



C/2026/2143

15.4.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/2143)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Jabłka krajeńskie»

Numero di riferimento UE: PGI-PL-03463 — 18.11.2025

1. Nome

«Jabłka krajeńskie»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP ☐ IGP ☒

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Polonia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

0808 10 – Mele

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Le «Jabłka krajeńskie» sono frutti da tavola freschi di categoria I delle varietà di mela Gala, Golden Delicious, Jonagold e Champion e dei relativi mutanti, coltivati nella zona meridionale della Krajna, che comprende il distretto di Bydgoszcz, il distretto di Nakło e il distretto di Piła.

Le «Jabłka krajeńskie» sono caratterizzate da un tenore zuccherino (espresso in gradi Brix) più elevato e da una durezza maggiore rispetto alle stesse varietà coltivate in altre zone della Polonia. Le condizioni climatiche specifiche della Krajna meridionale, come il maggior numero di giorni di sole e le precipitazioni moderate, contribuiscono al colore intenso dei frutti e alla concentrazione delle componenti del sapore. Inoltre i suoli, con la loro struttura variegata e la loro ricca composizione minerale, influenzano lo sviluppo dell'aroma e della consistenza della polpa, conferendo alle mele di questa zona caratteristiche organolettiche uniche.

Le «Jabłka krajeńskie» devono essere prodotte nel rispetto di regimi di qualità e sicurezza alimentare quali Integrowana Produkcja (IP) e/o GLOBALG.A.P. Le aziende che applicano il regime IP documentano il processo di produzione nel registro della produzione integrata, controllato annualmente da un organismo di certificazione accreditato.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche specifiche delle «Jabłka krajeńskie»

Varietà Gala

Forma: rotondo-conica, regolare

Peso del frutto: 140-160 g

Buccia: di colore rosso intenso, con sovraccolore rosso che copre il 65-80 % della superficie

Polpa: cremosa, succosa, a grana fine, croccante

Gusto e aroma: dolce, con un caratteristico aroma di mela

Acidità: bassa, con pH di circa 3,7-3,9

Tenore zuccherino (Brix): superiore a 13,7 °Bx

Durezza: superiore a 5,3 kg/cm²

Caratteristiche distintive: le «Jabłka krajeńskie» della varietà Gala si distinguono per il colore più intenso e il tenore zuccherino più elevato rispetto al frutto medio di tale varietà. Sono inoltre contraddistinte da una durezza elevata dopo la raccolta. Una migliore esposizione al sole e ampie escursioni termiche giornaliere contribuiscono al loro sapore equilibrato.

Varietà Golden Delicious

Forma: rotonda, leggermente conica

Peso del frutto: 150-170 g

Buccia: da verde chiaro a giallo, con un'eventuale leggera rugginosità

Polpa: giallastra, densa, piuttosto succosa

Gusto e aroma: delicatamente dolce, aromatico

Acidità: bassa, con pH di circa 3,9

Tenore zuccherino (Brix): superiore a 13,7 °Bx

Durezza: superiore a 5,3 kg/cm²

Caratteristiche distintive: nelle condizioni riscontrabili nella Krajna meridionale, la varietà Golden Delicious sviluppa una maggiore durezza, un sapore più pieno e un tenore zuccherino più elevato per effetto della buona conducibilità idraulica dei suoli bruni fertili e del numero elevato di giorni di sole durante il periodo vegetativo.

Varietà Red Jonaprince (Jonagold)

Forma: rotonda, regolare

Peso del frutto: 180-200 g

Buccia: di colore bordeaux intenso, brillante, che copre quasi il 100 % della superficie

Polpa: giallastra, molto compatta, succosa

Gusto e aroma: dolce-acidulo, molto aromatico

Acidità: moderata, con pH di circa 3,6-3,8

Tenore zuccherino (Brix): superiore a 14,7 °Bx

Durezza: superiore a 5,3 kg/cm²

Caratteristiche distintive: le Red Jonaprince della Krajna meridionale si distinguono per il colore intenso della buccia, il tenore zuccherino più elevato e la maggiore croccantezza. Tali caratteristiche sono dovute alle condizioni agroclimatiche locali, in particolare all'ampia escursione termica giornaliera e ai terreni ben ventilati, che consentono un migliore accumulo di zuccheri nei frutti.

Varietà Champion

Forma: tronco-conica

Peso del frutto: 160-180 g

Buccia: dal verde chiaro al giallo, con sovraccolore rosso che copre il 60-80 % del frutto

Polpa: cremosa, croccante, succosa

Gusto e aroma: dolce e leggermente acidulo, con delicati richiami di pera

Acidità: moderata, con pH di circa 3,6

Tenore zuccherino (Brix): superiore a 11,6 °Bx

Durezza: superiore a 4,7 kg/cm²

Caratteristiche distintive: le «Jabłka krajeńskie» della varietà Champion sono caratterizzate da un sapore più pieno e pronunciato e da un tenore zuccherino più elevato rispetto ai frutti standard di tale varietà, per effetto dell'equilibrio favorevole tra zuccheri e acidi. Si distinguono inoltre per la maggiore durezza dopo la raccolta, che ne aumenta la durata di conservazione e l'attrattiva commerciale. Le dimensioni maggiori e l'aroma più intenso sono dovuti ai suoli fertili ricchi di humus e alle condizioni ambientali ben ventilate che caratterizzano la zona.

A titolo di confronto, dalla letteratura emerge che i livelli standard di Brix per le varietà Golden Delicious e Gala sono generalmente pari al 12-13 % circa e che livelli ≥ 13 % sono già considerati elevati. In tale contesto, i livelli minimi di Brix riscontrati nelle «Jabłka krajeńskie» – $\geq 13,65$ °Bx (Gala, Golden Delicious), $\geq 14,70$ °Bx (Red Jonaprince) e $\geq 11,60$ °Bx (Champion) – dimostrano che questi frutti sono contraddistinti da un tenore più elevato di zuccheri naturali e rientrano nella categoria di qualità sensoriale particolarmente elevata.

La durezza della polpa è una caratteristica qualitativa altrettanto essenziale delle «Jabłka krajeńskie». Tale valore viene misurato utilizzando un penetrometro portatile sia alla consegna dei frutti da parte dei coltivatori (ossia quando i frutti vengono consegnati a Grupa Galster sp. z o.o.) sia, su richiesta degli acquirenti, subito prima della vendita. Di norma i dispositivi portatili forniscono letture inferiori rispetto ai laboratori dotati di durometri digitali e pertanto i risultati ottenuti potrebbero essere considerati conservativi. Sulla base dei dati del periodo 2023-2024, i livelli medi di durezza delle diverse varietà sono i seguenti:

- Gala e mutanti: $\geq 7,5$ kg/cm²;
- Golden Delicious e mutanti: $\geq 6,5$ kg/cm²;
- Red Jonaprince: $\geq 7,0$ kg/cm²;
- Champion: $\geq 5,8$ kg/cm².

Livelli superiori a 7,0 kg/cm² sono considerati tipici delle mele da tavola di alta qualità e confermano l'idoneità del frutto allo stoccaggio di lunga durata senza perdita di consistenza o freschezza.

Alcuni produttori stanno inoltre attuando programmi per ridurre i residui di pesticidi, con l'obiettivo di produrre frutti che ne sono completamente privi. Di conseguenza le «Jabłka krajeńskie» si distinguono non solo per la qualità sensoriale, ma anche per l'elevato valore commerciale rispetto alle mele delle stesse varietà disponibili sul mercato nazionale.

- 4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

- 4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi seguenti della produzione delle «Jabłka krajeńskie» devono aver luogo nella zona geografica delimitata (Krajna meridionale):

- preparazione del terreno e creazione del frutteto (individuazione di un'ubicazione adeguata, preparazione del suolo, fertilizzazione, calcinazione);

- coltivazione e manutenzione degli alberi (potatura estiva e invernale, irrigazione a goccia, controllo delle erbe infestanti, protezione da malattie e organismi nocivi);
- raccolta dei frutti.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Le «Jabłka krajeńskie» vengono raccolte, immagazzinate e confezionate nella zona soggetta a registrazione. Possono essere commercializzati con questo nome soltanto i frutti di categoria I delle varietà seguenti: Gala e mutanti, Golden Delicious e mutanti, Jonagold e mutanti, Champion e mutanti.

Stoccaggio

Le mele raccolte sono collocate in casse-pallet e conservate in atmosfera controllata all'interno di depositi frigoriferi. Il metodo più frequentemente utilizzato è lo stoccaggio in atmosfera controllata ULO con un tenore di ossigeno dell'1-2 %. Sono consentiti anche altri metodi di stoccaggio, a condizione che garantiscano il raggiungimento dei parametri di qualità prescritti. Condizioni raccomandate: temperatura di 1-3 °C (stoccaggio di lunga durata, fino a diversi mesi) o di 4-10 °C (stoccaggio di breve durata, fino a due settimane circa).

Lo stoccaggio nella zona dell'IGP consente di ridurre il rischio di danni meccanici durante il trasporto dei frutti alla rinfusa, proteggendoli in tal modo dalla perdita di durezza, freschezza e qualità gustative. L'ubicazione dei depositi frigoriferi nel luogo di produzione consente inoltre di monitorare costantemente la qualità e di effettuare controlli interni, garantendo in tal modo il mantenimento di uno standard di prodotto uniforme.

Confezionamento

I frutti vengono confezionati singolarmente o alla rinfusa in confezioni del peso massimo di 20 kg. Il confezionamento viene effettuato a mano o utilizzando macchine apposite che riducono il rischio di danni meccanici. Anche questa fase si svolge nella zona dell'IGP, garantendo un monitoraggio continuo del prodotto e consentendo l'identificazione esatta dei lotti, processo che comprende l'assegnazione dei codici dei lotti, l'indicazione dell'origine e l'identificazione del produttore. Tale sistema di confezionamento rafforza la tracciabilità e l'autenticità delle «Jabłka krajeńskie».

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Le «Jabłka krajeńskie» sono prodotte sul versante meridionale della Krajna, nel voivodato della Cuiavia-Pomerania (regione di Nakło), nei comuni di Sicienko e Koronowo nel distretto di Bydgoszcz e nei comuni di Mrocza, Sadki e Nakło nad Notecią nel distretto di Nakło, nonché nel voivodato della Grande Polonia (regione di Piła), nella città di Piła e nei comuni di Białośliwie, Kaczory, Łobżenica, Miasteczko Krajeńskie, Szydłowo, Ujście, Wysoka e Wyrzysk nel distretto di Piła.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

- ☒ sulla reputazione;
- ☒ su una data qualità;
- ☐ su altre caratteristiche del prodotto.

Caratteristiche ambientali della zona

La Krajna meridionale è caratterizzata da condizioni naturali uniche che influenzano direttamente la qualità e le caratteristiche delle «Jabłka krajeńskie». La zona è dominata da suoli bruni fertili (acidi e lisciviati) su argille moreniche, integrati da suoli podzolici, rossastri e torbosi locali, nonché da černozëm nelle pianure. Questo mosaico di suoli crea condizioni di habitat diversificate, favorendo la maturazione uniforme dei frutti e lo sviluppo di un profilo gustativo complesso. La topografia, dovuta all'ultima glaciazione, comprende morene terminali, valli a tunnel e dolci colline con un'altitudine che raggiunge i 150 m. Il terreno garantisce una buona esposizione dei frutteti al sole e una buona ventilazione (circolazione naturale dell'aria). Il clima è un clima di transizione (tra quello marittimo e quello continentale), con una stagione vegetativa lunga (~ 210 giorni) e precipitazioni moderate (~ 500 mm all'anno). Di particolare importanza sono il numero elevato di giorni di sole durante il periodo di maturazione e le

notevoli escursioni termiche giornaliere, che contribuiscono al colore intenso delle mele e all'accumulo di zuccheri. I numerosi laghi e le diverse valli fluviali (Noteć, Brda, Łobżonka) garantiscono un bilancio idrico favorevole e la presenza di aree protette (parchi paesaggistici, aree Natura 2000) limita le influenze industriali e contribuisce al mantenimento dell'equilibrio ecologico. Tutti questi fattori ambientali si traducono in un maggior contenuto di solidi solubili (°Bx), in una maggiore durezza e intensità del colore dei frutti e in un equilibrio armonioso tra acidi e zuccheri. Di conseguenza le «Jabłka krajeńskie» acquisiscono un gusto e un aroma ricchi e riconoscibili, che le distinguono dalle mele delle stesse varietà provenienti da altre zone del paese.

Fattori umani – tradizione e competenze

La qualità e la reputazione delle «Jabłka krajeńskie» sono anche il risultato dell'esperienza dei coltivatori locali, maturata e tramandata per generazioni. Nella regione della Krajna le tradizioni frutticole risalgono almeno alla prima metà del XX secolo; sebbene lo sviluppo intensivo di frutteti abbia avuto luogo negli anni '50 del Novecento, la coltivazione degli alberi da frutto era nota a livello locale già nel XIX secolo. Attualmente i produttori raggruppati nella zona applicano pratiche che vanno oltre le tecniche agricole standard e si adattano alle caratteristiche pedoclimatiche della Krajna. Tra queste figurano un'accurata potatura estiva e invernale, il diradamento manuale delle gemme (che migliora le dimensioni e la durezza dei frutti), l'irrigazione a goccia con monitoraggio costante dell'umidità (prevenendo sia la disidratazione che l'idratazione eccessiva del suolo) e l'ottimizzazione del periodo di raccolta per ciascuna sezione del frutteto. Queste tecniche agricole, unite alle caratteristiche naturali favorevoli della zona, consentono di produrre mele con una durezza superiore alla media dopo la raccolta (in media 5,25-5,75 kg/cm²) e un elevato tenore zuccherino (spesso > 13,65 °Bx), unitamente a un'acidità equilibrata e a un colore intenso della buccia. I coltivatori della Krajna meridionale scelgono attentamente le varietà e i relativi mutanti (coltivano ad esempio il mutante Gala Schnico Red, che ha un sovracoloro rosso particolarmente intenso, o alcune linee selezionate di Golden Delicious), nonché i portainnesti e i metodi di fertilizzazione, tenendo conto delle condizioni locali (come il fatto che i suoli presentano naturalmente bassi livelli di azoto e un tenore di potassio elevato). La lunga tradizione di coltivazione delle mele, attualmente portata avanti da gruppi di produttori locali e consulenti frutticoli, ha portato allo sviluppo delle caratteristiche qualitative riconoscibili delle mele di questa zona.

Reputazione e riconoscimento del nome

Il termine «Jabłka krajeńskie» è inequivocabilmente associato alla zona del Pojezierze Krajeńskie [distretto dei laghi di Krajna], grazie sia alle caratteristiche eccezionali del prodotto sia all'approccio attivo dei produttori locali alla promozione del nome. La conferma più importante della sua reputazione a livello nazionale si è avuta il 9 agosto 2024, quando il prodotto «Jabłka krajeńskie» ha ottenuto il certificato di qualità «Jakość Tradycja» [Qualità tradizionale], l'unico marchio polacco di qualità alimentare che richiede una tradizione di produzione di almeno 50 anni e un forte legame tra il prodotto e la sua zona. Il conferimento di tale certificato ha confermato non solo l'elevata qualità delle mele della Krajna, ma anche la consolidata tradizione di produzione e la loro riconoscibilità rispetto ai prodotti provenienti da altre zone. Inoltre nel periodo 2016-2024 il ministro dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale ha conferito più volte il marchio «Poznaj Dobrą Żywność» (PDŻ) [Scopri il buon cibo] alle «Jabłka krajeńskie», in particolare alle mele della Krajna delle varietà Gala, Champion e Red Jonaprince. Le «Jabłka krajeńskie» rispettano inoltre le norme di produzione internazionali (Grupa Galster sp. z o.o. è titolare del certificato GLOBALG.A.P., rinnovato ogni anno fin dal 2011) attraverso attività educative locali. Ad esempio, nel comune di Sicienko è stato pubblicato un gioco di carte per famiglie chiamato «Piotruś» che presenta illustrazioni di frutteti e mele della Krajna come un elemento del patrimonio della zona. Tutte queste attività fanno sì che il nome «Jabłka krajeńskie» sia saldamente radicato nella popolazione locale e associato a mele di alta qualità della Krajna. La reputazione del prodotto deriva quindi sia dalle caratteristiche qualitative oggettive sia dai molti anni di impegno della comunità locale nel dedicarsi alla frutticoltura e promuovere il carattere locale di queste mele.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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