C/2026/902

11.2.2026

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2026/902)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Äpplen från Äppledalen»

Nº UE: PGI-SE-02969 — le 21.6.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Äpplen från Äppledalen»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

Code de la nomenclature combinée

0808 10 - Pommes

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication protégée «Äpplen från Äppledalen» désigne les pommes (*Malus domestica Borkh.*) des variétés suivantes: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola et Santana cultivées à Äppledalen.

Les pommes commercialisées sous l'indication protégée «Äpplen från Äppledalen» doivent respecter les normes de commercialisation applicables aux pommes de classe 1 et présenter les caractéristiques de la variété concernée.

Caractéristiques physiques

Calibre:

diamètre de 55 à 85 mm.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Forme:

Variété	Forme
Découverte	Une pomme de forme aplatie, de taille moyenne, dépourvue de côtes nettement dessinées. La circonférence est ronde.
Elise	Une grande pomme de forme conique/large et ovale, présentant de faibles aspérités autour de l'œil, qui se prolongent en côtes douces sur l'ensemble du fruit. La circonférence est presque ronde et doucement anguleuse.
Gravensteiner	Une pomme de grande taille, de forme très variable. Bosses apparentes autour de la cavité pistillaire, qui se prolongent en côtes sur le fruit jusqu'à la cavité pédonculaire. La circonférence est anguleuse.
Ingrid-Marie	Une pomme de taille moyenne et de forme aplatie, dépourvue de côtes.
Rubinola	Une pomme de taille moyenne et de forme aplatie/légèrement conique, avec de larges côtes de faible relief qui peuvent s'étendre sur une partie du fruit. La circonférence est ronde/doucement anguleuse.
Santana	Une pomme de taille moyenne, arrondie en cône, présentant des côtes prononcées, souvent larges, qui s'étendent sur le fruit. Les côtes peuvent créer une certaine asymétrie, avec un côté plus haut que l'autre. Cela contribue à la forme caractéristique du fruit.

Épicarpe:

Variété	Caractéristique
Découverte	Peau mate/légèrement brillante, d'épaisseur moyenne et résistante. Fond jaune-vert/jaune. La partie exposée au soleil ou la majeure partie du fruit présente une couleur de recouvrement rouge vif, d'uniforme à légèrement striée. Les points sur l'épicarpe sont de petite taille, verts dans la couleur de fond, clairs dans la couleur de recouvrement.
Elise	D'épaisseur moyenne, légèrement brillant, un rien rugueux. Un motif de rouille en forme de réseau peut apparaître. Arôme faible, agréable. Fond jaune-vert/jaune. La majeure partie du fruit présente une couleur de recouvrement rouge-brun uniforme ou légèrement striée.
Gravensteiner	Fin, brillant, couleur de fond jaune et couleur de recouvrement flammée de stries rouge framboise sur la partie exposée au soleil.
Ingrid-Marie	D'épaisseur moyenne, mat et dégageant un parfum agréable. Couleur de fond jaune-vert à la récolte, jaune à maturité. La majeure partie du fruit est recouverte d'une couleur uniformément flammée, rouge foncé, aux reflets bleutés.
Rubinola	D'épaisseur moyenne, légèrement brillant. Arôme fort, agréable. Couleur de fond jaune-vert pâle à la récolte, jaune à maturité. La majeure partie de la pomme présente des mouchetures et des stries rouges rapprochées.
Santana	Épais, légèrement brillant. Devient gras lors du stockage. Il peut être un peu rugueux et présenter des motifs de rouille. Arôme fort, agréable. Fond jaune-vert/jaune. La majeure partie du fruit présente une couleur de recouvrement rouge chaude uniforme, légèrement nuancée de stries rouges plus foncées. Les points sur l'épicarpe sont gris-vert dans la couleur de recouvrement.

Mésocarpe:

Variété	Caractéristique
Découverte	Blanc crème, parfois rosé. Tendre, juteux. Brunit lentement.
Elise	Jaune pâle, ferme, puis tendre, juteux. Peu ou pas de brunissement.
Gravensteiner	Blanc crème, avec des lignes jaunes. Croquant et juteux.
Ingrid-Marie	Blanc crème avec des nuances plus jaunes sur la partie exposée au soleil; ferme puis tendre, juteux, sucré. Arôme agréable. Brunit lentement.
Rubinola	Jaune, ferme, juteux. Aucun brunissement.
Santana	Jaune, ferme, puis tendre. Très juteux. Ne brunit quasiment pas.

Fermeté:

Variété	Fermeté à la récolte (kg/cm²)
Découverte	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

Caractéristiques chimiques

Variété	Titre d'acidité (g/litre)	Sucrosité (° Brix)
Découverte	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

Caractéristiques organoleptiques

Variété	Goût/arôme
Découverte	Arôme riche. Sucré et d'acidité moyenne. Goût de fraise et de fraise des bois. La fraîcheur des nuits dans la réserve de biosphère renforce la fraîcheur du goût et fait ressortir les notes de fruits rouges, tandis que les journées ensoleillées contribuent à conférer à la peau sa superbe palette de couleurs et à assurer une forte pénétration de la couleur dans la chair.
Elise	Sucré, assez acide. Arôme agréable. Goût de poire et de miel. La variété s'épanouit dans le climat constant de la réserve de biosphère, où la douceur de l'automne et l'effet d'équilibrage des températures du lac Vättern permettent au fruit de mûrir lentement et de développer son équilibre complexe entre douceur et acidité. La période de mûrissement prolongée permet à la variété de développer pleinement son arôme rappelant la poire, tout en garantissant la jutosité et la durée de conservation du fruit.

Variété	Goût/arôme
Gravensteiner	Arôme puissant, avec une acidité fraîche et une longue persistance en bouche. Goût d'orange et de fruits rouges. Les pentes bien drainées et riches en minéraux de la zone dite «Östra Vätterbranterna» (Vättern oriental) renforcent la puissance de l'arôme et rajoutent une touche de tanins rendant cette variété unique dans notre aire de culture. Le microclimat unique de la région, à proximité du lac Vättern, offre une protection contre le gel printanier précoce, ce qui profite à la floraison délicate de la Gravensteiner et contribue à garantir les récoltes et leur grande qualité.
Ingrid-Marie	Arôme intense avec une saveur de mandarine, de prune et de nectarine. Épicé, avec des notes de cannelle. Acidité moyenne, grande sucrosité. La peau rouge foncé aux reflets bleutés de la variété se développe de manière maximale dans la zone dite «Östra Vätterbranterna» grâce aux nuits fraîches qui stimulent la formation d'anthocyanes (pigments).
Rubinola	Sucré avec une acidité élevée. Goût de fruits tropicaux, d'ananas et de fruit de la passion. La Rubinola s'épanouit particulièrement bien dans la zone dite «Östra Vätterbranterna» grâce à la longue saison végétative de la région, où la fraîcheur des nuits et les nombreuses heures d'ensoleillement favorisent le développement de saveurs complexes. Le sous-sol riche en minéraux contribue à l'arôme unique de la Rubinola et à son équilibre entre acidité et douceur. La peau compacte de cette variété, telle qu'elle se développe dans ce microclimat, la protège contre l'endommagement et préserve sa jutosité jusqu'à la consommation.
Santana	Sucré, avec une pointe d'acide tartrique. Arôme agréable, avec une note de raisin sucré. La fraîcheur des longues nuits d'automne dans la zone dite «Östra Vätterbranterna» ralentit la respiration des fruits, ce qui préserve l'acidité du fruit et produit un profil gustatif frais et prononcé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes allant de la culture à la récolte des «Äpplen från Äppledalen» doivent avoir lieu dans l'aire délimitée décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Afin de préserver leurs caractéristiques depuis la récolte jusqu'à la distribution et d'assurer leur traçabilité, les «Äpplen från Äppledalen» doivent être réfrigérées et conditionnées dans l'aire de production décrite au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production des «Äpplen från Äppledalen» est délimitée à l'ouest par la route E4 (selon le tracé de janvier 2022), au nord par une ligne allant de l'angle sud-ouest de la réserve naturelle de Säbybranten (N 6416248 E 457528) jusqu'à Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), à l'est par une ligne allant de Tolarp à Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) et au sud par une ligne allant d'Ulvenstorp à Brunnstorp (viaduc sous la E4; N 6409081 E 456692).

5. Lien avec l'aire géographique

La demande d'enregistrement de l'indication protégée «Äpplen från Äppledalen» est fondée sur le lien entre les caractéristiques du produit et l'aire géographique.

Spécificité du produit

Les «Äpplen från Äppledalen» se caractérisent par une couleur intense et des acides de fruit prononcés, contrebalancés par une sucrosité adéquate.

Les «Äpplen från Äppledalen» ont une peau plus fine que les pommes du même type cultivées plus au sud de l'Europe. La manipulation manuelle des «Äpplen från Äppledalen» permet d'éviter que ces pommes à la peau délicate ne subissent des dégradations durant la cueillette, le stockage et le conditionnement.

Grâce au fait que nous disposons de nos propres stations de conditionnement et à la proximité avec le grossiste, les «Äpplen från Äppledalen» sont turgescentes lorsqu'elles parviennent au client.

Contrairement aux pommes d'origine extérieure ou d'importation, les «Äpplen från Äppledalen» ne sont ni enduites de cire ni traitées chimiquement après la récolte.

Lien

Les caractéristiques des «Äpplen från Äppledalen» dépendent des conditions naturelles spécifiques offertes par l'Äppledalen pour la culture des pommes, ainsi que du savoir-faire des producteurs pour en tirer parti dans la culture des pommes.

L'Äppledalen traverse du nord-est au sud-ouest la réserve de biosphère du Vättern oriental dite du «Östra Vätterbranterna» (*https://ostravatterbranterna.se*). Depuis le point le plus élevé au nord-est, la vallée descend en pente jusqu'au lac Vättern, le cinquième plus grand d'Europe. En raison de la situation géographique de l'Äppledalen, de ses conditions pédologiques (argile, sable, sédiments de rivière glaciaire et moraine, avec des strates riches en nutriments composées notamment de gabbro basique facilement altérable) et de la proximité du lac Vättern, le paysage présente l'aspect caractéristique d'une fine mosaïque offrant un habitat propice aux pollinisateurs sauvages et d'excellentes conditions pour la culture des pommes ayant les caractéristiques spécifiques des «Äpplen från Äppledalen».

De fait de sa situation septentrionale, l'Äppledalen bénéficie de nombreuses heures d'ensoleillement et d'une luminosité intense pendant la saison végétative, tandis que la température moyenne journalière varie d'un peu plus de 25 °C pendant la journée à environ 5 °C pendant la nuit. Il en résulte également une moindre infestation par divers organismes nuisibles (champignons et insectes), ce qui permet de limiter l'utilisation de pesticides.

La proximité du grand réservoir d'eau que constitue le lac Vättern a pour effet de refroidir les vents du sud-ouest qui soufflent du lac vers l'Äppledalen, retardant ainsi la floraison des pommiers pendant une période où elle est exposée à un risque élevé d'endommagement par le gel. En automne, les vents du sud-ouest sont réchauffés par les eaux chaudes du Vättern, ce qui réduit le risque de gelées nocturnes sévères et prolonge la phase de maturation des «Äpplen från Äppledalen» pendant la période de l'année au cours de laquelle la différence de température entre le jour et la nuit est la plus grande.

Les nombreuses heures d'ensoleillement, la forte luminosité, la longue période de maturation et les grandes variations de température au cours de la journée confèrent aux «Äpplen från Äppledalen» une couleur intense, des acides de fruit prononcés et une sucrosité équilibrée, ainsi qu'une peau plus fine par rapport aux mêmes variétés cultivées plus au sud.

Ainsi, la tiédeur et la fraîcheur des longues nuits d'automne dans la zone dite «Östra Vätterbranterna» ralentissent la respiration dans le fruit, ce qui préserve l'acidité de la variété Santana et produit un profil gustatif frais et prononcé. Les pentes bien drainées et riches en minéraux de la zone dite «Östra Vätterbranterna» (Vättern oriental) renforcent la puissance de l'arôme et rajoutent une touche de tanins rendant la variété Gravensteiner unique dans notre aire de culture.

Dans le cas de la variété Ingrid-Marie, sa peau rouge foncé aux reflets bleutés peut s'épanouir pleinement dans la zone dite «Östra Vätterbranterna» grâce aux nuits fraîches qui stimulent la formation d'anthocyanes (pigments).

Les caractéristiques des «Äpplen från Äppledalen» dépendent des connaissances que possèdent les producteurs quant aux conditions locales de la vallée de l'Äppledalen et de son paysage en mosaïque, ainsi qu'aux exigences spécifiques des diverses variétés de pommes sur le plan du milieu de culture, du climat et des conditions pédologiques. Ces connaissances guident le choix du lieu de culture pour chaque variété de pommes, ainsi que les modalités de gestion de la culture.

Étant donné que la culture des «Äpplen från Äppledalen» bénéficie d'une certification climatique (*IP Sigill, fruits et légumes*), la fertilisation, l'irrigation et l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sont strictement réglementées. Le producteur doit démontrer, au moyen d'une analyse des sols, la nécessité d'une fertilisation adaptée au volume de la récolte prévue. Dans le même ordre d'idées, il doit démontrer, sur la base d'une analyse de la présence et du nombre d'insectes nuisibles dans les échantillons d'insectes collectés, la nécessité de lutter contre les organismes nuisibles.

La manière dont le producteur taille les pommiers et les besoins d'irrigation des plantations avec l'eau du lac de Vättern pendant la saison sont fonction de la variété de pommes et des conditions locales.

Afin de maximaliser les récoltes de pommes présentant les caractéristiques propres aux «Äpplen från Äppledalen», les producteurs veillent à la présence de pollinisateurs sauvages dans les plantations en y préservant la biodiversité et en installant des hôtels à insectes.

Les pommes à la peau fine nécessitent un traitement manuel de la récolte au conditionnement. Dès lors, afin de préserver leurs caractéristiques, les «Äpplen från Äppledalen» sont récoltées à la main et stockées dans des entrepôts à atmosphère contrôlée (ULO), jusqu'à leur emballage manuel pour livraison aux clients. La conservation à l'état réfrigéré et le mode de conditionnement garantissent la livraison au client final de pommes juteuses présentant les caractéristiques des «Äpplen från Äppledalen».

Référence à la publication du cahier des charges

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