Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/902

11.2.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2026/902)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Äpplen från Äppledalen“

EU-Nr.: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Äpplen från Äppledalen“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Code der Kombinierten Nomenklatur

0808 10 – Äpfel

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte Bezeichnung „Äpplen från Äppledalen“ bezieht sich auf Äpfel (*Malus domestica Borkh.*) der folgenden Sorten: Discovery, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola und Santana, die in Äppledalen angebaut werden.

Äpfel, die unter der geschützten Bezeichnung „Äpplen från Äppledalen“ vermarktet werden, müssen den Handelsnormen für Äpfel der Klasse 1 entsprechen und die charakteristischen Merkmale der betreffenden Sorte aufweisen.

Physikalische Eigenschaften

Größe:

55-85 mm im Durchmesser

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Form:

Sorte	Form
Discovery	Ein mittelgroßer Apfel in Form einer abgeflachten Kugel ohne ausgeprägte Rippen. Der Umfang ist rund.
Elise	Ein großer, kegelförmiger/weitgehend breitrunder Apfel mit leichten Rippen um den Kelch, die flach über die gesamte Frucht verlaufen. Der Umfang ist fast rund, mit weichen Kanten.
Gravensteiner	Ein großer Apfel mit einer stark variierenden Form. Ausgeprägte Erhebungen um die Kelchgrube, die als Rippen über die Frucht bis zur Stielgrube verlaufen. Der Umfang ist kantig.
Ingrid-Marie	Ein mittelgroßer Apfel in Form einer abgeflachten Kugel ohne Rippen.
Rubinola	Ein mittelgroßer, rundlicher Apfel in Form einer abgeflachten Kugel/leicht konisch geformt, mit niedrigen, breiten Rippen, die sich teilweise von der Stielgrube in Richtung Kelchgrube über die Frucht erstrecken können. Der Umfang ist rund/weichkantig.
Santana	Ein mittelgroßer, konisch-rundlicher Apfel mit deutlichen, oft breiten Rippen, die sich über die Frucht erstrecken. Die Rippen können eine gewisse Asymmetrie bedingen, wobei eine Seite höher ist als die andere. Dies trägt zur charakteristischen Form der Frucht bei.

Epikarp:

Sorte	Merkmal
Discovery	Matte/leicht glänzende Schale von mittlerer Dicke, widerstandsfähig bei der Handhabung. Grünlich-gelbe/gelbe Grundfarbe. Die Sonnenseite oder der größte Teil der Frucht hat eine leuchtend rote Färbung, die von durchgehend bis leicht gestreift variiert. Die Schale weist kleine Flecken auf und hat eine grüne Grundfarbe mit heller Färbung.
Elise	Mittlere Dicke, leicht glänzend, etwas adstringierend. Auf der Oberfläche kann ein Netz aus Rostflecken vorhanden sein. Zartes, angenehmes Aroma. Grünlich-gelbe/gelbe Grundfarbe. Der größte Teil der Frucht weist eine durchgehende oder leicht gestreifte braunrote Färbung auf.
Gravensteiner	Dünn, glänzende, gelbe Grundfarbe mit einer flammenartigen, gestreiften himbeerrosafarbenen Färbung auf der Sonnenseite.
Ingrid-Marie	Mittlere Dicke, matt mit gutem Aroma. Grünlich-gelbe Grundfarbe bei der Ernte, gelb bei der Reife. Der größte Teil der Frucht weist eine gleichmäßige dunkelrote Färbung mit einem bläulichen Schimmer auf.
Rubinola	Mittlere Dicke, leicht glänzend. Kräftiges, angenehmes Aroma. Blasse grünlich-gelbe Grundfarbe bei der Ernte, gelb bei der Reife. Der größte Teil des Apfels weist dichte rote Streifen und Flecken auf.
Santana	Dick, leicht glänzend. Wird bei der Lagerung fettig. Kann leicht adstringierend sein und Rostflecken aufweisen. Kräftiges, angenehmes Aroma. Grünlich-gelbe/gelbe Grundfarbe. Der Großteil der Frucht weist eine durchgehende warme rote Färbung mit schwachen dunkelroten Streifen auf. Die Flecken im gefärbten Bereich der Schale sind grünlich-grau.

Mesokarp:

Sorte	Merkmal
Discovery	Cremeweiß, manchmal rosarot. Knackig, saftig. Verfärbt sich langsam braun.
Elise	Blassgelb, fest und anschließend knackig, saftig. Verfärbt sich nur leicht braun oder überhaupt nicht.
Gravensteiner	Cremeweiß mit gelben Streifen. Knackig und saftig.
Ingrid-Marie	Cremeweiß mit einem eher gelblichen Farbton auf der Sonnenseite, fest und anschließend knackig, saftig und süß. Gutes Aroma. Verfärbt sich langsam braun.
Rubinola	Gelb, fest, saftig. Verfärbt sich überhaupt nicht braun.
Santana	Gelb, fest und anschließend knackig. Sehr saftig. Verfärbt sich kaum braun.

Festigkeit:

Sorte	Festigkeit bei der Ernte (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

Chemische Eigenschaften

Sorte	Titrierte Säure (g/l)	Süße (° Brix)
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

Organoleptische Eigenschaften

Sorte	Geschmack/Geruch
Discovery	Reichhaltiges Aroma. Süß mit durchschnittlichem Säuregehalt. Geschmack nach Erdbeeren und Walderdbeeren. Die kühlen Nächte im Biosphärengebiet intensivieren die Frische des Geschmacks und verstärken die Beerennoten, während sonnige Tage zu den attraktiven Farbveränderungen der Schale und einer starken Durchfärbung des Fruchtfleisches beitragen.
Elise	Süß, eher säuerlich. Gutes Aroma. Geschmack nach Birne und Honig. Diese Sorte gedeiht im stabilen Klima des Biosphärengebiets. Der milde Herbst und die temperaturausgleichende Wirkung des Vätternsees lassen die Früchte langsam reifen, wodurch sich ihr komplexes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure entwickelt. Die verlängerte Reifezeit sorgt dafür, dass sich das birnenähnliche Aroma dieser Sorte voll entfaltet und gewährleistet gleichzeitig die Saftigkeit und Haltbarkeit der Früchte.

Sorte	Geschmack/Geruch
Gravensteiner	Stark aromatisch mit frischer Säure und langem Nachgeschmack. Geschmack nach Orangen und roten Beeren. Die gut entwässerten, mineralreichen Hänge der von Steilhängen geprägten Landschaft in Ost-Vättern verstärken das kräftige Aroma und sorgen für einen Hauch von Tanninen, was diese Sorte in unserem Anbaugebiet einzigartig macht. Das einzigartige Mikroklima der Region in der Nähe des Vätternsees schützt die Früchte vor Frost am Frühjahrsbeginn, was sich in der heiklen Phase der Blütezeit positiv auf die Sorte Gravensteiner auswirkt und zu sicheren und hochwertigen Ernten beiträgt.
Ingrid-Marie	Intensiv aromatisch, mit Noten von Mandarine, Pflaume und Nektarine. Würzig mit Zimtnoten. Mittlere Säure, hohe Süße. Die dunkelrote Schale mit blauen Reflexen dieser Sorte entwickelt sich in der Steilhang-Landschaft in Ost-Vättern dank der kühlen Nächte, die die Bildung von Anthocyanen (Pigmenten) anregen, optimal.
Rubinola	Süß mit hohem Säuregehalt. Geschmack nach tropischen Früchten, Ananas und Passionsfrucht. Rubinola gedeiht in der von Steilhängen geprägten Landschaft in Ost-Vättern aufgrund der langen Vegetationsperiode in diesem Gebiet, wo kühle Nächte und viele Sonnenstunden zur Entwicklung komplexer Aromen beitragen, besonders gut. Der mineralreiche Untergrund trägt zum einzigartigen Aroma der Sorte Rubinola und ihrem Gleichgewicht zwischen Säure und Süße bei. Ihre kompakte Schale, die sich in diesem Mikroklima entwickelt, schützt sie vor Schäden und hält sie bis zum Verzehr saftig.
Santana	Süß, mit einer leichten Note von Weinsäure. Gutes Aroma mit einer Note von süßen Trauben. Die langen warmen Sommernächte und die kühlen Nächte im Herbst verlangsamen die Fruchtatmung, wodurch die Säure erhalten bleibt und ein frisches, ausgeprägtes Geschmacksprofil entsteht.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte vom Anbau bis zur Ernte der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ müssen in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Um die Eigenschaften der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ von der Ernte bis zum Vertrieb zu erhalten und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, müssen die Äpfel in dem unter Punkt 4 beschriebenen Erzeugungsgebiet kühl gelagert und verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ wird im Westen durch die Straße E4 (gemäß dem Straßenverlauf im Januar 2022) und im Norden durch eine Linie vom südwestlichen Rand des Naturschutzgebiets Säbybranten (N 6416248 E 457528) nach Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), im Osten durch eine Linie von Tolarp nach Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) und im Süden durch eine Linie von Ulvenstorp nach Brunnstorp (die Überführung unter der E4; N 6409081 E 456692) begrenzt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Äpplen från Äppledalen“ stützt sich auf den Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet.

Besondere Merkmale des Erzeugnisses

Die Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ zeichnen sich durch eine intensive Farbe und eine ausgeprägte Fruchtsäure aus, die durch eine ausgewogene Süße ausgeglichen wird.

Die Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ haben eine dünnere Schale als ähnliche Äpfel, die weiter südlich in Europa angebaut werden. Durch die manuelle Handhabung der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ wird sichergestellt, dass die Äpfel trotz ihrer dünneren Schale beim Pflücken, Lagern und Verpacken nicht beschädigt werden.

Dank unserer eigenen Packstellen und der Nähe zu einem Großhändler sind die Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ saftig, wenn sie den Kunden erreichen.

Im Gegensatz zu importierten oder aus anderen Regionen eingeführten Äpfeln werden die Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ nach der Ernte weder gewachst noch chemisch behandelt.

Zusammenhang

Die Eigenschaften der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ hängen von den besonderen natürlichen Bedingungen in Äppledalen und dem Wissen der Erzeuger ab, wie diese am besten im Apfelanbau genutzt werden können.

Das Gebiet Äppledalen erstreckt sich von Nordosten nach Südwesten über das Biosphärenreservat in der von Steilhängen geprägten Landschaft in Ost-Vättern (*https://ostravatterbranterna.se*). Das Tal fällt vom höchsten Punkt im Nordosten bis zum Vätternsee, dem fünftgrößten See Europas, hin ab. Die geografische Lage und die Bodenbedingungen (Ton, Sand, Gletscher-Flusssediment und Moränen mit nährstoffreichen Schichten aus leicht zerbröckelndem basischem Gabbro) des Gebiets Äppledalen und seine Nähe zum Vätternsee bilden eine Landschaft mit einem Flickenteppich aus kleinen Anbauflächen, die gute Lebensbedingungen für wilde Bestäuber und ausgezeichnete Bedingungen für den Anbau von Äpfeln mit den besonderen Merkmalen von „Äpplen från Äppledalen“ bieten.

Die nördliche Lage beschert Äppledalen während der Vegetationsperiode viele Stunden intensiven Sonnenlichts, während die durchschnittliche Tagestemperatur zwischen knapp über 25 °C am Tag und etwa 5 °C in der Nacht liegt. Ebenfalls aufgrund der nördlichen Lage kommt es zu weniger Schädlingsbefall (Pilze und Insekten), wodurch weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden müssen.

Durch die Nähe zu dem großen Wasserkörper des Vätternsees werden die vom See in Richtung Äppledalen wehenden Südwestwinde gekühlt, weshalb sich die Blütezeit der Apfelbäume zu einer Zeit verzögert, in der ein erhebliches Risiko für Frostschäden an den Blüten besteht. Im Herbst werden die Südwestwinde durch das warme Wasser des Vätternsees erwärmt, was das Risiko von starkem Nachtfrost verringert und die Reifephase der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ in der Jahreszeit verlängert, in der der Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen am größten ist.

Die vielen Sonnenstunden, das intensive Licht, die lange Reifezeit und die großen Temperaturschwankungen im Laufe des Tages verleihen den Äpfeln „Äpplen från Äppledalen“ eine intensive Farbe, eine ausgeprägte Fruchtsäure und eine ausgewogene Süße sowie eine dünnere Schale im Vergleich zu denselben Sorten, die weiter südlich angebaut werden.

So verlangsamen beispielsweise die langen warmen und kühlen Nächte im Herbst in der Steilhang-Landschaft von Ost-Vättern die Fruchtatmung, wodurch der Säuregehalt der Sorte Santana erhalten bleibt und ein frisches, ausgeprägtes Geschmacksprofil entsteht. Die gut entwässerten, mineralreichen Hänge der von Steilhängen geprägten Landschaft Ost-Vätterns verstärken das kräftige Aroma und sorgen für einen Hauch von Tanninen, was die Sorte Gravensteiner in unserem Anbaugebiet einzigartig macht.

Die dunkelrote Schale mit blauen Reflexen der Sorte Ingrid-Marie entwickelt sich in der Steilhang-Landschaft in Ost-Vättern dank der kühlen Nächte, die die Bildung von Anthocyanen (Pigmenten) anregen, optimal.

Die Eigenschaften der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ hängen vom Wissen der Erzeuger über die lokalen Bedingungen in der aus kleinen Anbauflächen bestehenden, mosaikartigen Landschaft von Äppledalen und von den besonderen Anforderungen jeder Sorte im Hinblick auf Anbaubedingungen, Klima und Bodenbeschaffenheit ab. Dieses Wissen dient als Grundlage für die Auswahl der Anbaufläche für jede einzelne Sorte und die Art und Weise, wie die Bäume gepflegt werden.

Der Anbau von „Äpplen från Äppledalen“ ist klimazertifiziert (IP Sigill-Zertifizierung, Obst und Gemüse), sodass strenge Vorschriften für die Düngung, Bewässerung und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gelten. Die Erzeuger müssen anhand einer Bodenanalyse nachweisen, dass eine an die voraussichtliche Erntemenge angepasste Düngung erforderlich ist. Ebenso müssen die Erzeuger durch Probenahmen das Vorhandensein und die Menge von Schädlingen darlegen, um die Notwendigkeit einer Schädlingsbekämpfung nachzuweisen.

Wie die Erzeuger die Bäume beschneiden und in welchem Umfang sie während der Saison mit Wasser aus dem Vätternsee bewässert werden müssen, hängt von den Anforderungen der jeweiligen Apfelsorte und den örtlichen Gegebenheiten ab.

Um eine maximale Ernte von Äpfeln mit den für „Äpplen från Äppledalen“ typischen Eigenschaften zu erzielen, schützen die Erzeuger auf den Anbauflächen vorhandene wilde Bestäuber, indem sie die biologische Vielfalt erhalten und Insektenhotels einrichten.

Bei Äpfeln mit dünner Schale muss die Handhabung von der Ernte bis zur Verpackung manuell erfolgen. Um die Eigenschaften der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ zu erhalten, werden die Äpfel daher von Hand gepflückt und in ULO-Lagern (Ultra-Low Oxygen) gelagert, bis sie von Hand für die Auslieferung an den Kunden verpackt werden. Durch die Kühllagerung und Verpackung können die saftigen Äpfel unter Erhalt der typischen Eigenschaften der Äpfel „Äpplen från Äppledalen“ an den Endkunden geliefert werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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