C/2026/902

11.2.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2026/902)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Äpplen från Äppledalen”

EU-nr.: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Äpplen från Äppledalen”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

Code van de gecombineerde nomenclatuur

0808 10 — Appelen.

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde benaming “Äpplen från Äppledalen” verwijst naar appels (*Malus domestica Borkh.*) van de volgende variëteiten: discovery, elise, gravensteiner, ingrid-marie, rubinola en santana, die in Äppledalen worden geteeld.

Appels die onder de beschermde benaming “Äpplen från Äppledalen” op de markt worden gebracht, moeten voldoen aan de handelsnormen voor appels van klasse 1 en moeten de typische kenmerken van de desbetreffende variëteit vertonen.

Fysieke kenmerken

Grootte:

diameter 55-85 mm

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11.4.2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

Vorm:

Variëteit	Vorm
Discovery	Een middelgrote appel in de vorm van een afgeplatte bol zonder duidelijke ribben. De omtrek is rond.
Elise	Een grote, kegelvormige/breed afgeplatte appel met lage ribbels rond de kelk die in zachte ribben over de hele vrucht doorlopen. De omtrek is bijna rond en licht hoekig.
Gravensteiner	Een forse appel in sterk variërende vormen. Duidelijke knobbeltjes rond de stamperholte die als ribben over de vrucht doorlopen naar de steelholte. De omtrek is hoekig.
Ingrid-marie	Een middelgrote appel in de vorm van een afgeplatte bol zonder ribben.
Rubinola	Een middelgrote afgeronde appel, in de vorm van een afgeplatte bol/licht kegelvormig, en met lage, brede ribben die tot halverwege de vrucht kunnen doorlopen. De omtrek is rond/licht hoekig.
Santana	Een middelgrote, kegelvormig afgeronde appel met duidelijke, vaak brede ribben over de hele vrucht. De ribben kunnen een zekere asymmetrie creëren, waarbij de ene kant hoger is dan de andere. Dit geeft de vrucht mede zijn karakteristieke vorm.

Exocarp:

Variëteit	Kenmerk
Discovery	Matte/licht glanzende schil van gemiddelde dikte en bestand tegen hantering. Groengele/gele achtergrond. De zonzijde of het grootste deel van de vrucht heeft een helderrode kleur die varieert van doorlopend tot licht gestreept. De spikkels op de schil zijn klein, hebben een groene achtergrondkleur en zijn licht van kleur.
Elise	Middeldik, licht glanzend, enigszins wrang. Aan de buitenkant kan een roestbruine netstructuur te zien zijn. Licht, aangenaam aroma. Groengele/gele achtergrond. De meeste vruchten hebben een doorlopende of licht gestreepte bruinrode kleur.
Gravensteiner	Dunne, glanzende, gele achtergrondkleur met een vlamachtige, gestreepte framboosroze kleur aan de zonzijde.
Ingrid-marie	Gemiddelde dikte, mat met een goed aroma. Groengele achtergrond bij de oogst, geel na rijping. De vrucht is grotendeels bedekt met een gelijkmatige donkerrode blos met een blauwachtige glans.
Rubinola	Gemiddelde dikte, licht glanzend. Sterk, aangenaam aroma. Lichtgroen-gele achtergrondkleur bij de oogst, geel na rijping. Het grootste deel van de appel is bedekt met dichte rode streepjes en spikkels.
Santana	Dik, licht glanzend. Wordt vettig wanneer deze wordt opgeslagen. Kan enigszins wrang zijn en roestkleurige vlekjes hebben. Sterk, aangenaam aroma. Groengele/gele achtergrond. De vrucht is overwegend warmrood van kleur met vage tonen van meer donkerrode strepen. De schil vertoont in de kleuring groenachtig grijze spikkels.

Mesocarp:

Variëteit	Kenmerk
Discovery	Roomwit, soms rozig. Knapperig, sappig. Vertoont een trage bruinverkleuring.
Elise	Lichtgeel, stevig en vervolgens knapperig, sappig. Vertoont enigszins of geen bruinverkleuring.
Gravensteiner	Roomwit met gele strepen. Knapperig en sappig.
Ingrid-marie	Roomwit met een naar geel neigende tint aan de zonnige kant, stevig en vervolgens knapperig, sappig en zoet. Goed aroma. Vertoont een trage bruinverkleuring.
Rubinola	Geel, stevig, sappig. Vertoont geen bruinverkleuring.
Santana	Geel, stevig en vervolgens knapperig. Zeer sappig. Vertoont amper bruinverkleuring.

Stevigheid:

Variëteit	Stevigheid bij oogst (kg/cm²)
Discovery	6,8-8,5
Elise	7,5-9,5
Gravensteiner	7,2-8,2
Ingrid-arie	7,0-9,4
Rubinola	7,0-8,5
Santana	6,5-7,8

Chemische kenmerken

Variëteit	Titreerbare zuurgraad (g/liter)	Zoetheid (° 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

Organoleptische kenmerken

Variëteit	Smaak/aroma
Discovery	Rijk aroma. Zoet met middelhoge zuurgraad. Smaak van geteelde en wilde aardbeien. De koele nachten in het biosfeergebied zorgen voor een extra frisse smaak en versterken de bessentonen, terwijl zonnige dagen zorgen voor fraaie verkleuringen van de schil en een sterke kleurafgifte aan het vruchtvlees.
Elise	Zoet, tamelijk zuur. Goed aroma. Smaak van peer en honing. Deze variëteit doet het goed in het stabiele klimaat van het biosfeergebied. Het zachte najaar en het matigende effect van het Vätternmeer op de temperatuur zorgen ervoor dat de vrucht langzaam rijpt en zijn complexe balans tussen zoetheid en zuurgraad krijgt. Door de langere rijpingsperiode kan het peerachtige aroma van deze variëteit tot volledige ontwikkeling komen, terwijl de vrucht sappig en lang houdbaar blijft.

Variëteit	Smaak/aroma
Gravensteiner	Sterk aromatisch met frisse zuurgraad en een lange nasmaak. Smaak van sinaasappels en rode bessen. Dankzij de goed afwaterende, mineraalrijke, steile hellingen aan de oostkant van het Vätternmeer wordt het krachtige aroma van de vrucht versterkt en wordt er een vleugje tannine aan toegevoegd. Dit maakt de variëteit zo uniek voor ons productiegebied. Het unieke microklimaat van het gebied nabij het Vätternmeer beschermt de vrucht tegen de vroege vorst in het voorjaar, wat ten goede komt aan het kwetsbare bloeiseizoen van de variëteit gravensteiner en zorgt mede voor een gegarandeerde opbrengst van hoge kwaliteit.
Ingrid-marie	Intens aromatisch, met de smaak van mandarijn, pruim en nectarine. Kruidig met tonen van kaneel. Gemiddelde zuurgraad, hoge zoetheid. De donkerrode schil met blauwe glans van deze variëteit komt het best tot zijn recht in het landschap aan de oostkant van het Vätternmeer dankzij de koele nachten, die de vorming van anthocyanen (pigmenten) stimuleren.
Rubinola	Zoet met een hoge zuurgraad. Smaak van tropisch fruit, ananas en passievrucht. Rubinola gedijt bijzonder goed op de steile hellingen aan de oostkant van het Vätternmeer dankzij het lange groeiseizoen van het gebied, met koele nachten en vele uren zonlicht waardoor de complexe smaken zich kunnen ontwikkelen. De mineraalrijke ondergrond speelt een rol bij het ontstaan van het unieke aroma van de Rubinola en de balans tussen zuur en zoet. De compacte schil, die in dit microklimaat is gevormd, beschermt de vrucht tegen beschadiging en houdt haar sappig tot aan consumptie.
Santana	Zoet, lichte noot van wijnsteenzuur. Goed aroma met een noot van zoete druiven. De lange warme zomeravonden en de koele nachten in het najaar vertragen de ademhaling van de vrucht, waardoor de zuurgraad behouden blijft en er een fris, uitgesproken smaakprofiel ontstaat.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen — van de teelt tot de oogst — van de "Äpplen från Äppledalen"-appels moeten plaatsvinden in het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de kenmerken van de "Äpplen från Äppledalen"-appels van oogst tot distributie te bewaren en om de traceerbaarheid te waarborgen, moeten de appels in het in punt 4 beschreven productiegebied koel worden bewaard en verpakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de "Äpplen från Äppledalen"-appels wordt in het westen begrensd door de E4 (volgens de wegenstructuur in januari 2022), in het noorden door een lijn van de zuidwesthoek van het natuurreservaat Säbybranten (NB 6416248 OL 457528) naar Tolarp (NB 6418496 OL 461312) (SWEREF 99), in het oosten door de lijn Tolarp – Ulvenstorp (NB 6412592 OL 464296) en in het zuiden door de lijn Ulvenstorp – Brunnstorp (het viaduct onder de E4 door; NB 6409081 OL 456692).

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verzoek om "Äpplen från Äppledalen" als BGA te registreren is gebaseerd op het verband tussen de kenmerken van het product en het geografische gebied.

Specifieke eigenschappen van het product

De “Äpplen från Äppledalen”-appels worden gekenmerkt door een intense kleur en een duidelijk vruchtzuur dat in evenwicht is met een goed uitgebalanceerde zoetheid.

De “Äpplen från Äppledalen”-appels hebben een dunnere schil dan soortgelijke appels die verder naar het zuiden in Europa worden geteeld. Doordat de “Äpplen från Äppledalen”-appels met de hand worden geplukt, opgeslagen en verpakt, raken ze ondanks hun dunnere schil niet beschadigd.

Doordat wij beschikken over eigen verpakkingsvoorzieningen en ons in de nabijheid van een groothandelaar bevinden, zijn de “Äpplen från Äppledalen”-appels nog sappig op het moment dat ze de klant bereiken.

Anders dan appels die van elders worden geïmporteerd of geïntroduceerd, worden de “Äpplen från Äppledalen”-appels niet na de oogst in de was gezet of chemisch behandeld.

Link

De “Äpplen från Äppledalen”-appels hebben hun kenmerken te danken aan de specifieke natuurlijke omstandigheden in Äppledalen en aan de kennis van de telers over de manier waarop deze omstandigheden optimaal bij de appelteelt kunnen worden benut.

Äppledalen doorsnijdt het biosfeerreservaat van het door steile hellingen getypeerde landschap aan de oostkant van het Vätternmeer *(https://ostravatterbranterna.se)* van noordoost naar zuidwest. De vallei loopt vanaf het hoogste punt in het noordoosten af naar het Vätternmeer, het op vier na grootste meer van Europa. De geografische ligging, de bodemgesteldheid (klei, zand, glaciale riviersedimenten en morene met voedselrijke strepen basische gabbro, die gemakkelijk afbrokkelt) van Äppledalen en de nabijheid van het Vätternmeer creëren een landschap met een lappendeken van kleinschalige teeltgebieden met goede leefomstandigheden voor wilde bestuivers en uitstekende omstandigheden voor het telen van appels met de speciale kenmerken van de “Äpplen från Äppledalen”-appels.

De noordelijke ligging van Äppledalen betekent veel uren intens zonlicht tijdens het groeiseizoen, terwijl de gemiddelde dagtemperatuur varieert van iets meer dan 25 °C overdag tot ongeveer 5 °C ’s nachts. Door de noordelijke ligging is er ook minder aantasting door ongedierte (schimmels en insecten) waardoor er minder gewasbeschermingsmiddelen nodig zijn.

Doordat het grote wateroppervlak van het Vätternmeer zo dicht in de buurt is, wordt de zuidwestenwind die vanaf het meer naar Äppledalen waait, afgekoeld, waardoor het bloeiseizoen van de appelbomen wordt vertraagd op een moment dat er een groot risico is van vorstschade aan de bloemen. In het najaar wordt de zuidwestelijke wind door het warme water van het Vätternmeer opgewarmd, waardoor het risico van strenge nachtvorst afneemt en de “Äpplen från Äppledalen”-appels langer kunnen rijpen in de periode van het jaar waarin het verschil tussen de dag- en de nachttemperatuur het grootst is.

Al deze zonuren, het krachtige zonlicht, de lange rijpingsperiode en de sterke temperatuurschommelingen overdag geven de “Äpplen från Äppledalen”-appels een intense kleur, een duidelijk vruchtzuur en een uitgebalanceerde zoetheid, en ook een dunnere schil dan dezelfde rassen wanneer ze verder naar het zuiden worden geteeld.

Zo vertragen bijvoorbeeld de lange warme, koele nachten in het najaar in het landschap aan de oostkant van het Vätternmeer de ademhaling van de vrucht, waardoor de zuurgraad van de variëteit santana behouden blijft en er een fris, uitgesproken smaakprofiel ontstaat. Dankzij de goed afwaterende, mineraalrijke steile hellingen van het landschap aan de oostkant van het Vätternmeer wordt het krachtige aroma versterkt en wordt een vleugje tannines toegevoegd, waardoor de variëteit gravensteiner uniek is voor ons teeltgebied.

De donkerrode schil met blauwe glinsteringen van de appelvariëteit ingrid-marie kan in het landschap op de hellingen aan de oostkant van het Vätternmeer volledig tot ontwikkeling komen dankzij de koele nachten die de vorming van anthocyanen (pigmenten) stimuleren.

De “Äpplen från Äppledalen”-appels hebben hun kenmerken te danken aan de kennis die de telers hebben van de plaatselijke omstandigheden in de lappendeken van kleinschalige teeltgebieden in Äppledalen en van de specifieke eisen voor elke variëteit wat betreft de teeltomstandigheden, het klimaat en de bodemgesteldheid. Aan de hand van deze kennis wordt voor elke afzonderlijke variëteit een teeltlocatie gekozen en wordt bepaald hoe de planten worden verzorgd.

De teelt van “Äpplen från Äppledalen”-appels is klimaatgecertificeerd *(IP Sigill, fruit en groenten)*. Er gelden dus strenge regels voor bemesting, irrigatie en het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. De telers moeten aan de hand van een bodemanalyse aantonen dat er moet worden bemest en moeten aan de hand van de verwachte omvang van de oogst aantonen hoeveel er moet worden bemest. Ook moeten telers de aanwezigheid van schadelijke insecten en de hoeveelheid ervan analyseren door middel van bemonstering om aan te tonen dat bestrijding nodig is.

Op welke manier de telers de bomen snoeien en hoeveel deze tijdens het seizoen moeten worden bewaterd met water uit het Vätternmeer verschilt per appelvariëteit en de plaatselijke omstandigheden.

Om een zo groot mogelijke oogst van appels met de typische kenmerken van "Äpplen från Äppledalen"-appels te krijgen, beschermen de telers de op de teeltlocaties aanwezige wilde bestuivers door de biodiversiteit in stand te houden en insectenhotels te plaatsen.

Dunschillige appels moeten van oogst tot verpakking met de hand worden gehanteerd. Om de kenmerken van de "Äpplen från Äppledalen"-appels te behouden, worden de appels met de hand geplukt en opgeslagen in een opslagvoorziening met een ultralaag zuurstofgehalte (ULO) totdat ze met de hand worden verpakt om aan de klanten te worden geleverd. Door de appels koel op te slaan en te verpakken, kunnen de sappige appels met behoud van de typische kenmerken van de "Äpplen från Äppledalen"-appels aan de eindklant worden geleverd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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