C/2026/902

11.2.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2026/902)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Äpplen från Äppledalen"

Nru tal-UE: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Äpplen från Äppledalen"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Iżvezja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6. Frott, ħxejjex u ċereali, friski jew proċessati

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

0808 10 - Tuffieħ

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Id-denominazzjoni protetta "Äpplen från Äppledalen" tirreferi għat-tuffieħ (*Malus domestica Borkh.*) tal-varjetajiet li ġejjin: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola u Santana, ikkultivati f'Äppledalen.

It-tuffieħ ikkummerċjalizzat bid-denominazzjoni protetta "Äpplen från Äppledalen" irid jissodisfa l-istandards tal-kummerċ għat-tuffieħ tal-Klassi 1 u juri l-karatteristiċi tal-varjetà kkonċernata.

Karatteristiċi fiżiċi

Daqs:

Dijametru ta' 55-85 mm

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Forma:

Varjetà	Forma
Discovery	Tuffieħa ta' daqs medju forma ta' sfera ċċattjata mingħajr tikmix distint. Iċ-ċirkonferenza hija tonda.
Elise	Tuffieħa kbira, konika/ġeneralment oblata, b'linji mqabbżin dojoq u baxxi madwar il-berkun li jkomplu f'tikmix artab tul il-frotta kollha. Iċ-ċirkonferenza hija kważi tonda u daqsxejn angolari.
Gravensteiner	Tuffieħa kbira b'forma li tvarja b'mod konsiderevoli. Biċċiet imqabbżin distinti madwar il-kavità tal-pistill li jkomplu bħala tikmix fuq il-frotta sal-kavità taz-zokk. Iċ-ċirkonferenza hija angolari.
Ingrid-Marie	Tuffieħa ta' daqs medju forma ta' sfera ċċattjata mingħajr tikmix.
Rubinola	Tuffieħa għat-tond ta' daqs medju, forma ta' sfera ċċattjata/kemxejn konika u b'tikmix baxx u wiesa' li jista' jestendi 'l isfel parzjalment tul il-frotta. Iċ-ċirkonferenza hija tonda/daqsxejn angolari.
Santana	Tuffieħa ta' daqs medju konikament għat-tond b'tikmix distint u spiss wiesa' li jestendi tul il-frotta. It-tikmix jista' joħloq ċerta asimetrija, b'naħa waħda ogħla mill-oħra. Dan jikkontribwixxi għall-forma karatteristika tal-frotta.

Epikarpju:

Varjetà	Karatteristika
Discovery	Qoxra matta/kemxejn tleqq ta' ħxuna medja u reżistenti għat-tqandil. Kulur ta' sfond isfar fl-aħdar/isfar. In-naħa esposta għax-xemx jew il-biċċa l-kbira tal-frotta għandha kulur aħmar jgħajjat li jvarja minn kontinwu sa kemxejn irrigat. It-tikek fuq il-qoxra huma żgħar, b'kulur ta' sfond aħdar, u b'lewn ċar.
Elise	Ħxuna medja, kemxejn tleqq, kemxejn astringenti. Jista' jkun hemm network ta' tbajja' lewn is-sadid fuq il-wiċċ. Aroma ħafifa u pjaċevoli. Kulur ta' sfond isfar fl-aħdar/isfar. Il-biċċa l-kbira tal-frotta għandha kulur aħmar fil-kannella kontinwu jew kemxejn irrigat.
Gravensteiner	Irqiqa u tleqq, b'kulur ta' sfond isfar u b'kulur roża lewn il-lampun irrigat li jixbah lil dak tal-fjammi fuq in-naħa esposta għax-xemx.
Ingrid-Marie	Ħxuna medja, matta b'aroma tajba. Kulur ta' sfond isfar fl-aħdar meta tinqata', isfar meta tkun misjura. Il-biċċa l-kbira tal-frotta hija mgħottija bi rqajja' ta' lewn aħmar skur uniformi, b'rifless jagħti fil-blu.
Rubinola	Ħxuna medja, kemxejn tleqq. Aroma qawwija u pjaċevoli. Kulur ta' sfond isfar fl-aħdar ċar meta tinqata', isfar meta tkun misjura. Il-maġġoranza tat-tuffieħa għandha strixxi u tikek ħomor densi.
Santana	Ħoxna, kemxejn tleqq. Teħxien meta tinħażen. Tista' tkun ftit astringenti u jkollha tbajja' lewn is-sadid. Aroma qawwija u pjaċevoli. Kulur ta' sfond isfar fl-aħdar/isfar. Il-biċċa l-kbira tal-frotta għandha kulur aħmar skur kontinwu b'noti ħfief ta' strixxi ħomor aktar skuri. It-tikek fil-kulur fuq il-qoxra huma ta' lewn griż jagħti fl-aħdar.

Mesokarpju:

Varjetà	Karatteristika
Discovery	Bajda kremuża, kultant tagħti fir-roża. Tqarmeċ, immerrqa. Issir kannella bil-mod.
Elise	Safra ċara, soda u mbagħad tqarmeċ, immerrqa. Issir kemxejn kannella jew ma ssir kannella xejn.
Gravensteiner	Bajda kremuża bi strixxi sofor. Tqarmeċ u mmerrqa.
Ingrid-Marie	Bajda kremuża bi sfumatura aktar fl-isfar fuq in-naħa esposta għax-xemx, soda u mbagħad tqarmeċ, immerrqa u ħelwa. Aroma tajba. Issir kannella bil-mod.
Rubinola	Safra, soda, immerrqa. Ma ssir kannella xejn
Santana	Safra, soda u mbagħad tqarmeċ. Immerrqa ħafna. Bilkemm issir kannella.

Ebusija:

Varjetà	Ebusija meta tinħasad (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

Karatteristiċi kimiċi

Varjetà	Aċidu titrat (g/litru)	Ħlewwa (° 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

Karatteristiċi organolettiċi

Varjetà	Togħma/Aroma
Discovery	Aroma rikka. Aċidità ħelwa u medja. Togħma tal-frawli u tal-frawli selvaġġ. L-iljieli friski fiż-żona tal-bijosfera jintensifikaw il-freskezza tat-togħma u jtejbu n-noti tal-bakek, filwaqt li l-jiem xemxin jgħinu biex jinħolqu l-bidliet attraenti fil-kulur fil-qoxra u l-permeazzjoni qawwija tal-kulur fil-qalba tal-frotta.
Elise	Ħelwa, pjuttost aċiduża. Aroma tajba. Togħma tal-lanġas u tal-għasel. Din il-varjetà tiffjorixxi fil-klima stabbli taż-żona tal-bijosfera. Il-ħarifa moderata u l-effett tal-ibbilanċjar tat-temperatura tal-Lag Vättern jikkawżaw li l-frott isir bil-mod, u jiżviluppaw il-bilanċ kumpless tiegħu bejn il-ħlewwa u l-aċidità. Il-perjodu estiż tas-sajran jippermetti li l-aroma tixbah il-lanġas ta' din il-varjetà tiżviluppa bis-sħiħ filwaqt li tiżgura l-kwalitajiet immerrqa u ta' preservazzjoni tajba tal-frotta.

Varjetà	Togħma/Aroma
Gravensteiner	Aromatika ħafna b'aċidità friska u b'togħma li ddum fil-ħalq. Togħma tal-larinġ u tal-bakek ħomor. L-inklinazzjonijiet rikki fil-minerali u skulati sew tal-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern itejbu l-aroma qawwija u jżidu ħjiel ta' tannini, li jagħmlu l-varjetà unika għaż-żona ta' kultivazzjoni tagħna. Il-mikroklima unika taż-żona qrib il-Lag ta' Vättern tipproteġi l-frott kontra l-ġlata tal-bidu tar-rebbiegħa, li tibbenefika lill-istaġun sensittiv taż-żahra tal-varjetà Gravensteiner, u b'hekk tgħin tiżgura ħsad ċert u ta' kwalità għolja.
Ingrid-Marie	Aromatika ħafna, b'togħma tal-mandolin, tal-għanbaqar u tan-nuċiprisk. Pikkanti b'noti ta' kannella. Aċidità medja, ħlewwa qawwija. Il-qoxra ħamra skura b'riflessi blu ta' din il-varjetà hija żviluppata bis-sħiħ fil-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern bl-iljieli friski li jistimulaw il-formazzjoni tal-antoċjanini (pigmenti).
Rubinola	Ħelwa b'aċidità għolja. Togħma tal-frott tropikali, tal-ananas u tal-frott tal-passjoni. Ir-Rubinola tikber partikolarment tajjeb fil-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern minħabba l-istaġun tat-tkabbir twil taż-żona, bi ljieli friski u ħafna sigħat ta' dawl tax-xemx li jgħinu biex jiżviluppaw it-togħmiet kumplessi. Is-sottoswol rikk fil-minerali għandu sehem fil-ħolqien tal-aroma unika tar-Rubinola u fil-bilanċ tagħha bejn l-aċidità u l-ħlewwa. Il-qoxra kompatta tagħha, żviluppata f'din il-mikroklima, tipproteġiha kontra l-ħsara u żżommha mmerrqa sakemm tiġi kkunsmata.
Santana	Ħelwa, b'nota kemxejn tal-aċidu tartariku. Aroma tajba b'nota tal-għeneb ħelu. L-iljieli tas-sajf sħan twal u l-iljieli friski fil-ħarifa jnaqqsu r-respirazzjoni tal-frotta, u b'hekk tiġi ppreservata l-aċidità tagħha u jwasslu għal profil tat-togħma frisk u distint.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha mill-kultivazzjoni sal-ħsad tat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" iridu jsiru fiż-żona ġeografika definita deskritta fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Biex il-karatteristiċi tat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" jinżammu mill-ħsad sad-distribuzzjoni u biex tiġi żgurata t-traċċabbiltà, it-tuffieħ irid jinżamm f'post tal-ħżin kiesaħ u jiġi ppakkjat fiż-żona tal-produzzjoni deskritta fil-punt 4.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni għat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" fil-Punent tmiss mat-triq E4 (skont it-tqassim tat-toroq f'Jannar 2022), fit-Tramuntana ma' linja mir-rokna tal-Lbiċ tar-riżerva naturali ta' Säbybranten (N 6416248 E 457528) sa Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), fil-Lvant minn linja minn Tolarp sa Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) u fin-Nofsinhar minn linja minn Ulvenstorp sa Brunnstorp (il-vijadott taħt l-E4; N 6409081 E 456692).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-talba għar-reġistrazzjoni tal-IĠP "Äpplen från Äppledalen" hija bbażata fuq ir-rabta bejn il-karatteristiċi tal-prodott u ż-żona ġeografika.

Karatteristiċi distintivi marbuta mal-prodott

It-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" huwa karatterizzat minn kulur intens u aċidu tal-frott distint ibbilanċjat ma' ħlewwa kkalibrata sew.

It-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" għandu qoxra irqaq minn dik ta' tuffieħ simili kkultivat aktar fin-Nofsinhar fl-Ewropa. It-tqandil manwali tat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" jiżgura li t-tuffieħ ma ssirlux ħsara waqt il-qtugħ, il-ħżin u l-ippakkjar minkejja l-qoxra irqaq tiegħu.

Bis-saħħa taċ-ċentri tal-ippakkjar tagħna stess u tal-prossimità ma' bejjiegħ bl-ingrossa, it-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" ikun immerraq meta jasal għand il-klijent.

Għall-kuntrarju tat-tuffieħ importat jew introdott minn bnadi oħra, ma tiġix applikata xama' fuq it-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" u dan lanqas ma jiġi ttrattat kimikament wara l-ħsad.

Rabta

Il-karatteristiċi tat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" jiddependu fuq il-kundizzjonijiet naturali speċifiċi ta' Äppledalen u fuq l-għarfien tal-kultivaturi dwar kif dawn għandhom jintużaw bl-aħjar mod fil-kultivazzjoni tat-tuffieħ.

Äppledalen jaqsam ir-Riżerva tal-Bijosfera tal-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern (*https://ostravatterbranterna.se*) mill-Grigal għal-Lbiċ. Il-wied jinżel 'l isfel mill-ogħla punt fil-Grigal sal-Lag ta' Vättern, il-ħames l-akbar lag fl-Ewropa. Il-pożizzjoni ġeografika, il-kundizzjonijiet tal-ħamrija (tafal, ramel, sediment tax-xmara glaċjali u moraine bi strixxi rikki fin-nutrijenti ta' gabbro bażiku li jitfarrak faċilment) ta' Äppledalen u l-prossimità tiegħu għal-Lag ta' Vättern joħolqu pajsaġġ b'taħlita ta' żoni żgħar ta' kultivazzjoni b' kundizzjonijiet ta' għajxien tajbin għad-dakkara selvaġġi u kundizzjonijiet eċċellenti għat-tkabbir tat-tuffieħ bil-karatteristiċi speċjali tal-"Äpplen från Äppledalen".

Il-post fit-Tramuntana ta' Äppeldalen ifisser ħafna sigħat ta' dawl tax-xemx intens matul l-istaġun tat-tkabbir, filwaqt li t-temperatura medja ta' kuljum tvarja minn ftit aktar minn 25 °C binhar sa madwar 5 °C billejl. Il-post fit-Tramuntana jfisser ukoll inqas attakki minn pesti (fungi u insetti), li jnaqqas il-ħtieġa li jintużaw prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti.

Il-prossimità tal-ġibjun kbir tal-Lag ta' Vättern tfisser li l-irjieħ mil-Lbiċ li jonfħu mil-lag lejn Äppeldalen ikunu kiesħin, u jittardjaw l-istaġun taż-żahra tas-siġar tat-tuffieħ fi żmien meta jkun hemm riskju kbir ta' ħsara mill-ġlata għall-fjuri. Fil-ħarifa, ir-riħ mil-Lbiċ jissaħħan mill-ilma sħun tal-Lag ta' Vättern, li jnaqqas ir-riskju ta' ġlata severa billejl u jestendi l-istadju tas-sajran tal-"Äpplen från Äppledalen" matul iż-żmien tas-sena meta jkun hemm l-akbar differenza bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl.

Dawn is-sigħat kollha ta' dawl tax-xemx, id-dawl qawwi, il-perjodu twil ta' sajran u l-varjazzjoni kbira fit-temperatura matul il-jum jagħtu lit-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen" kulur intens, aċidu tal-frott distint u ħlewwa bbilanċjata, kif ukoll qoxra aktar irqiqa mill-istess varjetajiet meta jiġu kkultivati aktar fin-Nofsinhar.

Pereżempju, l-iljieli sħan u friski twal fil-ħarifa fil-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern inaqqsu r-respirazzjoni tal-frott, u b'ħekk jippreservaw l-aċidità tal-varjetà Santana u jirriżultaw fi profil tat-togħma frisk u distint. L-inklinazzjonijiet rikki fil-minerali u skulati sew tal-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern itejbu l-aroma qawwija u jżidu ħjiel ta' tannini, li jagħmlu l-varjetà Gravensteiner unika għaż-żona ta' kultivazzjoni tagħna.

Il-qoxra ħamra skura b'riflessi blu tal-varjetà Ingrid-Marie tista' tiżviluppa bis-sħiħ fil-Pajsaġġ Wieqaf tal-Lvant ta' Vättern minħabba l-iljieli friski li jistimulaw il-formazzjoni tal-antoċjanini (pigmenti).

Il-karatteristiċi tal-"Äpplen från Äppledalen" jiddependu fuq l-għarfien tal-produtturi dwar il-kundizzjonijiet lokali fil-pajsaġġ varjat ta' Äppeldalen ta' żoni żgħar ta' kultivazzjoni u tar-rekwiżiti partikolari ta' kull varjetà fir-rigward tal-kundizzjonijiet tal-kultivazzjoni, tal-klima u tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija. Dan l-għarfien jiggwida l-għażla tas-sit tal-kultivazzjoni għal kull varjetà individwali u kif jittieħed ħsieb il-pjanti.

Il-kultivazzjoni tal-"Äpplen från Äppledalen" hija ċċertifikata f'termini tal-klima *(IP Sigill, frott u ħxejjex)*, u għalhekk hemm regoli stretti dwar il-fertilizzazzjoni, it-tisqija u l-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti. Il-kultivaturi jeħtiġilhom juru li hemm bżonn fertilizzazzjoni adattata għad-daqs antiċipat tal-ħsad b'analiżi tal-ħamrija. B'mod simili, il-kultivaturi jeħtiġilhom janalizzaw il-preżenza u l-ammont ta' insetti pesti billi jieħdu kampjuni biex juru l-bżonn ta' kontroll tal-pesti.

Kif il-kultivaturi jiżbru s-siġar u sa liema punt jeħtieġ li jissaqqew bl-ilma mil-Lag ta' Vättern matul l-istaġun jiġu ddeterminati mir-rekwiżiti ta' kull varjetà tat-tuffieħ u mill-kundizzjonijiet lokali.

Biex jinkiseb il-ħsad massimu tat-tuffieħ bil-karatteristiċi tipiċi tal-"Äpplen från Äppledalen", il-kultivaturi jipproteġu d-dakkara selvaġġi preżenti fis-siti ta' kultivazzjoni billi jikkonservaw il-bijodiversità u jistabbilixxu strutturi ta' kenn għall-insetti.

It-tuffieħ b'qoxra rqiqa jirrikjedi tqandil manwali mill-ħsad sal-ippakkjar. Għalhekk, sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen", it-tuffieħ jinqata' bl-idejn u jinħażen f'post ta' ħżin b'Ossiġenu Baxx Ħafna (ULO, Ultra-Low Oxygen) sakemm jiġi ppakkjat bl-idejn biex jitwassal lill-klijenti. Il-ħżin u l-ippakkjar fil-kesħa jiggarantixxu li jkun jista' jitwassal lill-klijent finali tuffieħ immerraq bil-karatteristiċi tipiċi tat-tuffieħ "Äpplen från Äppledalen".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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