C/2026/902

2026.2.11.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2026/902)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Äpplen från Äppledalen”

EU-szám: PGI-SE-02969 – 2023.6.21.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Äpplen från Äppledalen”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

Kombinált Nómenklatúra-kód

0808 10 – Alma

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Äpplen från Äppledalen” oltalom alatt álló elnevezés az alma (*Malus domestica Borkh.*) következő fajtáira vonatkozik: az Äppledalen területén termesztett Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola és Santana.

Az „Äpplen från Äppledalen” oltalom alatt álló elnevezéssel forgalmazott almának meg kell felelnie az 1. osztályú almára vonatkozó kereskedelmi előírásoknak, és rendelkeznie kell az adott fajta jellemzőivel.

Fizikai jellemzők

Méret:

55–85 mm-es átmérő

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Alak:

Fajta	Alak
Discovery	Közepes méretű, lapított gömb alakú alma, jellegzetes bordázat nélkül. A kerülete kerek.
Elise	Nagy méretű, kúpos/széles, lapított alma, az elszáradt csészelevelek körüli kis bordákkal, amelyek lágy erezetként húzódnak végig az egész gyümölcsön. A kerülete majdnem kerek és enyhén szögletes.
Gravensteiner	Nagy méretű alma, alakja igen változatos. A csészemélyedés körül jól látható kidomborodások találhatók, amelyek erezetként húzódnak végig a gyümölcsön, egészen a kocsányüregig. A kerülete szögletes.
Ingrid-Marie	Közepes méretű, lapított gömb alakú alma, bordázat nélkül.
Rubinola	Közepes méretű, kerek, lapított gömb/enyhén kúpos alakú alma, lapos, széles bordákkal, amelyek végighúzódhatnak a gyümölcs egy részén. A kerülete kerek/enyhén szögletes.
Santana	Közepes méretű, enyhén kúpos kerek alma, jellegzetes, gyakran széles, a gyümölcsön végighúzódó bordázattal. A bordázatot illetően bizonyos aszimmetria alakulhat ki, az egyik oldalon magasabbra húzódhat, mint a másikon. Ennek köszönhető a gyümölcs jellegzetes alakja.

Gyümölcshéj:

Fajta	Jellemzők
Discovery	Matt/enyhén fényes, közepes vastagságú héj, amely a kezelést jól bírja. Zöldessárga/sárga háttérszín. A gyümölcs napsütötte oldalának vagy nagy részének színe az egyenletesen élénkpiros és az enyhén csíkos között változhat. A héjon kicsi, zöld háttérszínű és világos foltok vannak.
Elise	Közepes vastagságú, enyhén fényes, kissé fanyar. A felületen rozsdaszínű háló lehet. Enyhe, kellemes aroma. Zöldessárga/sárga háttérszín. A gyümölcs nagy része egyenletesen barnáspiros vagy enyhén csíkos.
Gravensteiner	Vékony, fényes, sárga háttérszínű, a gyümölcs napsütötte oldalán lángszerű, csíkos, málnarózsaszín színnel.
Ingrid-Marie	Közepes vastagságú, matt, kiváló aromájú. Szedéskor zöldessárga háttérszín, érett állapotban sárga. A gyümölcs nagy része egyenletes sötétvörös színű, kékes árnyalattal.
Rubinola	Közepes vastagságú, enyhén fényes. Intenzív, kellemes aroma. Szedéskor halvány zöldessárga háttérszín, érett állapotban sárga. Az alma nagy részén sűrű piros csíkok és foltok vannak.
Santana	Vastag, enyhén fényes. Tároláskor megvastagodik. Enyhén fanyar ízű lehet, és rozsdaszínű foltok lehetnek rajta. Intenzív, kellemes aroma. Zöldessárga/sárga háttérszín. A gyümölcs nagy része egyenletesen melegvörös színű, halványabb sötétvörös csíkokkal. A héjon zöldesszürke foltok vannak.

Mezokarpium:

Fajta	Jellemzők
Discovery	Krémfehér, helyenként rózsaszínű. Ropogós, lédús. Lassan barnul meg.
Elise	Halványsárga, kemény, majd ropogóssá válik, lédús. Csak kissé vagy egyáltalán nem barnul meg.
Gravensteiner	Krémfehér, sárga erezettel. Ropogós és lédús.
Ingrid-Marie	Krémfehér, a gyümölcs napsütötte oldalán sárgásabb árnyalattal, kemény, majd ropogóssá válik, lédús és édes. Kiváló aroma. Lassan barnul meg.
Rubinola	Sárga, kemény, lédús. Egyáltalán nem barnul meg
Santana	Sárga, kemény, és ropogós. Nagyon lédús. Alig barnul meg.

Keménység:

Fajta	Keménység a betakarításkor (kg/cm^2)
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

Kémiai jellemzők

Fajta	Titrált sav (g/liter)	Édesség (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

Érzékszervi jellemzők

Fajta	Íz/aroma
Discovery	Gazdag aroma. Édes, átlagos savtartalommal. A szamóca és az erdei szamóca ízére emlékeztet. A bioszférában a hűvös éjszakák fokozzák az íz frissességét és a bogyós gyümölcsök jegyeit, míg a napsütéses napok hozzájárulnak a héj attraktív színváltozataihoz és a gyümölcshús erőteljes elszíneződéséhez.
Elise	Édes, kissé savas. Kiváló aroma. Körtére és mézre emlékeztető íz. Ez a fajta a bioszféra területének stabil éghajlati viszonyai között érzi jól magát. Az enyhe ősz és a Vättern-tó hőmérséklet-kiegyenlítő hatása miatt a gyümölcs lassan érik, így ki tud alakulni az édesség és a savasság közötti komplex egyensúly. A hosszabb érési időszak lehetővé teszi, hogy teljesen kifejlődjön az erre a fajtára jellemző, körtére emlékeztető aroma, ugyanakkor biztosítja a gyümölcs lédússágát és eltarthatóságát.

Fajta	Íz/aroma
Gravensteiner	Erőteljesen aromás, üde savasság és hosszú lecsengés jellemzi. Narancsra és piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető íz. A Vättern-tó keleti szurdokvidékének jó vízelvezetésű, ásványi anyagokban gazdag lejtői fokozzák az erőteljes aromát, és tanninos jegyeket kölcsönöznek, ami egyedülállóvá teszi ezt a fajtát a termesztési övezetünkben. A területnek a Vättern-tóhoz közeli egyedi mikroklímája megvédi a gyümölcsöt a kora tavaszi fagyoktól, ami kedvez a Gravensteiner fajta érzékeny virágzási időszakának, és hozzájárul a stabil és jó minőségű termés biztosításához.
Ingrid-Marie	Intenzíven aromás, mandarinra, szilvára és nektarinra emlékeztető íz. Fűszeres, fahéjas jegyekkel. Közepes savasság, nagy fokú édesség. Ennek a fajtának a sötétvörös, kékes fényű héja a Vättern-tó keleti szurdokvidékén fejlődik ki a legjobban, ahol a hűvös éjszakák serkentik az antociánok (pigmentek) képződését.
Rubinola	Édes, magas savtartalommal. Trópusi gyümölcsökre, ananászra és passiógyümölcsre emlékeztető íz. A Rubinola különösen jól érzi magát a Vättern-tó keleti szurdokvidékén, mivel a hosszú tenyészidőnek, a hűvös éjszakáknak és a sok napsütéses órának köszönhetően komplex ízvilág tud kialakulni. Az ásványi anyagokban gazdag altalaj hozzájárul a Rubinola egyedi aromájának kialakulásához, valamint a savasság és az édesség közötti egyensúly megteremtéséhez. Az ebben a mikroklímában kialakult tömör héj megvédi a gyümölcsöt a károsodástól, amely a fogyasztásig lédús marad.
Santana	Édes, enyhén borkősavas ízjeggyel. Kiváló aroma, édes szőlőre emlékeztető jegyekkel. A hosszú meleg nyári és a hűvös őszi éjszakáknak köszönhetően lassabb a gyümölcsök respirációja, ezáltal megmarad savasságuk, és friss, jellegzetes ízprofil alakul ki.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Äpplen från Äppledalen” alma termesztésétől a betakarításig valamennyi műveletet a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Äpplen från Äppledalen” jellemzőinek a betakarítástól a forgalmazásig történő megőrzése és a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében az almát hűtőházban kell tárolni, és a 4. pontban meghatározott termőterületen kell csomagolni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Äpplen från Äppledalen” termőterületét nyugaton az E4-es út (a 2022. januári úthálózat-elrendezésnek megfelelően, északon a Säbybranten természetvédelmi terület délnyugati sarkától (N 6416248 E 457528) Tolarpig (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99) húzódó vonal, keleten a Tolarptól Ulvenstorpig (N 6412592 E 464296) húzódó vonal, délen pedig az Ulvenstorptól Brunnstorpig (az E4-es út viaduktja; N 6409081 E 456692) húzódó vonal határolja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Äpplen från Äppledalen” OFJ bejegyzése iránti kérelem a termék jellemzői és a földrajzi terület közötti kapcsolaton alapul.

A termék különleges jellemzői

Az „Äpplen från Äppledalen” almát intenzív szín, valamint a jellegzetes gyümölcssav és a harmonikus édesség közötti egyensúly jellemzi.

Az „Äpplen från Äppledalen” héja vékonyabb, mint az Európában délebbre termesztett hasonló almáké. Az „Äpplen från Äppledalen” almát manuálisan kezelik, ami biztosítja, hogy a gyümölcs annak ellenére se sérüljön meg a szedés, a tárolás és a csomagolás során, hogy vékonyabb a héja.

Saját csomagolóközpontjainknak és a nagykereskedőhöz való közelségüknek köszönhetően az „Äpplen från Äppledalen” almák lédús állapotban kerülnek a fogyasztókhoz.

A máshonnan importált vagy behozott almáktól eltérően az „Äpplen från Äppledalen” almát betakarítás után nem kezelik viasszal vagy vegyszerekkel.

Kapcsolat

Az „Äpplen från Äppledalen” alma jellemzőit az Äppledalen sajátos természeti adottságai és a termelők azzal kapcsolatos ismeretei határozzák meg, hogy ezeket az adottságokat hogyan lehet a legjobban kihasználni az almatermesztésben.

Az Äppledalen északkeletről délnyugati irányban keresztezi a Vättern-tó keleti szurdokvidékének bioszféra rezervátumát (*https://ostravatterbranterna.se*). A völgy a legmagasabb északkeleti ponttól lefelé lejt a Vättern-tóig, amely Európa ötödik legnagyobb tava. Az Äppledalen földrajzi elhelyezkedése, talajviszonyai (agyagos, homokos, gleccseres folyami üledék és moréna, könnyen morzsolódó, tápanyagban gazdag bázikus gabbrós rétegekkel) és a Vättern-tóhoz való közelsége olyan tájat alkot, amely apró, mozaikszerűen elhelyezkedő termőterületekből áll, és amely kedvező életkörülményeket biztosít a vadon élő beporzók számára, valamint kiváló feltételeket kínál a különleges jellemzőkkel rendelkező „Äpplen från Äppledalen” almák termesztéséhez.

Äppeldalen északi fekvése miatt a tenyészidő alatt sok órányi intenzív napfény éri a területet, miközben az átlagos hőmérséklet a nappali alig több mint 25 °C és az éjszakai körülbelül 5 °C között mozog. Ezenkívül az északi fekvés miatt kevésbé kell számolni a károsítók (gombák és rovarok) által okozott károkkal, így kevesebb növényvédő szer használatára van szükség.

A Vättern-tó nagy tározójának közelsége azt jelenti, hogy a tó felől Äppeldalen felé fújó délnyugati szelek lehűlnek, ami késlelteti az almafák virágzási idejét, amikor nagy a kockázata annak, hogy a virágok fagykárt szenvednek. Ősszel a Vättern-tó meleg vize felmelegíti a délnyugati szeleket, ami csökkenti a kemény éjszakai fagyok kockázatát, és meghosszabbítja az „Äpplen från Äppledalen” érési szakaszát az év azon időszakában, amikor a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti különbség a legnagyobb.

A napsütéses óráknak, az erős fénynek, a hosszú érlelési időnek és a napközbeni jelentős hőmérséklet-ingadozásnak köszönhetően az „Äpplen från Äppledalen” almák intenzív színűek, jellegzetes gyümölcssavval és kiegyensúlyozott édességgel rendelkeznek, valamint vékonyabb a héjuk, mint a délebbre termesztett azonos fajtáknak.

Például a Vättern-tó keleti szurdokvidékén a hosszú, meleg és a hűvös őszi éjszakák miatt lassabb a gyümölcs respirációja, ezáltal megmarad a Santana fajta savassága, és friss, jellegzetes ízprofil alakul ki. A Vättern-tó keleti szurdokvidékének jó vízelvezetésű, ásványi anyagokban gazdag lejtői fokozzák az erőteljes aromát, és tanninos jegyeket kölcsönöznek a gyümölcsnek, ami egyedülállóvá teszi a Gravensteiner fajtát a termesztési övezetünkben.

Az Ingrid-Marie fajta sötétvörös színű, kék árnyalatos héja a Vättern-tó keleti szurdokvidékén fejlődhet ki a legjobban a hűvös éjszakák miatt, amelyek serkentik az antociánok (pigmentek) képződését.

Az „Äpplen från Äppledalen” jellemzői a termelőknek az Äppeldalen apró, mozaikszerűen elhelyezkedő termőterületek alkotta területének helyi viszonyaival, valamint az egyes fajták termesztési, éghajlati és talajviszonyokra vonatkozó különleges követelményeivel kapcsolatos ismereteitől függnek. Ezek az ismeretek szolgálnak alapul az egyes fajták termesztési helyének kiválasztásához és a növények gondozásának módjához.

Az „Äpplen från Äppledalen” termesztése klímatanúsítással rendelkezik (*IP Sigill, gyümölcs és zöldség*), ezért szigorú szabályok vonatkoznak a trágyázásra, az öntözésre és a növényvédő szerek használatára. A termelőknek talajelemzéssel kell igazolniuk, hogy a várható termés mennyiségével arányos mértékű trágyázásra van szükség. Ezenkívül a termelőknek mintavétel útján meg kell vizsgálniuk a rovarkártevők előfordulását és mennyiségét, hogy igazolják, hogy szükség van a károsítók elleni védekezésre.

Az egyes almafajták követelményei és a helyi körülmények határozzák meg, hogy a termesztők az évszak során hogyan metszik a fákat, és hogy milyen mértékű öntözésre van szükség a Vättern-tó vizének felhasználásával.

Az „Äpplen från Äppledalen” jellegzetes tulajdonságaival rendelkező almák maximális terméshozamának elérése érdekében a termelők a biológiai sokféleség megőrzésével és rovarhotelek létrehozásával védik a termesztési területeken jelen lévő vadon élő beporzókat.

A vékony héjú almák kézi kezelést igényelnek a betakarítástól kezdve egészen a csomagolásig. Az „Äpplen från Äppledalen” almák jellemzőinek megőrzése érdekében az almákat kézzel szedik, és ULO (ultraalacsony oxigéntartalmú) kamrában tárolják mindaddig, amíg a vásárlókhoz történő szállítás céljából sor nem kerül az almák kézzel történő csomagolására. A hűtőházi tárolás és a csomagolás garantálja, hogy az „Äpplen från Äppledalen” almára jellemző tulajdonságokkal rendelkező lédús almák eljuthassanak a végső fogyasztókhoz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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