Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/902

11.2.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2026/902)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Äpplen från Äppledalen»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Äpplen från Äppledalen»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

0808 10 – Μήλα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία «Äpplen från Äppledalen» αφορά τα μήλα (*Malus domestica Borkh.*) των ακόλουθων ποικιλιών: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola και Santana, που καλλιεργούνται στο Äppledalen.

Τα μήλα που διατίθενται στο εμπόριο με την προστατευόμενη ονομασία «Äpplen från Äppledalen» πρέπει να πληρούν τις εμπορικές προδιαγραφές για τα μήλα της κατηγορίας 1 και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της σχετικής ποικιλίας.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Μέγεθος:

Διάμετρος 55-85 mm

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Σχήμα:

Ποικιλία	Σχήμα
Discovery	Μήλα μεσαίου μεγέθους με σχήμα πεπλατυσμένης σφαίρας χωρίς διακριτές ραβδώσεις. Η περίμετρος είναι στρογγυλή.
Elise	Μήλα μεγάλου μεγέθους, κωνικά/σε μεγάλο βαθμό πεπλατυσμένα με χαμηλές προεξοχές γύρω από τον κάλυκα, που συνεχίζονται σε απαλές ραβδώσεις σε ολόκληρο τον καρπό. Η περίμετρος είναι σχεδόν στρογγυλή και ελαφρώς γωνιώδης.
Gravensteiner	Μήλα μεγάλου μεγέθους με σχήμα που ποικίλλει σημαντικά. Διακριτές προεξοχές στην περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού, οι οποίες συνεχίζονται ως ραβδώσεις στον καρπό έως την κοιλότητα του ποδίσκου. Η περίμετρος είναι γωνιώδης.
Ingrid-Marie	Μήλα μεσαίου μεγέθους που έχουν σχήμα πεπλατυσμένης σφαίρας χωρίς ραβδώσεις.
Rubinola	Μήλα μεσαίου μεγέθους στρογγυλεμένα, σε σχήμα πεπλατυσμένης σφαίρας/ελαφρώς κωνικό και με χαμηλές, πλατιές ραβδώσεις που μπορεί να εκτείνονται εν μέρει προς τα κάτω κατά μήκος του καρπού. Η περίμετρος είναι στρογγυλή/ελαφρώς γωνιώδης.
Santana	Μήλα μεσαίου μεγέθους με στρογγυλεμένη κωνικότητα και διακριτές, συχνά πλατιές ραβδώσεις που εκτείνονται σε όλον τον καρπό. Οι ραβδώσεις ενδέχεται να δημιουργούν κάποια ασυμμετρία, με τη μία πλευρά να είναι υψηλότερη από την άλλη. Αυτό συμβάλλει στο χαρακτηριστικό σχήμα του καρπού.

Εξωκάρπιο:

Ποικιλία	Χαρακτηριστικό
Discovery	Ματ/ελαφρώς στιλπνή φλούδα μέτριου πάχους και ανθεκτική στους χειρισμούς. Πρασινοκίτρινο/κίτρινο χρώμα φόντου. Η πλευρά του καρπού που τη βλέπει ο ήλιος ή το μεγαλύτερο μέρος του καρπού έχει έντονο κόκκινο χρώμα που ποικίλλει από συνεχές έως με ελαφριές ραβδώσεις. Οι κηλίδες της φλούδας είναι μικρές, με πράσινο χρώμα φόντου και ανοιχτό χρωματισμό.
Elise	Μετρίου πάχους, ελαφρώς στιλπνό, μετρίως στυφό. Μπορεί να εμφανίζεται ένα δίχτυ σκουριάς στην επιφάνεια. Απαλό, ευχάριστο άρωμα. Πρασινοκίτρινο/κίτρινο χρώμα φόντου. Το μεγαλύτερο μέρος του καρπού έχει συνεχή ή ελαφρώς ραβδωτό καστανοκόκκινο χρωματισμό.
Gravensteiner	Μικρού πάχους, στιλπνό, κίτρινο χρώμα φόντου ενώ στην πλευρά του καρπού που τη βλέπει περισσότερο ο ήλιος παίρνει το ροζ χρώμα του σμέουρου που μοιάζει με φλόγα, με ραβδώσεις.
Ingrid-Marie	Μετρίου πάχους, ματ με καλό άρωμα. Χρώμα φόντου πρασινοκίτρινο κατά τη συγκομιδή, κίτρινο κατά την ωρίμαση. Το μεγαλύτερο μέρος του καρπού καλύπτεται από μια ομοιόμορφη ανταύγεια σε σκούρο κόκκινο χρώμα, με κυανόχρωμη λάμψη.
Rubinola	Μετρίου πάχους, ελαφρώς στιλπνό. Έντονο, ευχάριστο άρωμα. Χρώμα φόντου απαλό πρασινοκίτρινο κατά τη συγκομιδή, κίτρινο κατά την ωρίμαση. Το μεγαλύτερο μέρος του μήλου έχει πυκνές κόκκινες ραβδώσεις και κηλίδες.
Santana	Αρκετά μεγάλου πάχους, ελαφρώς στιλπνό. Γίνεται πολύ παχύ όταν αποθηκεύεται. Μπορεί να είναι ελαφρώς στυφό και να φέρει σημάδια σκουριάς. Έντονο, ευχάριστο άρωμα. Πρασινοκίτρινο/κίτρινο χρώμα φόντου. Στο μεγαλύτερο μέρος του καρπού το χρώμα είναι ζεστό κόκκινο με απαλές ραβδώσεις πιο σκούρου κόκκινου. Οι κηλίδες της φλούδας έχουν γκριζοπράσινο χρώμα.

Μεσοκάπριο:

Ποικιλία	Χαρακτηριστικό
Discovery	Υπόλευκο, ενίοτε ρόδινο. Τραγανό, χυμώδες. Με αργούς ρυθμούς αλλάζει σε καστανό.
Elise	Απαλό κίτρινο, σκληρό και στη συνέχεια τραγανό, χυμώδες. Γίνεται ελαφρώς καστανό ή και καθόλου.
Gravensteiner	Υπόλευκο με κίτρινες γραμμώσεις. Τραγανό και χυμώδες.
Ingrid-Marie	Υπόλευκο με πιο κιτρινωπό τόνο στην πλευρά που το βλέπει περισσότερο ο ήλιος, σκληρό και στη συνέχεια τραγανό, χυμώδες και γλυκό. Καλό άρωμα. Με αργούς ρυθμούς αλλάζει σε καστανό.
Rubinola	Κίτρινο, σκληρό, χυμώδες. Δεν αλλάζει σε καστανό
Santana	Κίτρινο, σκληρό και στη συνέχεια τραγανό, χυμώδες. Πολύ χυμώδες. Δεν αλλάζει σε καστανό σχεδόν καθόλου.

Σκληρότητα:

Ποικιλία	Σκληρότητα κατά τη συγκομιδή (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

Χημικά χαρακτηριστικά

Ποικιλία	Ογκομετρικό οξύ (g/l)	Γλυκύτητα (° 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ποικιλία	Γεύση/Άρωμα
Discovery	Πλούσιο άρωμα. Γλυκιά γεύση με μέτρια οξύτητα. Γεύση φράουλας και αγριοφράουλας. Οι δροσερές νύχτες στην περιοχή της βιόσφαιρας εντείνουν τη φρεσκάδα της γεύσης και ενισχύουν τις νότες των μούρων, ενώ οι ηλιόλουστες ημέρες συμβάλλουν στη δημιουργία ελκυστικών χρωματικών αλλαγών στη φλούδα και στην ισχυρή διαπερατότητα του χρώματος στη σάρκα των φρούτων.
Elise	Γλυκιά, μάλλον όξινη γεύση. Καλό άρωμα. Γεύση αχλαδιού και μελιού. Η ποικιλία αυτή ευδοκιμεί στο σταθερό κλίμα της περιοχής της βιόσφαιρας. Λόγω του ήπιου φθινοπώρου και της επίδρασης της λίμνης Vättern στην εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, ο καρπός ωριμάζει αργά, αναπτύσσοντας τη σύνθετη ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας. Το παρατεταμένο χρονικό περιθώριο ωρίμασης επιτρέπει την πλήρη ανάπτυξη του αρώματος αχλαδιού αυτής της ποικιλίας, διασφαλίζοντας παράλληλα τη χυμώδη υφή και τη διατήρηση των ιδιοτήτων του φρούτου.

Ποικιλία	Γεύση/Άρωμα
Gravensteiner	Έντονα αρωματικό με δροσερή οξύτητα και μακρά επίγευση. Γεύση πορτοκαλιών και κόκκινων μούρων. Οι καλά στραγγιζόμενες και πλούσιες σε ορυκτά πλαγιές της περιοχής East Vättern Scarp Landscape (ανατολικό τοπίο της απόκρημνης πλαγιάς στη λίμνη Vättern) ενισχύουν το έντονο άρωμα και προσθέτουν νότες τανινών, καθιστώντας την ποικιλία μοναδική στη συγκεκριμένη ζώνη καλλιέργειας. Το μοναδικό μικροκλίμα της περιοχής κοντά στη λίμνη Vättern προστατεύει τους καρπούς από τον πρώιμο εαρινό παγετό, στοιχείο που ωφελεί την ευαίσθητη περίοδο ανθοφορίας της ποικιλίας Gravensteiner, συμβάλλοντας στη διασφάλιση εγγυημένων και υψηλής ποιότητας συγκομιδών.
Ingrid-Marie	Έντονα αρωματικό, με γεύση μανταρινιού, δαμάσκηνου και νεκταρινιού. Πικάντικο με νότες κανέλας. Μέτρια οξύτητα, υψηλή γλυκύτητα. Η βαθυκόκκινη φλούδα με κυανόχρωμα στίγματα αυτής της ποικιλίας αναπτύσσεται πλήρως στην περιοχή East Vättern Scarp Landscape από τις δροσερές νύχτες που διεγείρουν τον σχηματισμό ανθοκυανινών (πιγμέντων).
Rubinola	Γλυκιά γεύση με υψηλή οξύτητα. Γεύση τροπικών φρούτων, ανανά και καρπών πασιφλόρας. Η Rubinola ευδοκιμεί ιδιαίτερα καλά στην περιοχή East Vättern Scarp Landscape λόγω της μακράς καλλιεργητικής περιόδου της περιοχής, με δροσερές νύχτες και πολλές ώρες ηλιοφάνειας που συμβάλλουν στην ανάπτυξη σύνθετων γεύσεων. Το πλούσιο σε ορυκτά υπέδαφος συμβάλλει στη δημιουργία του μοναδικού αρώματος της ποικιλίας Rubinola και στην ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας. Η συμπαγής φλούδα του, η οποία αναπτύσσεται σε αυτό το μικροκλίμα, το προστατεύει από βλάβες και το διατηρεί χυμώδες μέχρι την κατανάλωσή του.
Santana	Γλυκιά γεύση, με μια ελαφριά νότα τρυγικού οξέος. Καλό άρωμα με νότες γλυκών σταφυλιών. Οι μακρές θερμές καλοκαιρινές νύχτες και οι δροσερές νύχτες του φθινοπώρου επιβραδύνουν την αναπνοή των φρούτων, διατηρώντας με τον τρόπο αυτόν την οξύτητά τους και δημιουργούν ένα δροσερό, διακριτό γευστικό προφίλ.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια από την καλλιέργεια έως τη συγκομιδή των μήλων «Äpplen från Äppledalen» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που περιγράφεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των μήλων «Äpplen från Äppledalen» από τη συγκομιδή έως τη διανομή και για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας, τα μήλα πρέπει να διατηρούνται σε ψυκτικό θάλαμο και να συσκευάζονται εντός της περιοχής παραγωγής που περιγράφεται στο σημείο 4.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής των μήλων «Äpplen från Äppledalen» οριοθετείται στα δυτικά από τον οδικό άξονα E4 (σύμφωνα με τη διάταξη του άξονα τον Ιανουάριο του 2022), στα βόρεια από τη γραμμή που εκτείνεται από τη νοτιοδυτική γωνία του φυσικού καταφυγίου του Säbybranten (B 6416248 A 457528) έως το Tolarp (B 6418496 A 461312) (SWEREF 99), στα ανατολικά από τη γραμμή που εκτείνεται από το Tolarp έως το Ulvenstorp B 6412592 A 464296) και στα νότια από τη γραμμή που εκτείνεται από το Ulvenstorp έως το Brunnstorp (οδογέφυρα κάτω από τον E4· B 6409081 A 456692).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Äpplen från Äppledalen» βασίζεται στον δεσμό μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συνδέονται με το προϊόν

Τα μήλα «Äpplen från Äppledalen» χαρακτηρίζονται από έντονο χρώμα και διακριτή οξύτητα, που εξισορροπείται από την καλά ρυθμισμένη γλυκύτητα.

Τα μήλα «Äpplen från Äppledalen» έχουν λεπτότερη φλούδα από παρόμοια μήλα που καλλιεργούνται νοτιότερα στην Ευρώπη. Ο χειρωνακτικός χειρισμός των μήλων «Äpplen från Äppledalen» διασφαλίζει ότι τα μήλα δεν καταστρέφονται κατά τη συγκομιδή, την αποθήκευση και τη συσκευασία παρά τη λεπτότερη φλούδα τους.

Χάρη στα δικά μας κέντρα συσκευασίας και στην εγγύτητα προς τους εμπόρους χονδρικής, τα μήλα «Äpplen från Äppledalen» είναι χυμώδη όταν φτάνουν στον πελάτη.

Σε αντίθεση με τα μήλα που εισάγονται από αλλού, τα μήλα «Äpplen från Äppledalen» δεν επικαλύπτονται με κερί και δεν υποβάλλονται σε χημική επεξεργασία μετά τη συγκομιδή.

Δεσμός

Τα χαρακτηριστικά των μήλων «Äpplen från Äppledalen» εξαρτώνται από τις ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες του Äppledalen και τις γνώσεις των καλλιεργητών σχετικά με τον καλύτερο τρόπο αξιοποίησής τους στην καλλιέργεια μήλων.

Το Äppledalen διασταυρώνεται με το απόθεμα βιόσφαιρας της περιοχής East Vättern Scarp Landscape *(https://ostravatterbranterna.se)* από βορειοανατολικά προς νοτιοδυτικά. Η κοιλάδα κατηφορίζει από το υψηλότερο σημείο στα βορειοανατολικά έως τη λίμνη Vättern, την πέμπτη μεγαλύτερη λίμνη της Ευρώπης. Η γεωγραφική θέση, οι συνθήκες του εδάφους (άργιλος, άμμος, παγετώδη ιζήματα ποταμών και μοραίνη με πλούσιες σε θρεπτικά στοιχεία εκτάσεις βασικού γάββρου που θρυμματίζονται εύκολα) του Äppledalen και η εγγύτητά του με τη λίμνη Vättern δημιουργούν ένα τοπίο με ένα συνονθύλευμα μικρών περιοχών καλλιέργειας με καλές συνθήκες διαβίωσης για τους άγριους επικονιαστές και εξαιρετικές συνθήκες για την καλλιέργεια μήλων με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Äpplen från Äppledalen».

Η βόρεια θέση του Äppeldalen συνεπάγεται πολλές ώρες έντονου ηλιακού φωτός κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, ενώ η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται από λίγο πάνω από 25 °C την ημέρα έως περίπου 5 °C τη νύχτα. Η βόρεια θέση συνεπάγεται επίσης λιγότερες επιθέσεις από επιβλαβείς οργανισμούς (μύκητες και έντομα), στοιχείο που μειώνει την ανάγκη χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Η γειτνίαση με τον μεγάλο ταμιευτήρα της λίμνης Vättern σημαίνει ότι οι νοτιοδυτικοί άνεμοι που πνέουν από τη λίμνη προς το Äppeldalen ψύχονται, καθυστερώντας την περίοδο ανθοφορίας των μηλιών σε μια περίοδο κατά την οποία υπάρχει σημαντικός κίνδυνος βλάβης των ανθέων λόγω παγετού. Το φθινόπωρο, οι νοτιοδυτικοί άνεμοι θερμαίνονται από τα θερμά ύδατα της λίμνης Vättern, γεγονός που μειώνει τον κίνδυνο έντονου νυχτερινού παγετού και παρατείνει το στάδιο ωρίμασης του «Äpplen från Äppledalen» κατά την εποχή του έτους κατά την οποία η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας είναι μεγαλύτερη.

Όλες αυτές οι ώρες ηλιοφάνειας, το έντονο φως, η μακρά περίοδος ωρίμασης και οι σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας προσδίδουν στα μήλα «Äpplen från Äppledalen» έντονο χρώμα, διακριτή οξύτητα και ισορροπημένη γλυκύτητα, καθώς και λεπτότερη φλούδα σε σχέση με τη φλούδα των ίδιων ποικιλιών όταν καλλιεργούνται πιο νότια.

Για παράδειγμα, οι μακρές θερμές και δροσερές νύχτες του φθινοπώρου στην περιοχή East Vättern Scarp Landscape επιβραδύνουν την αναπνοή των καρπών, διατηρώντας έτσι την οξύτητα της ποικιλίας Santana και δημιουργώντας ένα δροσερό, διακριτό γευστικό προφίλ. Οι καλά στραγγιζόμενες και πλούσιες σε ορυκτά πλαγιές της περιοχής East Vättern Scarp Landscape (ανατολικό τοπίο της απόκρημνης πλαγιάς στη λίμνη Vättern) ενισχύουν το έντονο άρωμα και προσθέτουν νότες τανινών, καθιστώντας την ποικιλία Gravensteiner μοναδική στη συγκεκριμένη ζώνη καλλιέργειας.

Η βαθυκόκκινη φλούδα με κυανόχρωμα στίγματα της ποικιλίας Ingrid-Marie αναπτύσσεται πλήρως στην περιοχή East Vättern Scarp Landscape από τις δροσερές νύχτες που διεγείρουν τον σχηματισμό ανθοκυανινών (πιγμέντων).

Τα χαρακτηριστικά του «Äpplen från Äppledalen» εξαρτώνται από τις γνώσεις των καλλιεργητών σχετικά με τις τοπικές συνθήκες στο συνονθύλευμα μικρών καλλιεργούμενων εκτάσεων του Äppeldalen και τις ιδιαίτερες απαιτήσεις κάθε ποικιλίας όσον αφορά τις συνθήκες καλλιέργειας, το κλίμα και τις συνθήκες του εδάφους. Οι γνώσεις αυτές καθοδηγούν την επιλογή του τόπου καλλιέργειας για κάθε επιμέρους ποικιλία και τον τρόπο φροντίδας των φυτών.

Η καλλιέργεια του «Äpplen från Äppledalen» είναι κλιματικά πιστοποιημένη *(IP Sigill, φρούτα και λαχανικά)* και, ως εκ τούτου, υπάρχουν αυστηροί κανόνες για τη λίπανση, την άρδευση και τη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Οι καλλιεργητές πρέπει να αποδεικνύουν ότι υπάρχει ανάγκη λίπανσης προσαρμοσμένης στο αναμενόμενο μέγεθος της συγκομιδής με ανάλυση του εδάφους. Ομοίως, οι καλλιεργητές πρέπει να αναλύουν την παρουσία και την ποσότητα επιβλαβών εντόμων μέσω δειγματοληψίας για να αποδεικνύουν την ανάγκη για καταπολέμηση των επιβλαβών οργανισμών.

Ο τρόπος με τον οποίο οι καλλιεργητές κλαδεύουν τα δέντρα και ο βαθμός στον οποίο πρέπει να ποτίζονται με νερό από τη λίμνη Vättern κατά τη διάρκεια της περιόδου καθορίζεται από τις απαιτήσεις κάθε ποικιλίας μήλου και από τις τοπικές συνθήκες.

Για την επίτευξη της μέγιστης συγκομιδής μήλων με τα χαρακτηριστικά του «Äpplen från Äppledalen», οι καλλιεργητές προστατεύουν τους άγριους επικονιαστές που βρίσκονται στις περιοχές καλλιέργειας, διατηρώντας τη βιοποικιλότητα και δημιουργώντας ξενώνες εντόμων.

Τα μήλα με λεπτή φλούδα απαιτούν χειρωνακτικό χειρισμό από τη συγκομιδή έως τη συσκευασία. Ως εκ τούτου, για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των μήλων «Äpplen från Äppledalen», τα μήλα συγκομίζονται χειρωνακτικά και αποθηκεύονται σε ατμόσφαιρα με χαμηλή περιεκτικότητα οξυγόνου (ULO, Ultra-Low Oxygen) έως ότου συσκευαστούν χειρωνακτικά για να παραδοθούν στους πελάτες. Η αποθήκευση και η συσκευασία σε ψυκτικές αποθήκες εγγυώνται ότι τα χυμώδη μήλα με τα τυπικά χαρακτηριστικά των μήλων «Äpplen från Äppledalen» μπορούν να φτάσουν στον τελικό πελάτη.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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