących Jabłoni cieszące się ogromną popularnością, coroczna organizacja w Grójcu „Ogólnopolskich spotkań sadowniczych”, nazewnictwo miejskie, jak np. osiedle „Zielony Sad”. Wszędzie można spotkać się tu z motywami sadowniczymi: Wielowiekowa tradycja upraw sprawiła, że lokalni sadownicy, niemalże do perfekcji, opanowali umiejętności pielęgnacji jabłoni. Również lokalny przemysł jest ukierunkowany głównie na obsługę tej branży: przetwórnictwo owoców, firmy handlowe, grupy producenckie, sklepy zaopatrzenia ogrodniczego, producenci maszyn, itp. Obecnie na terenie ziemi grójeckiej uprawia się intensywne sady karłowe, które dostarczają ok. 40 % krajowej produkcji jabłek, a intensywność upraw w niektórych gminach sięga nawet 70 %.

Warunki klimatyczne i długa tradycja uprawy jabłek doprowadziły do wykształcenia się renomy produktu, którą potwierdziły wyniki badań konsumenckich przeprowadzonych we wrześniu 2008 roku wśród respondentów z całego kraju. Wyniki badania udowodniły jak bardzo region grójecki kojarzony jest z sadownictwem a w szczególności z produkcją jabłek. Na powiązanie regionu grójeckiego z sadownictwem wskazało 27,7 % badanych osób. 19 % Polaków kojarzy region grójecki z uprawą jabłek. W przypadku respondentów z województw ościennych do województwa mazowieckiego częstość skojarzeń grójeckiego z jabłkami jest jeszcze wyższa i np. w przypadku sąsiedniego województwa łódzkiego wynosi 32 %, a w przypadku województwa świętokrzyskiego aż 36 %.

Renomę „jabłek grójeckich” potwierdza również podejmowanie tematów związanych z tym produktem w prasie. Oto niektóre przykłady:

„Co czwarte jabłko z Grójca” (1991), „Z Grójca do Szwecji” (1992), „Jabłko ekologiczne” (1993), „Eurojabłka z Grójeckiego” (1995), „Szady po kłesce” (2000), „Jabłkowe centrum Europy?”. (2001) oraz „Grójeckie jabłka najlepsze” (2007).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>
