C/2026/902

11.2.2026

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2026/902)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Äpplen från Äppledalen»

N.º UE: PGI-SE-02969 de 21.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Äpplen från Äppledalen»

2. **Estado miembro o tercer país**

Suecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Código de la nomenclatura combinada

0808 10 — Manzanas

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La denominación protegida «Äpplen från Äppledalen» se refiere a las manzanas (*Malus domestica Borkh.*) de las variedades siguientes: *Discovery*, *Elise*, *Gravensteiner*, *Ingrid-Marie*, *Rubinola* y *Santana*, cultivadas en Äppledalen.

Las manzanas comercializadas con la denominación protegida «Äpplen från Äppledalen» deben cumplir las normas comerciales aplicables a las manzanas de la clase 1 y presentar los elementos característicos de la variedad de que se trate.

Características físicas

Calibre:

55-85 mm de diámetro

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Forma:

Variedad	Forma
Discovery	Manzana de calibre mediano con forma de esfera aplanada y sin nervaduras claras. La circunferencia es redonda.
Elise	Manzana grande, cónica o claramente achatada, con crestas bajas alrededor del cáliz que se prolongan en nervaduras suaves por todo el fruto. La circunferencia es casi redonda y ligeramente angular.
Gravensteiner	Una manzana grande cuya forma varía considerablemente. Se distinguen protuberancias alrededor de la cavidad del cáliz, que se prolongan sobre el fruto hasta la cavidad peduncular. La circunferencia es angular.
Ingrid-Marie	Manzana de calibre mediano con forma de esfera aplanada sin nervaduras.
Rubinola	Manzana redondeada de calibre mediano, con forma de esfera aplanada o ligeramente cónica y nervaduras bajas y anchas que pueden extenderse hasta la mitad del fruto. La circunferencia es redonda o ligeramente angular.
Santana	Manzana de calibre mediano y forma cónica redondeada, con nervaduras distintivas, a menudo anchas, que se extienden por todo el fruto. Las nervaduras pueden crear cierta asimetría, con un lado más alto que el otro. Esto contribuye a la forma característica del fruto.

Epicarpio:

Variedad	Características
Discovery	Piel mate o ligeramente brillante de grosor medio y resistente a la manipulación. Color de fondo amarillo verdoso/amarillo. El lado donde recibió el sol o la mayor parte del fruto tiene una coloración roja brillante entre homogénea y ligeramente rayada. Las manchas de la piel son pequeñas, con un color de fondo verde y una coloración clara.
Elise	Grosor medio, ligeramente brillante, algo astringente. Puede haber una red de óxido en la superficie. Aroma suave y agradable. Color de fondo amarillo verdoso/amarillo. La mayor parte del fruto presenta una coloración roja parda homogénea o ligeramente rayada.
Gravensteiner	Color de fondo fino, brillante y amarillo con una coloración rosa frambuesa rayada similar a una llama en el lado donde recibió el sol.
Ingrid-Marie	Grosor medio, mate con buen aroma. Color de fondo amarillo verdoso en el momento de la recolección, amarillo al madurar. La mayor parte del fruto presenta una coloración roja oscura uniforme, con un reflejo de color azulado.
Rubinola	Grosor medio, ligeramente brillante. Aroma intenso y agradable. Color de fondo amarillo verdoso pálido en el momento de la recolección, amarillo al madurar. La mayor parte de la manzana presenta rayas y manchas rojas densas.
Santana	Grueso, ligeramente brillante. Engrosa durante el almacenamiento. Puede ser ligeramente astringente y presentar marcas de óxido. Aroma intenso y agradable. Color de fondo amarillo verdoso/amarillo. La mayor parte del fruto presenta una coloración roja cálida homogénea con ligeras notas de rayas rojas más oscuras. Las manchas de la piel son de color gris verdoso.

Mesocarpio:

Variedad	Características
Discovery	Blanco cremoso, a veces rosado. Crujiente, jugoso. Se vuelve marrón lentamente.
Elise	Amarillo pálido, firme y después crujiente, jugoso. Se vuelve ligeramente marrón o no se vuelve marrón en ningún momento.
Gravensteiner	Blanco cremoso con vetas amarillas. Crujiente y jugoso.
Ingrid-Marie	Blanco cremoso con un tono más amarillento en el lado donde recibió el sol, firme y después crujiente, jugoso y dulce. Buen aroma. Se vuelve marrón lentamente.
Rubinola	Amarillo, firme, jugoso. No se vuelve marrón en ningún momento.
Santana	Amarillo, firme y después crujiente. Muy jugoso. Apenas se vuelve marrón.

Dureza:

Variedad	Firmeza en el momento de la recolección (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

Características químicas

Variedad	Acidez de titulación (g/litro)	Dulzor (°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

Características organolépticas

Variedad	Sabor/Aroma
Discovery	Aroma rico. Acidez dulce y media. Sabor a fresas y fresas silvestres. Las noches frescas en la reserva de la biosfera intensifican la frescura del sabor y mejoran las notas de las bayas, mientras que los días soleados contribuyen a crear cambios de color atractivos en la piel y una fuerte permeación del color a la pulpa del fruto.
Elise	Dulce, bastante ácido. Buen aroma. Sabor a pera y miel. Esta variedad prospera en el clima estable de la reserva de la biosfera. El suave otoño y el efecto de equilibrio térmico del lago Vättern hacen que el fruto madure lentamente y desarrolle su complejo equilibrio entre el dulzor y la acidez. El período de maduración ampliado permite que el aroma similar a la pera de esta variedad se desarrolle plenamente, garantizando al mismo tiempo la jugosidad y la conservación de las cualidades del fruto.

Variedad	Sabor/Aroma
Gravensteiner	Muy aromático, con acidez fresca y un regusto duradero. Sabor a naranjas y bayas rojas. Las laderas ricas en minerales, bien drenadas, del Paisaje del Vättern Oriental favorecen el potente aroma y añaden un toque de taninos, haciendo que la variedad sea única para nuestra zona de cultivo. El microclima único de la zona, cerca del lago Vättern, protege los frutos contra las heladas tempranas de primavera, lo que beneficia a la delicada temporada de floración de la variedad Gravensteiner y contribuye a garantizar cosechas seguras y de alta calidad.
Ingrid-Marie	Intensamente aromático, sabor a mandarina, ciruela y nectarina. Especiado con notas de canela. Acidez media, dulzor alto. La piel roja oscura con reflejos azules de esta variedad se desarrolla al máximo en el Paisaje del Vättern Oriental gracias a las noches frescas que estimulan la formación de antocianinas (pigmentos).
Rubinola	Dulce con elevada acidez. Sabor a frutas tropicales, piña y fruta de la pasión. La *Rubinola* prospera especialmente bien en el Paisaje del Vättern Oriental debido a la larga temporada de crecimiento de la zona, con noches frescas y muchas horas de luz solar que ayudan a desarrollar sabores complejos. El subsuelo rico en minerales contribuye a crear el aroma único de la *Rubinola* y su equilibrio entre acidez y dulzor. Su piel compacta, desarrollada en este microclima, la protege contra daños y la mantiene jugosa hasta su consumo.
Santana	Dulce, ligera nota de ácido tartárico. Buen aroma con una nota de uvas dulces. Las largas y cálidas noches de verano y las noches frescas de otoño ralentizan la respiración de las frutas, preservando así su acidez y dando lugar a un perfil de sabor fresco y distintivo.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases, desde el cultivo hasta la recolección de las manzanas «Äpplen från Äppledalen», deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida descrita en el punto 4.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Para preservar las características de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» desde la recolección hasta la distribución y garantizar la trazabilidad, las manzanas deben almacenarse en frío y envasarse en la zona de producción descrita en el punto 4.

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» está delimitada al oeste por la carretera E4 (según el trazado de la carretera en enero de 2022), al norte por una línea que va del extremo sudoccidental de la reserva natural de Säbybranten (N 6416248 E 457528) a Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), al este por una línea que va de Tolarp a Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) y al sur por una línea que va de Ulvenstorp a Brunnstorp (el viaducto bajo la E4; N 6409081 E 456692).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la IGP «Äpplen från Äppledalen» se basa en el vínculo entre las características del producto y la zona geográfica.

Características específicas del producto

Las manzanas «Äpplen från Äppledalen» se caracterizan por un color intenso y una acidez distintiva equilibrada con un dulzor bien calibrado.

Las manzanas «Äpplen från Äppledalen» tienen una piel más fina que las manzanas similares cultivadas más al sur de Europa. La manipulación manual de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» garantiza que no se dañen durante la recolección, el almacenamiento y el envasado, a pesar de su piel más fina.

Gracias a nuestros propios centros de envasado y a la proximidad a un mayorista, las manzanas «Äpplen från Äppledalen» son jugosas cuando llegan al cliente.

A diferencia de las manzanas importadas o introducidas de otros lugares, las manzanas «Äpplen från Äppledalen» no se enceran ni se tratan químicamente después de la recolección.

Vínculo

Las características de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» dependen de las condiciones naturales específicas de Äppledalen y del conocimiento de los productores sobre la mejor manera de utilizarlas en el cultivo de la manzana.

Äppledalen cruza la Reserva de la Biosfera del Paisaje del Vättern Oriental *(https://ostravatterbranterna.se)* del nordeste al sudoeste. El valle desciende desde el punto más alto del nordeste hasta el lago Vättern, el quinto mayor lago de Europa. La situación geográfica, las condiciones edafológicas (arcilla, arena, sedimentos fluviales glaciales y morrena con vetas ricas en nutrientes del gabro básico que se desmorona fácilmente) de Äppledalen y su proximidad al lago Vättern crean un paisaje con un mosaico de pequeñas zonas de cultivo con buenas condiciones de vida para los polinizadores silvestres y excelentes condiciones para el cultivo de manzanas con las características especiales de las manzanas «Äpplen från Äppledalen».

La localización septentrional de Äppeldalen implica muchas horas de luz solar intensa durante la temporada de crecimiento, mientras que la temperatura media diaria oscila entre algo más de 25 °C durante el día y aproximadamente 5 °C durante la noche. La localización septentrional también implica menos ataques de plagas (hongos e insectos), lo que reduce la necesidad de utilizar productos fitosanitarios.

La proximidad al gran embalse del lago Vättern hace que los vientos del sudoeste que soplan desde el lago hacia Äppeldalen sean fríos, lo que retrasa la temporada de floración de los manzanos en un momento en el que existe un riesgo importante de que las flores sufran daños por heladas. En otoño, los vientos del sudoeste se templan con el agua caliente del lago Vättern, lo que reduce el riesgo de fuertes heladas nocturnas y prolonga la fase de maduración de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» durante el período del año en el que la diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas es mayor.

Todas estas horas de luz solar, la potente luz, el largo período de maduración y la gran variación de temperatura durante el día confieren a las manzanas «Äpplen från Äppledalen» un color intenso, una acidez distintiva y un dulzor equilibrado, así como una piel más fina que las mismas variedades cuando se cultivan más al sur.

Por ejemplo, las largas noches cálidas y frescas de otoño en el Paisaje del Vättern Oriental ralentizan la respiración de los frutos, preservando así la acidez de la variedad *Santana* y dando lugar a un perfil de sabor fresco y distintivo. Las laderas ricas en minerales, bien drenadas, del Paisaje del Vättern Oriental favorecen el potente aroma y añaden un toque de taninos, haciendo que la variedad *Gravensteiner* sea única para nuestra zona de cultivo.

La piel roja oscura con reflejos azules de la variedad *Ingrid-Marie* puede desarrollarse al máximo en el Paisaje del Vättern Oriental debido a las noches frescas que estimulan la formación de antocianinas (pigmentos).

Las características de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» dependen del conocimiento por parte de los productores de las condiciones locales del paisaje de marquetería de las pequeñas zonas de cultivo de Äppeldalen y de las necesidades particulares de cada variedad en lo que respecta a las condiciones de cultivo, el clima y el suelo. Estos conocimientos orientan la selección del lugar de cultivo para cada variedad individual y el modo en que se cuidan las plantas.

El cultivo de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» está certificado desde el punto de vista climático *(IP Sigill, frutas y hortalizas)*, por lo que existen normas estrictas sobre fertilización, riego y uso de productos fitosanitarios. Los productores deben demostrar que existe una necesidad de fertilización adaptada al tamaño previsto de la cosecha con un análisis del suelo. Del mismo modo, los productores deben analizar la presencia y la cantidad de insectos plaga mediante muestreo para demostrar la necesidad de control de plagas.

La forma en que los productores podan los árboles y la medida en que deben regarse con agua del lago Vättern durante la temporada vienen determinadas por los requisitos de cada variedad de manzana y las condiciones locales.

Para alcanzar la cosecha máxima de manzanas con las características típicas de las manzanas «Äpplen från Äppledalen», los productores protegen a los polinizadores silvestres presentes en los lugares de cultivo mediante la conservación de la biodiversidad y la creación de cajas de insectos.

Las manzanas de piel fina requieren una manipulación manual desde la recolección hasta el envasado. Para preservar las características de las manzanas «Äpplen från Äppledalen», las manzanas se recolectan a mano y se almacenan en un almacén ULO (*Ultra-Low Oxygen*) [oxígeno ultrabajo] hasta que se envasan a mano para su entrega a los clientes. El almacenamiento en frío y el envasado garantizan que las manzanas jugosas con las características típicas de las manzanas «Äpplen från Äppledalen» puedan entregarse al cliente final.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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