C/2026/902

11.2.2026.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2026/902)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Äpplen från Äppledalen”

ES Nr.: PGI-SE-02969 – 21.6.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums [ACVN vai AĢIN]**

“Äpplen från Äppledalen”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

Kombinētās nomenklatūras kods

0808 10 – āboli

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Äpplen från Äppledalen” attiecas uz šādu šķirņu āboliem (*Malus domestica* Borkh.): “Discovery”, “Elise”, “Gravensteiner”, “Ingrid-Marie”, “Rubinola” un “Santana”, ko audzē *Äppledalen* apgabalā.

Āboliem, kurus tirgo ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Äpplen från Äppledalen”, ir jāatbilst 1. šķiras ābolu tirdzniecības standartiem un jāpiemīt attiecīgajai šķirnei raksturīgajām īpašībām.

Fizikālās īpašības

Izmērs

55–85 mm diametrā

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Forma

Šķirne	Forma
“Discovery”	Vidēji liels ābols nedaudz saplacinātas lodes formā, bez izteikta rievojuma. Vidusdaļas perimetra forma – apaļa.
“Elise”	Liels, koniskas / plakani apaļas formas ābols ar zemu pacēlumu ap kausiņu, kas turpinās vieglā rievojumā ap visu augli. Vidusdaļas perimetra forma – gandrīz apaļa un nedaudz viļņota.
“Gravensteiner”	Liels ābols, var būt ļoti dažādas formas. Izteikti izliekumi ap auglenīcas dobumu, kas turpinās kā rievojums pāri visam auglim līdz kātiņa dobumam. Vidusdaļas perimetra forma – viļņota.
“Ingrid-Marie”	Vidēji liels ābols viegli saplacinātas lodes formā, bez rievojuma.
“Rubinola”	Vidēji liels, noapaļots ābols viegli saplacinātas lodes / nedaudz koniskā formā, ar zemu, platu rievojumu, kas var turpināties uz leju ap visu augli. Vidusdaļas perimetra forma – apaļa / nedaudz viļņota.
“Santana”	Vidēji liels, koniski noapaļots ābols ar izteiktu, nereti platu rievojumu, kas turpinās ap visu augli. Rievojums var radīt zināmu asimetriju, tādējādi ābola viena puse ir augstāka par otru. Tas nodrošina šim auglim raksturīgo formu.

Epikarps

Šķirne	Īpašības
“Discovery”	Matēta / nedaudz spīdīga vidēja biezuma miza, kas ir izturīga pret manipulācijām. Zaļgandzeltena / dzeltena pamatkrāsa. Pusē, kur auglis saņēmis vairāk saules gaismas, vai lielākajai daļai mizas ir spilgti sarkans, vienmērīgi vai viegli svītrains krāsojums. Plankumi uz mizas ir nelieli, zaļā pamatkrāsā ar gaišu iekrāsojumu.
“Elise”	Vidēja biezuma, nedaudz spīdīga miza ar viegli savelkošu garšu. Uz mizas var būt rūsas tīklojums. Viegls, patīkams aromāts. Zaļgandzeltena / dzeltena pamatkrāsa. Lielākajai daļai augļa mizas ir vienmērīgi vai viegli svītrains sarkanbrūns krāsojums.
“Gravensteiner”	Plāna, spīdīga miza, dzeltenā pamatkrāsā ar liesmveidīgu, svītrainu aveņsārtu krāsojumu pusē, kur auglis saņēmis vairāk saules gaismas.
“Ingrid-Marie”	Vidēja biezuma, matēta miza ar patīkamu aromātu. Augļu novākšanas laikā krāsa ir zaļgandzeltena, tiem nogatavojoties – dzeltena. Lielākā daļa augļa mizas ir vienmērīgā, tumši sarkanā krāsā ar zilganu atspīdumu.
“Rubinola”	Vidēja biezuma, nedaudz spīdīga miza. Spēcīgs, patīkams aromāts. Augļu novākšanas laikā krāsa ir bāli zaļgandzeltena, tiem nogatavojoties – dzeltena. Lielākā daļa ābola mizas ir iekrāsota ar blīvām, sarkanām svītrām un plankumiem.
“Santana”	Bieza, nedaudz spīdīga miza, kas uzglabāšanas laikā kļūst vēl biezāka. Var būt viegli savelkoša garša un rūsas plankumi. Spēcīgs, patīkams aromāts. Zaļgandzeltena / dzeltena pamatkrāsa. Lielākā daļa augļa mizas ir vienmērīgā, silti sarkanā krāsā ar smalkām, tumšāk sarkanu toņu svītrām. Plankumi uz mizas ir zaļganpelēkā krāsā.

Mezokarps

Šķirne	Īpašības
“Discovery”	Krēmbalts, dažkārt sārts. Kraukšķīgs, sulīgs. Iebrūnē lēni.
“Elise”	Bāli dzeltens, virspusē stingrs un dziļāk – kraukšķīgs, sulīgs. Iebrūnē nedaudz vai nemaz.
“Gravensteiner”	Krēmbalts ar dzeltenu dzīslojumu. Kraukšķīgs un sulīgs.
“Ingrid-Marie”	Krēmbalts ar dzeltenīgāku toni pusē, kur auglis saņēmis vairāk saules gaismas, virspusē stingrs un dziļāk – kraukšķīgs, sulīgs un salds. Patīkams aromāts. Iebrūnē lēni.
“Rubinola”	Dzeltens, stingrs, sulīgs. Neiebrūnē nemaz.
“Santana”	Dzeltens, virspusē stingrs un dziļāk – kraukšķīgs. Ļoti sulīgs. Neiebrūnē gandrīz nemaz.

Stingrums

Šķirne	Stingrums augļu novākšanas brīdī (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

Ķīmiskās īpašības

Šķirne	Titrējamais skābums (g/l)	Saldums (° pēc Briksa)
“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

Organoleptiskās īpašības

Šķirne	Garša / aromāts
“Discovery”	Bagātīgs aromāts. Salda garša ar vidēju skābumu. Zemeņu un meža zemeņu piegarša. Vēsās naktis biosfēras teritorijā pastiprina garšā sajūtamo svaigumu un izceļ ogu notis, savukārt saulainās dienas palīdz veidot pievilcīgas krāsas izmaiņas mizā un izteiktu krāsas iespiešanos augļu mīkstumā.
“Elise”	Salda, diezgan skāba garša. Patīkams aromāts. Bumbieru un medus piegarša. Biosfēras teritorijas stabilais klimats nodrošina teicamus apstākļus šīs šķirnes augšanai. Veterna [*Vättern*] ezera ietekme maigā rudens un temperatūras līdzsvarošanas ziņā veicina augļu lēnu nogatavošanos, tādējādi attīstot sarežģīto salduma un skābuma līdzsvaru. Garāks nogatavošanās laiks ļauj pilnībā attīstīties šīs šķirnes aromātam, kas atgādina bumbierus, vienlaikus nodrošinot augļu sulīgumu un saglabājot to labās īpašības.

Šķirne	Garša / aromāts
“Gravensteiner”	Ļoti aromātisks, ar svaigu skābumu un ilgu pēcgaršu. Apelsīnu un sarkano ogu piegarša. Labi drenētās un minerālvielām bagātās augsnes Veterna austrumu kraujas [*Östra Vätterbranterna*] teritorijas nogāzēs pastiprina augļu spēcīgo aromātu un piešķir vieglas tanīnu notis, kas padara šo šķirni unikālu šim audzēšanas apgabalam. Apgabala unikālais mikroklimats, kāds valda Veterna ezera apkārtnē, aizsargā augļus no agrām pavasara salnām, kas labvēlīgi ietekmē jutīgo “Gravensteiner” šķirni tās ziedēšanas periodā, tādējādi palīdzot nodrošināt noteiktu, augstas kvalitātes ražu.
“Ingrid-Marie”	Intensīvi aromātisks, ar mandarīnu, plūmju un nektarīnu piegaršu. Pikants aromāts, ar kanēļa notīm. Ļoti salda garša ar vidēju skābumu. Veterna austrumu kraujas teritorijā pilnībā attīstās šai šķirnei raksturīgā tumši sarkanā miza ar zilgano atspīdumu, ko nodrošina vēsās naktis, kas stimulē antocianīnu (pigmentu) veidošanos.
“Rubinola”	Salda garša ar izteiktu skābumu. Tropu augļu, ananasu un pasifloras augļu piegarša. Šķirne “Rubinola” īpaši labi aug Veterna austrumu kraujas teritorijā, pateicoties šim apgabalam raksturīgajam ilgajam veģetācijas periodam, kurā saglabājas vēsas naktis un liels saules gaismas stundu skaits, kas palīdz veidoties augļu daudzveidīgajai garšai. Ar minerālvielām bagātā augsnes apakškārta palīdz radīt “Rubinola” ābolu unikālo aromātu un tā skābuma un salduma līdzsvaru. Ābolu blīvā miza, kas izveidojas šajā mikroklimatā, pasargā tos no bojājumiem un saglabā sulīgumu līdz pat patērēšanai.
“Santana”	Salda garša ar vieglu vīnskābes piegaršu. Patīkams aromāts ar saldu vīnogu notīm. Garās, siltās naktis vasarā un vēsās naktis rudenī palēnina augļu elpošanu, tādējādi saglabājot to skābumu un nodrošinot svaigu, atšķirīgu garšas profilu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi, sākot no “Äpplen från Äppledalen” ābolu audzēšanas līdz ražas novākšanai, ir jāveic 4. punktā aprakstītajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai saglabātu “Äpplen från Äppledalen” ābolu īpašības no ražas novākšanas līdz pat piegādei un lai nodrošinātu izsekojamību, āboli ir jāglabā atvēsinātā noliktavā un jāiepako 4. punktā aprakstītajā ražošanas apgabalā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

“Äpplen från Äppledalen” ābolu ražošanas apgabala robeža rietumos iet gar E4 ceļu (saskaņā ar ceļu plānojumu 2022. gada janvārī), ziemeļos – līnijā no *Säbybranten* dabas rezervāta dienvidrietumu stūra (Z 6416248, A 457528) līdz *Tolarp* (Z 6418496, A 461312; pēc *SWEREF 99* atsauces sistēmas), austrumos – līnijā no *Tolarp* līdz *Ulvenstorp* (Z 6412592, A 464296) un dienvidos – līnijā no *Ulvenstorp* līdz *Brunnstorp* (viadukts zem E4 ceļa; Z 6409081, A 456692).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN “Äpplen från Äppledalen” reģistrācijas pieteikuma pamatojums ir balstīts uz saikni starp produkta īpašībām un ģeogrāfisko apgabalu.

Produkta īpašās iezīmes

“Äpplen från Äppledalen” āboliem ir raksturīga intensīva krāsa un noteikts augļa skābums, kuru līdzsvaro sabalansēts saldums.

“Äpplen från Äppledalen” āboliem ir plānāka miza nekā līdzīgiem āboliem, kas tiek audzēti tālāk uz dienvidiem Eiropā. Roku darbs saskarē ar “Äpplen från Äppledalen” āboliem nodrošina, ka novākšanas, uzglabāšanas un iepakošanas laikā tie netiek bojāti, neraugoties uz to, ka šo ābolu miza ir plānāka.

Pateicoties tam, ka iepakošanas centri atrodas turpat apgabalā un vairumtirgotājs atrodas netālu, “Äpplen från Äppledalen” āboli, nonākot pie patērētāja, joprojām ir sulīgi.

Atšķirībā no āboliem, kas tiek importēti vai ievesti no citām vietām, “Äpplen från Äppledalen” āboli pēc novākšanas netiek vaskoti vai ķīmiski apstrādāti.

Saikne|

“Äpplen från Äppledalen” ābolu īpašības ir atkarīgas no *Äppledalen* apgabala specifiskajiem dabas apstākļiem un audzētāju zināšanām par to, kā šos apstākļus visoptimālāk izmantot ābolu audzēšanā.

Äppledalen apgabals šķērso Veterna austrumu kraujas teritorijas biosfēras rezervātu (*https://ostravatterbranterna.se*) virzienā no ziemeļaustrumiem uz dienvidrietumiem. Ielejas nogāzes stiepjas no augstākā punkta ziemeļaustrumos lejup līdz Veterna ezeram, kas ir piektais lielākais ezers Eiropā. *Äppledalen* apgabala ģeogrāfiskā atrašanās vieta, augsnes īpašības (māls, smilts, ledāju upju nogulumi un morēna ar barības vielām bagātiem bāziskā gabro viegli drūpošajiem starpslāņiem) un tā tuvums Veterna ezeram veido kopējo ainavu ar nelielām, izkliedētām audzēšanas platībām, kurās ir teicami dzīves apstākļi savvaļas apputeksnētājiem un izcili apstākļi ābolu, kuriem piemīt “Äpplen från Äppledalen” specifiskās īpašības, audzēšanai.

Äppledalen apgabala ģeogrāfiskais novietojums ziemeļos nosaka, ka veģetācijas periodā āboliem tiek nodrošināts liels intensīvas saules gaismas stundu skaits, savukārt vidējā diennakts temperatūra svārstās no nedaudz virs 25 °C dienas laikā līdz aptuveni 5 °C naktī. Novietojums ziemeļu daļā nozīmē arī mazāku kaitēkļu (sēņu un kukaiņu) uzbrukumu skaitu, kas mazina nepieciešamību lietot augu aizsardzības līdzekļus.

Atrašanās vieta netālu no lielā Veterna ezera rezervuāra nozīmē, ka dienvidrietumu vēji, kas no ezera ienāk *Äppledalen* apgabalā, ir vēsi un tādējādi aizkavē ābeļu ziedēšanas periodu laikā, kad pastāv liels salnu radītā kaitējuma risks ziediem. Savukārt rudenī Veterna ezera siltais ūdens sasilda dienvidrietumu vējus, kas samazina stipru nakts salnu risku un pagarina “Äpplen från Äppledalen” nogatavošanās periodu šajā gada laikā, kad dienas un nakts temperatūras starpība ir vislielākā.

Visi šie faktori – daudzās saules gaismas stundas, spēcīgā gaisma, ilgais nogatavošanās periods un lielās diennakts temperatūras svārstības – piešķir “Äpplen från Äppledalen” āboliem intensīvu krāsu, izteiktu augļu skābumu un līdzsvarotu saldumu, kā arī veido plānāku mizu nekā šo pašu šķirņu āboliem, kurus audzē tālāk uz dienvidiem.

Piemēram, Veterna austrumu kraujas teritorijai raksturīgās garās, siltās naktis vasarā un vēsās naktis rudenī palēnina augļu elpošanu, tādējādi saglabājot “Santana” šķirnes ābolu skābumu un nodrošinot svaigu, atšķirīgu garšas profilu. Labi drenētās un minerālvielām bagātās augsnes Veterna austrumu kraujas teritorijas nogāzēs pastiprina augļu spēcīgo aromātu un piešķir vieglas tanīnu notis, kas padara “Gravensteiner” šķirni unikālu šim audzēšanas apgabalam.

Veterna austrumu kraujas teritorijā var pilnībā attīstīties “Ingrid-Marie” šķirnei raksturīgā tumši sarkanā miza ar zilgano atspīdumu, ko nodrošina vēsās naktis, kas stimulē antocianīnu (pigmentu) veidošanos.

“Äpplen från Äppledalen” ābolu īpašības ir atkarīgas no audzētāju zināšanām par vietējiem dabas apstākļiem, kādi valda *Äppledalen* apgabala ainavā ar nelielām, izkliedētām audzēšanas platībām, un par katras šķirnes specifiskajām prasībām attiecībā uz audzēšanas apstākļiem, klimatiskajiem apstākļiem un augsnes īpašībām. Šīs zināšanas palīdz izvēlēties katrai šķirnei piemērotu audzēšanas vietu un veidu, kā augi tiek aprūpēti.

“Äpplen från Äppledalen” ābolu audzēšana ir sertificēta kā klimata standartiem atbilstoša (*IP Sigill* standarts – augļi un dārzeņi), tāpēc pastāv stingri noteikumi attiecībā uz mēslošanu, apūdeņošanu un augu aizsardzības līdzekļu izmantošanu. Pamatojoties uz augsnes analīzi, audzētājiem ir jāpierāda, ka mēslošana ir nepieciešama un ka tā ir piemērota plānotajam ražas apmēram. Tāpat, ņemot paraugus, audzētājiem ir jāanalizē kaitīgo kukaiņu klātbūtne un daudzums, lai pierādītu kaitēkļu apkarošanas nepieciešamību.

To, kā audzētāji apgriež kokus un cik daudz tie sezonas laikā ir jālaista ar Veterna ezera ūdeni, nosaka katras ābolu šķirnes prasības un vietējie apstākļi.

Lai nodrošinātu ābolu, kuriem piemīt "Äpplen från Äppledalen" raksturīgās īpašības, maksimālo ražu, audzētāji aizsargā audzēšanas platībās mītošos savvaļas apputeksnētājus, saglabājot biodaudzveidību un ierīkojot "kukaiņu viesnīcas".

Lai pasargātu šos plānās mizas ābolus, ir nepieciešams roku darbs, sākot no ražas novākšanas līdz iepakošanai. Tāpēc, lai saglabātu "Äpplen från Äppledalen" ābolu raksturīgās īpašības, tos novāc ar rokām un uzglabā *ULO* (*Ultra-Low Oxygen* – īpaši zema skābekļa satura) noliktavās līdz brīdim, kad ābolus manuāli iepako piegādei patērētājiem. Šāda uzglabāšana vēsumā un manuāla iepakošana garantē, ka galapatērētājiem ir iespējams piegādāt sulīgus ābolus ar "Äpplen från Äppledalen" raksturīgajām īpašībām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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