C/2026/902

11.2.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2026/902)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Äpplen från Äppledalen«

EU-nr.: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e) [på en BOB eller BGB]**

»Äpplen från Äppledalen«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6.: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

Kode i den kombinerede nomenklatur

0808 10 – Æbler

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede betegnelse »Äpplen från Äppledalen« henviser til æbler (*Malus domestica Borkh.*) af følgende sorter: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid Marie, Rubinola og Santana dyrket i Äppledalen.

Æbler, der markedsføres under den beskyttede betegnelse »Äpplen från Äppledalen«, skal opfylde handelsnormerne for æbler i klasse I og have de karakteristiske træk for den pågældende sort.

Fysiske egenskaber:

Størrelse:

Diameter på 55-85 mm

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Form:

Sort	Form
Discovery	Et mellemstort æble med form som en flad kugle uden tydelige ribber. Dets omkreds er rund.
Elise	Et stort, konisk/bredt, fladt æble med en lettere ophøjet søm omkring bægeret, der fortsætter i bløde ribber ned over hele frugten. Omkredsen er næsten rund og en anelse kantet.
Gravensteiner	Et stort æble, hvis form varierer betydeligt. Tydelige buler omkring bægerrøret, der fortsætter som ribber ned over frugten til stilkgruben. Omkredsen er kantet.
Ingrid Marie	Et mellemstort æble med form som en flad kugle uden ribber.
Rubinola	Et mellemstort, rundt æble med form som en flad kugle/let konisk og med lave, brede ribber, der kan løbe et stykke ned over frugten. Omkredsen er rund/en anelse kantet.
Santana	Et mellemstort, konisk afrundet æble med tydelige, ofte brede ribber, der løber ned over hele frugten. Ribberne kan skabe en vis asymmetri, hvor den ene side er højere end den anden. Dette bidrager til frugtens karakteristiske form.

Skræl:

Sort	Egenskaber
Discovery	Mat/let skinnende skræl af mellemtykkelse og modstandsdygtig over for stød. Grøngul/gul grundfarve. Solsiden eller det meste af frugten har en klar rød dækfarve, der varierer fra ensartet til let stribet. Pletterne på skrællen er små og har en grøn grundfarve og en lys dækfarve.
Elise	Mellemtyk, let skinnende, let astringerende. Der kan være et net af rust på overfladen. Svag, behagelig aroma. Grøngul/gul grundfarve. Det meste af frugten har en ensartet eller let stribet brunrød dækfarve.
Gravensteiner	Tynd, skinnende, gul grundfarve med en flammelignende, stribet hindbærrosa dækfarve på solsiden.
Ingrid Marie	Mellemtyk, mat med en god aroma. Grøngul grundfarve, når æblet plukkes, gul, når det er modent. Det meste af frugten har en ensartet mørkerød glød med et blåligt skær.
Rubinola	Mellemtyk, let skinnende. Stærk, behagelig aroma. Lys grøngul grundfarve, når æblet plukkes, gul når det er modent. Størstedelen af æblet har tætte røde striber og pletter.
Santana	Tyk, let skinnende. Bliver fedtet under opbevaring. Kan være let astringerende og have rustpletter. Stærk, behagelig aroma. Grøngul/gul grundfarve. Størstedelen af frugten har en ensartet varm rød dækfarve med svage antydninger af mørkere røde striber. Pletterne på skrællen i dækfarven er grøngrå.

Frugtkød:

Sort	Egenskaber
Discovery	Cremehvidt, undertiden rosa. Sprødt, saftigt. Bruner langsomt.
Elise	Bleggult, fast og derefter sprødt, saftigt. Bruner en anelse eller slet ikke.
Gravensteiner	Cremehvidt med gule striber. Sprødt og saftigt.
Ingrid Marie	Cremehvidt med en mere gullig tone på solsiden, fast og derefter sprødt, saftigt og sødt. God aroma. Bruner langsomt.
Rubinola	Gult, fast, saftigt. Bruner slet ikke.
Santana	Gult, fast og derefter sprødt. Meget saftigt. Bruner næsten ikke.

Fasthed:

Sort	Fasthed ved høst (kg/cm²)
Discovery	6,8 – 8,5
Elise	7,5 – 9,5
Gravensteiner	7,2 – 8,2
Ingrid Marie	7,0 – 9,4
Rubinola	7,0 – 8,5
Santana	6,5 – 7,8

Kemisk sammensætning

Sort	Syreindhold (g/l)	Sukkerindhold (Brix-tal)
Discovery	5,0-6,5	9,7-11,3
Elise	7,4-8,7	8,5-10,3
Gravensteiner	8,0-9,5	8,5-10,5
Ingrid Marie	6,0-7,5	12,6-13,9
Rubinola	7,0-8,4	13,0-14,5
Santana	6,6-7,8	12,0-13,2

Organoleptiske egenskaber

Sort	Smag/aroma
Discovery	Rig aroma. Sød, gennemsnitlig syre. Smag af jordbær og vilde jordbær. De kølige nætter i biosfæreområdet intensiverer smagens friskhed og forstærker bærnoterne, mens solrige dage er med til at skabe de attraktive farveændringer i skrællen og får farven til at trænge godt ind i frugtkødet.
Elise	Sød, ret syrlig. God aroma. Smag af pære og honning. Denne sort trives i biosfæreområdets stabile klima. Det milde efterår og søen Vättern, som afbalancerer temperaturen, får frugten til at modne langsomt og udvikle sin komplekse balance mellem sødme og syrlighed. Det udvidede modningsvindue gør det muligt for denne sorts pærelignende aroma at udvikle sig fuldt ud, samtidig med at frugtens saftighed og holdbarhed bevares.

Sort	Smag/aroma
Gravensteiner	Stærkt aromatisk med frisk syre og en lang eftersmag. Smag af appelsiner og røde bær. De veldrænede, mineralrige skråninger i biosfærereservatet Östra Vätterbranterna forstærker den kraftige aroma og tilfører et strejf af tanniner, hvilket gør sorten unik for vores dyrkningsområde. Områdets unikke mikroklima tæt på søen Vättern beskytter frugten mod frost i det tidlige forår, hvilket gavner sorten i blomstringssæsonen, hvor den er følsom over for frost, og bidrager til at sikre en stabil høst af høj kvalitet.
Ingrid Marie	Intenst aromatisk med smag af mandarin, blomme og nektarin. Krydret med noter af kanel. Middel syreindhold, højt sukkerindhold. Denne sorts mørkerøde skræl med et blåligt skær udvikles til fulde i Östra Vätterbranterna takket være de kølige nætter, som stimulerer dannelsen af anthocyaniner (farvestoffer).
Rubinola	Sød med højt syreindhold. Smag af tropisk frugt, ananas og passionsfrugt. Rubinola trives særligt godt i Östra Vätterbranterna på grund af den lange vækstsæson i området med kølige nætter og mange solskinstimer, der bidrager til udviklingen af den komplekse smag. Den mineralrige undergrund spiller en rolle i udviklingen af Rubinolas unikke aroma og æblets balance mellem syrlighed og sødme. Dets kompakte skræl, som udvikles i dette mikroklima, beskytter det mod skader og holder det saftigt, indtil det spises.
Santana	Sød, en let note af vinsyre. God aroma med noter af søde druer. De lange, varme sommernætter og de kølige efterårsnætter bremser frugtens respiration, hvorved dens syreindhold bevares, hvilket resulterer i en frisk og markant smagsprofil.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin fra dyrkning til høst af æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

For at bevare egenskaberne ved æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« fra høst til distribution og for at sikre sporbarheden, skal æblerne opbevares på køl og pakkes inden for det produktionsområde, der er beskrevet i punkt 4.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« er afgrænset mod vest af E4 (jf. vejføringen i januar 2022), mod nord af en linje, der løber fra det sydvestlige hjørne af naturreservatet Säbybranten (N 6416248 E 457528) til Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), mod øst af en linje, der løber fra Tolarp til Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) og mod syd af en linje, der løber fra Ulvenstorp til Brunnstorp (viadukten under E4 – N 6409081 E 456692).

5. Tilknytning til det geografiske område

Anmodningen om registrering af »Äpplen från Äppledalen« som beskyttet geografisk betegnelse (BGB) er baseret på sammenhængen mellem produktets egenskaber og det geografiske område.

Produktets særlige kendetegn

Æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« er kendetegnet ved en intens farve og en markant frugtsyre, der er afbalanceret med en velafstemt sødme.

De har en tyndere skræl end lignende æbler, der er dyrket længere sydpå i Europa. Den manuelle håndtering af disse æbler sikrer, at de ikke beskadiges under plukning, opbevaring og pakning til trods for deres tyndere skræl.

Takket være vores egne pakkerier, som er beliggende i nærheden af en grossist, er æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« saftige, når de når frem til kunden.

I modsætning til æbler, der importeres eller indføres andre steder fra, bliver æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« ikke voksbehandlet eller kemisk behandlet efter høst.

Tilknytning

De egenskaber, der kendetegner æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen«, afhænger af de specifikke naturforhold i Äppledalen og avlernes viden om, hvordan disse forhold bedst udnyttes i æbledyrkningen.

Äppledalen krydser biosfærereservatet Östra Vätterbranterna *(https://ostravatterbranterna.se)* fra nordøst til sydvest. Fra det højeste punkt i nordøst skråner dalen ned til Europas femtestørste sø, Vättern. Äppledalens geografiske beliggenhed, jordbundsforhold (ler, sand, glaciale vandløbsaflejringer og moræne med næringsrige lag af basisk gabbro, der let smuldrer) samt dens beliggenhed tæt på søen Vättern skaber et landskab med en mosaik af små dyrkningsområder med gode levevilkår for vilde bestøvere og fremragende betingelser for dyrkning af æbler med de særlige egenskaber ved »Äpplen från Äppledalen«.

Äppledalens nordlige beliggenhed er ensbetydende med mange timers intenst sollys i vækstsæsonen, mens den gennemsnitlige temperatur spænder fra lige over 25 °C om dagen til cirka 5 °C om natten. Den nordlige beliggenhed betyder også færre skadedyrsangreb (svampe og insekter), hvilket mindsker behovet for at bruge plantebeskyttelsesmidler.

Beliggenheden tæt på søen Vätterns store vandreservoir betyder, at de sydvestlige vinde, der blæser fra søen ind i Äppledalen, afkøles, hvilket forsinker æbletræernes blomstring på et tidspunkt, hvor der er stor risiko for frostskader på blomsterne. Om efteråret varmes de sydvestlige vinde op af Vätterns varme vand, hvilket mindsker risikoen for kraftig nattefrost og forlænger modningsperioden for »Äpplen från Äppledalen« på det tidspunkt af året, hvor forskellen mellem dag- og nattemperaturerne er størst.

Alle disse solskinstimer, det kraftige lys, den lange modningsperiode og de store temperaturudsving i løbet af dagen giver æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« en intens farve, en markant frugtsyre og en afbalanceret sødme samt en tyndere skræl end de samme sorter, når de dyrkes længere sydpå.

De lange, varme og kølige nætter om efteråret i Östra Vätterbranterna bremser f.eks. frugtens respiration, hvilket bevarer Santana-sortens syreindhold og giver en frisk og markant smagsprofil. De veldrænede, mineralrige skråninger i Östra Vätterbranterna forstærker den kraftige aroma og tilfører et strejf af tanniner, hvilket gør Gravensteiner-sorten unik for vores dyrkningsområde.

Ingrid Marie-sortens mørkerøde skræl med et blåt skær kan til fulde udvikles i Östra Vätterbranterna på grund af de kølige nætter, som stimulerer dannelsen af anthocyaniner (farvestoffer).

Egenskaberne ved »Äpplen från Äppledalen« afhænger af avlernes kendskab til de lokale forhold i Äppledalens landskab, som består af mange små dyrkningsområder, og til de enkelte sorters særlige behov med hensyn til dyrkningsforhold, klima og jordbundsforhold. Denne viden styrer valget af dyrkningssted for den enkelte sort og måden, hvorpå planterne passes.

Dyrkningen af »Äpplen från Äppledalen« er klimacertificeret *(IP Sigill, frugt og grøntsager)*, så der gælder strenge regler for gødskning, kunstvanding og brug af plantebeskyttelsesmidler. Avlerne skal på grundlag af en jordbundsanalyse dokumentere, at der er behov for gødskning tilpasset høstens forventede størrelse. På samme måde skal avlerne analysere forekomsten og mængden af skadelige insekter ved hjælp af prøveudtagning for at dokumentere, at der er behov for bekæmpelse af skadegørere.

Måden, hvorpå avlerne beskærer træerne, og i hvilken udstrækning træerne behøver vanding med vand fra søen Vättern i løbet af sæsonen, bestemmes af den enkelte æblesorts behov og de lokale forhold.

For at opnå en maksimal høst af æbler med de egenskaber, der er typiske for »Äpplen från Äppledalen«, beskytter avlerne de vilde bestøvere, der findes på dyrkningsstederne, ved at bevare biodiversiteten og opsætte insekthoteller.

Æbler med en tynd skræl kræver manuel håndtering fra høst til pakning. For at bevare egenskaberne ved æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen« plukkes æblerne derfor ved håndkraft og opbevares på et iltfattigt ULO-lager (Ultra-Low Oxygen), indtil de pakkes manuelt med henblik på levering til kunderne. Kølelagring og pakning garanterer, at slutkunden kan få leveret saftige æbler med de egenskaber, der er typiske for æbler med betegnelsen »Äpplen från Äppledalen«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/4aa000/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-om-skyddad-beteckning---applen-fran-appledalen_251022.pdf