C/2026/902

11.2.2026

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2026/902)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Äpplen från Äppledalen”

EU-nro: PGI-SE-02969 – 21.6.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Äpplen från Äppledalen”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

0808 10 – Omenat

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Äpplen från Äppledalen” tarkoitetaan seuraavien tarhaomenapuulajikkeiden (*Malus domestica Borkh.*) omenoita: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola ja Santana, joita viljellään Äppledalenissa.

Suojatulla nimityksellä ”Äpplen från Äppledalen” markkinoille saatettavien omenoiden on täytettävä ensimmäisen luokan omenoita koskevat kaupankäynnin vaatimukset, ja niillä on oltava kyseisen omenalajikkeen erityispiirteet.

Fyysiset ominaisuudet

Koko:

Halkaisija 55–85 mm

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Muoto:

Lajike	Muoto
Discovery	Keskikokoinen, muodoltaan litteänpyöreä omena, jossa ei ole selkeitä harjanteita. Omena on poikkileikkaukseltaan pyöreä.
Elise	Kookas, kartiomainen tai litteä omena, jonka silmäkuoppaa ympäröivät nystyrät jatkuvat hienoisina harjanteina omenan kylkiin. Omena on poikkileikkaukseltaan lähes pyöreä ja hieman kulmikas.
Gravensteiner	Kookas omena, jonka muodossa on huomattavaa vaihtelua. Silmäkuopan ympärillä on selkeät nystyrät, jotka jatkuvat harjanteina kantakuoppaan saakka. Omena on poikkileikkaukseltaan kulmikas.
Ingrid-Marie	Keskikokoinen, muodoltaan litteänpyöreä omena, jossa ei ole harjanteita.
Rubinola	Keskikokoinen pyöreä omena, jonka muoto on hieman litteä tai kartiomainen. Omenassa on matalia ja leveitä harjanteita, jotka voivat ulottua osittain hedelmän kylkeen. Omena on poikkileikkaukseltaan pyöreä tai loivan kulmikas.
Santana	Keskikokoinen, kartiomaisen pyöreä omena, jossa on usein leveät ja selkeästi erottuvat harjanteet koko kyljen pituudelta. Harjanteet voivat tehdä hedelmästä hieman vinon niin, että toinen puoli on toista korkeampi. Epäsymmetrinen muoto on lajikkeelle tunnusomainen.

Kuori:

Lajike	Ominaisuus
Discovery	Matta tai hieman kiiltävä keskivahva kuori, joka on käsittelynkestävä. Vihertävänkeltainen tai keltainen pohjaväri. Omenan paljon auringonvaloa saaneelle puolelle tai lähes koko kuoreen muodostuu tasainen tai aavistuksen juovikas kirkkaanpunainen peiteväri. Kuoressa on pieniä täpliä, vihreässä pohjavärissä vihreitä ja punaisessa peitevärissä vaaleita.
Elise	Aavistuksen kiiltävä, keskivahva kuori, jossa on hieman karvas maku. Kuoren pinnalla voi olla verkkomaista korkkiumaa. Mieto, miellyttävä tuoksu. Vihertävänkeltainen tai keltainen pohjaväri. Lähes koko hedelmässä on tasainen tai hieman viiruinen rusehtavanpunainen peiteväri.
Gravensteiner	Ohuessa, kiiltävässä kuoressa on keltainen pohjaväri ja paljon auringonvaloa saaneella puolella liekkimäisen juovikas vadelmanpunainen peiteväri.
Ingrid-Marie	Keskivahva, mattapintainen kuori, jossa on miellyttävä tuoksu. Poimittaessa vihertävänkeltainen ja kypsänä keltainen pohjaväri. Suurinta osaa hedelmästä peittää liekkimäisesti tasainen, siniseen vivahtava tummanpunainen peiteväri.
Rubinola	Keskivahva ja hieman kiiltävä. Voimakas ja miellyttävä tuoksu. Poimittaessa vaalean vihertävänkeltainen ja kypsänä keltainen pohjaväri. Omenan pintaa peittävät suurelta osin tiheät punaiset juovat ja täplät.
Santana	Paksuhko ja hieman kiiltävä. Kuori paksuuntuu varastoitaessa. Kuori voi olla hieman karvas, ja siinä voi olla korkkiumaa. Voimakas ja miellyttävä tuoksu. Vihertävänkeltainen tai keltainen pohjaväri. Hedelmän pinta on lähes kauttaaltaan tasaisen oranssinpunainen, ja siinä on aavistuksenomaisia tummanpunaisia juovia. Kuoressa on vihertävänharmaita täpliä.

Malto:

Lajike	Ominaisuus
Discovery	Kermanvaalea, joskus ruusunpunaiseen vivahtava. Rapea, mehukas. Tummuu hitaasti.
Elise	Vaaleankeltainen, kiinteä, rapea ja mehukas. Tummuu vain hyvin vähän tai ei lainkaan.
Gravensteiner	Kermanvaalea kellertävin juovin. Rapea ja mehukas.
Ingrid-Marie	Kermanvaalea, jossa paljon aurinkoa saaneella puolella keltaisempi sävy. Kiinteä, rapea, mehukas ja makea. Hyvä tuoksu. Tummuu hitaasti.
Rubinola	Keltainen, kiinteä, mehukas. Ei tummu lainkaan.
Santana	Keltainen, kiinteä ja rapea. Erittäin mehukas. Ei tummu juuri lainkaan.

Kiinteys:

Lajike	Kiinteys sadonkorjuuhetkellä (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

Kemialliset ominaisuudet

Lajike	Happopitoisuus (g/l)	Sokeripitoisuus (Brix-astetta)
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

Aistinvaraiset ominaisuudet

Lajike	Maku/aromi
Discovery	Voimakas aromi. Makea, kohtalaisen hapokas. Maussa mansikkaa ja metsämansikkaa. Biosfäärialueen viileät yöt voimistavat maun raikkautta ja marjaisia vivahteita. Aurinkoiset päivät taas saavat omenan kuoren kehittymään viehättävän punertavaksi ja myös mallon värittymään punaiseksi.
Elise	Makea, melko hapokas. Hieno aromi. Maussa päärynän ja hunajan vivahteita. Tämä lajike viihtyy biosfäärialueen vakaassa ilmastossa. Leudot syksyt ja Vättern-järven lämpötiloja tasaava vaikutus saavat hedelmät kypsymään hitaasti, jolloin niihin kehittyy makeuden ja happoisuuden herkkä tasapaino. Pitkä kypsymisaika mahdollistaa päärynämäisen aromin kehittymisen parhaimmilleen sekä takaa hedelmän mehukkuuden ja hyvän säilyvyyden.

Lajike	Maku/aromi
Gravensteiner	Voimakkaan aromaattinen maku, jossa on raikasta happoisuutta. Pitkä jälkimaku. Maussa vivahteita appelsiineista ja punaisista marjoista. Östra Vätterbranternan läpäisevillä ja mineraalipitoisilla rinteillä kasvavien omenoiden aromit voimistuvat ja niihin kehittyy hieman tanniineja, mikä tekee lajikkeesta ainutlaatuisen tällä kasvuvyöhykkeellä. Alueen ainutlaatuinen mikroilmasto Vättern-järven läheisyydessä suojaa hedelmiä aikaisilta keväthalloilta Gravensteiner-lajikkeen herkkänä kukinta-aikana ja takaa varman ja laadukkaan sadon.
Ingrid-Marie	Voimakkaan aromaattisessa maussa on mandariinia, luumua ja nektariinia. Mausteinen, kaneliarominen. Melko hapokas ja erittäin makea. Lajikkeen siniseen vivahtava tummanpunainen kuori kehittyy parhaimmilleen Östra Vätterbranternan viileinä öinä, jotka stimuloivat antosyaanien eli väriaineiden muodostumista.
Rubinola	Makea ja erittäin hapokas. Maussa trooppisten hedelmien, ananaksen ja passionhedelmän aromeja. Rubinola menestyy erityisen hyvin Östra Vätterbranternassa alueen pitkän kasvukauden ansiosta. Viileät yöt ja runsas auringonpaiste edesauttavat monivivahteisen maun kehittymistä. Mineraalipitoinen pohjamaa vaikuttaa osaltaan Rubinola-omenan ainutlaatuisen aromin sekä hapokkuuden ja makeuden hienon tasapainon kehittymiseen. Tässä mikroilmastossa hedelmiin kehittyy paksu kuori, joka suojaa kolhuilta ja säilyttää omenan mehukkuuden kulutusajankohtaan asti.
Santana	Makea ja aavistuksen viinihappoinen. Hieno aromi, jossa on viinirypäleiden vivahde. Pitkät, lämpimät kesäillat ja syksyn viileät yöt hidastavat hedelmien hengitystä, jolloin niiden hapokkuus säilyy ja niihin muodostuu raikas ja selkeä makuprofiili.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Äpplen från Äppledalen -omenoiden tuotantovaiheiden kunkin lajikkeen viljelystä sadonkorjuuseen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Äpplen från Äppledalen -omenoiden ominaisuuksien säilyttämiseksi sadonkorjuusta jakeluun ja jäljitettävyyden varmistamiseksi omenat on säilytettävä kylmässä varastossa ja pakattava 4 kohdassa kuvatulla tuotantoalueella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Äpplen från Äppledalen -omenoiden tuotantoalue rajoittuu lännessä E4-tiehen (tammikuun 2022 tielinjauksen mukaan), pohjoisessa Säbybrantenin luonnonsuojelualueen lounaiskulmasta (64,16248°N, 45,7528°E) Tolarpiin (64,18496°N, 46,1312°E) (SWEREF 99), idässä Tolarpista Ulvenstorpiin (64,12592°N, 46,4296°E) kulkevaan linjaan ja etelässä Ulvenstorpista Brunnstorpiin (E4-tien ali kulkeva maasilta; 64,09081°N, 45,6692°E) kulkevaan linjaan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Äpplen från Äppledalen” rekisteröintipyyntö perustuu tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen alueen väliseen yhteyteen.

Tuotteen erityisominaisuudet

Äpplen från Äppledalen -omenoille on ominaista voimakas väri ja selkeä hapokkuus, jota sopiva makeus tasapainottaa.

Äpplen från Äppledalen -omenoissa on ohuempi kuori kuin etelämpänä Euroopassa viljellyissä samantyyppisissä omenoissa. Manuaalisella käsittelyllä varmistetaan, että ohutkuoriset Äpplen från Äppledalen -omenat eivät vaurioidu poiminnan, varastoinnin ja pakkaamisen aikana.

Alueen omien pakkaamojen ja tukkukauppiaan läheisyyden ansiosta Äpplen från Äppledalen -omenat saadaan säilymään mehukkaina asiakkaalle toimitukseen asti.

Toisin kuin muualta tuotuja omenoita, Äpplen från Äppledalen -omenoita ei käsitellä vahalla tai kemikaaleilla sadonkorjuun jälkeen.

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Äpplen från Äppledalen -omenoiden ominaisuuksiin vaikuttavat Äppledalenin erityiset luonnonolosuhteet ja viljelijöiden tietämys siitä, miten olosuhteita voidaan parhaiten hyödyntää omenanviljelyssä.

Äppledalen risteää Östra Vätterbranternan biosfäärialueen *(https://ostravatterbranterna.se)* kanssa koillisesta lounaaseen. Äppledalen viettää koillisosan korkeimmasta kohdasta Vättern-järvelle, joka on Euroopan viidenneksi suurin järvi. Äppledalenin maantieteellinen sijainti, maaperäolosuhteet (savi, hiekka, jäätiköiden sulamisen aiheuttamat sedimentit ja moreeni, jossa on ravinteikkaita mutta helposti murenevia gabrojuonteita) ja Vättern-järven läheisyys muodostavat maiseman, jota kirjovat pienet viljelyalat. Ne tarjoavat hyvät elinolosuhteet luonnonvaraisille pölyttäjille ja erinomaiset olosuhteet ominaisuuksiltaan ainutlaatuisten Äpplen från Äppledalen -omenoiden kasvattamiseen.

Pohjoisen sijaintinsa ansiosta Äppledalen saa lukemattomia tunteja voimakasta auringonvaloa kasvukauden aikana. Keskilämpötila vaihtelee päivän hieman yli 25 °C:sta yön noin 5 °C:seen. Pohjoinen sijainti vähentää kasvitautien ja tuhohyönteisten aiheuttamia vahinkoja ja siten myös kasvinsuojeluaineiden käyttötarvetta.

Vättern-järven valtavat vesimassat viilentävät järveltä Äppledaleniin puhaltavia lounaistuulia, mikä viivästyttää omenapuiden keväistä kukintaa pahimman hallanvaarajakson yli. Syksyllä Vättern-järven lämmin vesi lämmittää lounaistuulia, mikä pienentää yöpakkasten vaaraa ja pidentää Äpplen från Äppledalen -omenoiden kypsymisvaihetta vuodenaikana, jolloin päivä- ja yölämpötilojen ero on suurimmillaan.

Auringonpaistetuntien suuri määrä, voimakas auringonvalo, pitkä kypsymisvaihe ja vuorokauden huomattavat lämpötilavaihtelut saavat aikaan Äpplen från Äppledalen -omenoiden voimakkaan värin, selkeästi hapokkaan mutta tasapainoisen makean maun sekä ohuemman kuoren kuin samoilla lajikkeilla on etelämpänä viljeltynä.

Esimerkiksi Östra Vätterbranternan pitkät ja leudot tai viileät syysyöt hidastavat hedelmien hengitystä ja säilyttävät Santana-lajikkeelle tyypillisen hapokkuuden, jolloin hedelmään syntyy raikas ja selkeä makuprofiili. Östra Vätterbranternan läpäisevillä ja mineraalipitoisilla rinteillä kasvavien omenoiden aromit voimistuvat ja niihin kehittyy hieman tanniineja, mikä tekee Gravensteiner-lajikkeesta ainutlaatuisen tällä kasvuvyöhykkeellä.

Ingrid-Marie-lajikkeen siniseen vivahtava tummanpunainen kuori kehittyy parhaimmilleen Östra Vätterbranternalle tyypillisinä viileinä öinä, jotka stimuloivat antosyaanien eli väriaineiden muodostumista.

Äpplen från Äppledalen -omenoiden ominaisuudet riippuvat pienten viljelyalojen kirjoman Äppledalenin paikallisolosuhteisiin liittyvästä viljelijöiden osaamisesta sekä kunkin lajikkeen erityisvaatimusten tuntemisesta viljely-, ilmasto- ja maaperäolosuhteiden osalta. Tämä osaaminen ohjaa kunkin lajikkeen viljelypaikan valintaa ja omenapuiden hoitotoimia.

Äpplen från Äppledalen -omenoiden viljelylle on myönnetty ilmastosertifiointi *(IP Sigill, hedelmät ja vihannekset)*, joten lannoitusta, kastelua ja kasvinsuojeluaineiden käyttöä säädellään tiukasti. Viljelijöiden on maaperäanalyysin avulla osoitettava, että lannoitusta tarvitaan suhteessa sadon ennakoituun kokoon. Vastaavasti tuholaistorjunnan tarve on osoitettava analysoimalla näytteiden avulla tuhohyönteisten esiintymistä ja määrää.

Se, miten omenapuita leikataan ja miten paljon niitä on viljelykauden aikana kasteltava Vättern-järvestä saatavalla vedellä, riippuu kunkin omenalajikkeen vaatimuksista ja paikallisista olosuhteista.

Saadakseen mahdollisimman suuren sadon ominaisuuksiltaan tyypillisiä Äpplen från Äppledalen -omenoita viljelijät suojelevat viljelyalueilla esiintyviä luonnonvaraisia pölyttäjiä vaalimalla luonnon monimuotoisuutta ja käyttämällä hyönteishotelleja.

Ohutkuoriset omenat edellyttävät manuaalista käsittelyä sadonkorjuusta pakkaamiseen. Äpplen från Äppledalen -omenoiden ominaisuuksien varjelemiseksi omenat poimitaan siis käsin ja varastoidaan erittäin matalassa happipitoisuudessa, kunnes ne pakataan käsin toimitettaviksi asiakkaille. Kylmävarastointi ja pakkaaminen takaavat, että loppuasiakkaalle voidaan toimittaa mehukkaita omenoita, joilla on Äpplen från Äppledalen -omenoiden tyypilliset ominaisuudet.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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