C/2026/902

11.2.2026

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2026/902)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Äpplen från Äppledalen”

Nr UE: PGI-SE-02969 – 21.6.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Äpplen från Äppledalen”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

Kod Nomenklatury scalonej

0808 10 - Jabłka

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chroniona nazwa „Äpplen från Äppledalen” odnosi się do jabłek (*Malus domestica* Borkh.) następujących odmian: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola i Santana, uprawianych w Äppledalen.

Jabłka wprowadzane do obrotu pod chronioną nazwą „Äpplen från Äppledalen” muszą spełniać normy handlowe dla jabłek klasy 1 i wykazywać cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Właściwości fizyczne

Rozmiar:

Średnica 55–85 mm

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kształt:

Odmiana	Kształt
Discovery	Jabłko średniej wielkości w kształcie spłaszczonej kuli bez wyraźnego żebrowania. Obwód jest okrągły.
Elise	Duże, stożkowe/szeroko spłaszczone jabłko o niskich fałdach wokół kielicha, które przechodzą w delikatne żebra na całym owocu. Obwód jest niemal okrągły i delikatnie kanciasty.
Gravensteiner	Duże jabłko o bardzo zróżnicowanym kształcie. Wyraźne występy wokół zagłębienia kielichowego, które utrzymują się w postaci żebrowania na owocach aż do zagłębienia szypułkowego. Obwód jest kanciasty.
Ingrid-Marie	Średniej wielkości jabłko w kształcie spłaszczonej kuli bez żebrowania.
Rubinola	Średniej wielkości zaokrąglone jabłko o kształcie spłaszczonej kuli lub lekko stożkowatym, z niskimi, szerokimi żebrami, które mogą sięgać częściowo w dół owocu. Obwód jest okrągły lub lekko żebrowany.
Santana	Średniej wielkości jabłko o stożkowatym i zaokrąglonym kształcie, z wyraźnym, często szerokim żebrowaniem przebiegającym przez cały owoc. Żebrowanie może powodować pewną asymetrię, z jedną stroną wyższą od drugiej. Wpływa to na charakterystyczny kształt owocu.

Epikarp:

Odmiana	Właściwość
Discovery	Matowa/lekko błyszcząca skórka o średniej grubości, odporna na uszkodzenia. Barwa zasadnicza zielonkawożółta/żółta. Nasłoneczniona strona lub większość owocu ma barwę jaskrawoczerwoną, ciągłą do lekko prążkowanej. Plamki na skórce są małe, z zieloną barwą zasadniczą i jasnym zabarwieniem.
Elise	Średnia grubość, lekko błyszczący, nieco cierpki. Na powierzchni może występować rdzawa siateczka. Delikatny, przyjemny aromat. Barwa zasadnicza zielonkawożółta/żółta. Większość owoców ma kolor brązowo-czerwony, ciągły lub w delikatne paski.
Gravensteiner	Cienki, błyszczący, barwa zasadnicza żółta, po stronie nasłonecznionej wybarwienie malinoworóżowe przypominające płomień, prążkowane.
Ingrid-Marie	Średnia grubość, matowy, o dobrym aromacie. Barwa zasadnicza zielonkawożółta przy zbiorze, żółta po osiągnięciu dojrzałości. Większość owoców jest pokryta równomiernym ciemnoczerwonym rumieńcem, z niebieskawym połyskiem.
Rubinola	Średnia grubość, lekko błyszczący. Silny, przyjemny aromat. Barwa zasadnicza bladozielonkawożółta przy zbiorze, żółta po osiągnięciu dojrzałości. Większość jabłek ma gęste czerwone paski i plamki.
Santana	Gruby, lekko błyszczący. Podczas przechowywania staje się tłusty. Może być lekko cierpki i mieć rdzawe plamki. Silny, przyjemny aromat. Barwa zasadnicza zielonkawożółta/żółta. Większość owoców ma jednolitą, ciepłą czerwoną barwę z subtelnymi odcieniami ciemniejszych czerwonych pasków. Plamki na zabarwieniu skórki są zielonkawoszare.

Mezokarp:

Odmiana	Właściwość
Discovery	Kremowobiały, czasami różowawy. Kruchy, soczysty. Brązowieje powoli.
Elise	Bladożółty, jędrny, a następnie kruchy, soczysty. Brązowieje nieznacznie lub wcale.
Gravensteiner	Kremowobiały z żółtymi smugami. Chrupiący i soczysty.
Ingrid-Marie	Kremowobiały z bardziej żółtym odcieniem po stronie nasłonecznionej, jędrny, a następnie kruchy, soczysty i słodkawy. Dobry aromat. Brązowieje powoli.
Rubinola	Żółty, jędrny, soczysty. Wcale nie brązowieje.
Santana	Żółty, jędrny, a następnie kruchy. Bardzo soczysty. Niemal wcale nie brązowieje.

Jędrność:

Odmiana	Jędrność w czasie zbioru (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

Właściwości chemiczne

Odmiana	Kwasowość miareczkowa (g/litr)	Słodycz (°Bx)
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

Właściwości organoleptyczne

Odmiana	Smak/aromat
Discovery	Bogaty aromat. Jabłka słodkie i średnio kwasowe. Smak truskawek i poziomek. Chłodne noce na tym obszarze biosfery sprawiają, że smak jest świeższy, i wzmacniają nuty jagodowe, natomiast słoneczne dni przyczyniają się do atrakcyjnych zmian barwy skórki i silnego przenikania barwy do miąższu owoców.
Elise	Słodkie, raczej kwaśne. Dobry aromat. Smak gruszki i miodu. Odmiana ta rozwija się w stabilnym klimacie tego obszaru biosfery. Łagodna jesień oraz równoważący temperaturę wpływ jeziora Wetter sprawiają, że owoce dojrzewają powoli, rozwijając złożoną równowagę między słodyczą a kwasowością. Wydłużone okno dojrzewania umożliwia pełny rozwój gruszkowego aromatu tej odmiany, a jednocześnie zapewnia soczystość i pozwala zachować właściwości owoców.

Odmiana	Smak/aromat
Gravensteiner	Bardzo aromatyczne ze świeżą kwasowością i długim posmakiem. Smak pomarańczy i czerwonych jagód. Dobrze odwadniane, bogate w minerały stoki Obszaru Krajobrazowego Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter wzmacniają silny aromat i dodają nutę tanin, co sprawia, że odmiana ta jest wyjątkowa dla naszej strefy uprawy. Wyjątkowy mikroklimat tego obszaru w pobliżu jeziora Wetter chroni owoce przed wczesnymi wiosennymi przymrozkami, co sprzyja wrażliwej w sezonie kwitnienia odmianie Gravensteiner i przyczynia się do zapewnienia pewnych zbiorów o wysokiej jakości.
Ingrid-Marie	Intensywnie aromatyczne, o posmaku mandarynek, śliwek i nektarynek. Pikantne z nutami cynamonu. Średnia kwasowość, wysoka słodkość. Ciemnoczerwona skórka z niebieskimi refleksami tej odmiany rozwija się najpełniej na terenach Obszaru Krajobrazowego Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter dzięki chłodnym nocom, które sprzyjają powstawaniu antocyjanów (pigmentów).
Rubinola	Słodkie o wysokiej kwasowości. Smak owoców tropikalnych, ananasów i passiflory. Rubinola szczególnie dobrze rozwija się na Obszarze Krajobrazowym Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter ze względu na długi sezon wegetacyjny na tym obszarze, z chłodnymi nocami i wieloma godzinami nasłonecznienia, które przyczyniają się do rozwoju złożonych smaków. Bogate w minerały podglebie przyczynia się do wytworzenia wyjątkowego aromatu odmiany Rubinola i jej równowagi między kwasowością a słodkością. Jej zwarta skórka, powstająca w tym mikroklimacie, chroni ją przed uszkodzeniami i utrzymuje soczystość do czasu spożycia.
Santana	Słodkie, z lekką nutą kwasu winowego. Dobry aromat z nutą słodkich winogron. Długie, ciepłe noce latem i chłodne noce jesienią spowalniają oddychanie owoców, zachowując w ten sposób ich kwasowość i tworząc świeży, wyraźny profil smakowy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy od uprawy do zbioru jabłek „Äpplen från Äppledalen" muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby zachować cechy charakterystyczne „Äpplen från Äppledalen" od zbioru do dystrybucji oraz zapewnić identyfikowalność, jabłka należy przechowywać w chłodni i pakować na obszarze produkcji opisanym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji jabłek „Äpplen från Äppledalen" jest ograniczony od zachodu drogą E4 (zgodnie z przebiegiem drogi w styczniu 2022 r.), od północy linią biegnącą od południowo-zachodniego rogu rezerwatu przyrody Säbybranten (N 6416248 E 457528) do Tolarpu (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), od wschodu linią biegnącą od Tolarpu do Ulvenstorpu (N 6412592 E 464296), a od południa linią biegnącą od Ulvenstorpu do Brunnstorpu (wiadukt pod E4; N 6409081 E 456692).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację ChOG „Äpplen från Äppledalen" opiera się na związku między cechami charakterystycznymi produktu a obszarem geograficznym.

Charakterystyczne cechy związane z produktem

Jabłka „Äpplen från Äppledalen" cechuje intensywna barwa i wyraźna owocowa kwasowość, którą równoważy dobrze wyważona słodycz.

„Äpplen från Äppledalen" mają cieńszą skórkę niż podobne jabłka uprawiane na południu Europy. Ręczne obchodzenie się z „Äpplen från Äppledalen" gwarantuje, że jabłka nie zostają uszkodzone podczas zbioru, przechowywania i pakowania pomimo cieńszej skórki.

Dzięki naszym własnym zakładom pakowania i bliskości hurtownika „Äpplen från Äppledalen" są soczyste, gdy docierają do klienta.

W przeciwieństwie do jabłek przywożonych lub wprowadzanych z innej lokalizacji, „Äpplen från Äppledalen" nie są woskowane ani poddawane obróbce chemicznej po zbiorach.

Związek

Cechy charakterystyczne jabłek „Äpplen från Äppledalen" zależą od szczególnych warunków naturalnych Äppledalen i wiedzy sadowników, w jaki sposób najlepiej wykorzystać te warunki w uprawie jabłek.

Äppledalen przecina Rezerwat Biosfery Obszar Krajobrazowy Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter (https://ostravatterbranterna.se) z północnego wschodu na południowy zachód. Dolina opada od najwyższego punktu na północnym wschodzie do jeziora Wetter, piątego co do wielkości jeziora w Europie. Położenie geograficzne, warunki glebowe (glina, piasek, osady rzeczne pochodzenia lodowcowego i morena z żyznymi smugami gabra, które łatwo się kruszy) Äppledalen i bliskość jeziora Wetter tworzą krajobraz z mozaiką małych obszarów uprawy charakteryzujących się dobrymi warunkami do życia dzikich owadów zapylających i doskonałymi warunkami uprawy jabłek o szczególnych cechach „Äpplen från Äppledalen".

Äppeldalen jest położone na północy, co oznacza wiele godzin intensywnego nasłonecznienia w sezonie wegetacyjnym, a średnia dobowa temperatura waha się od nieco ponad 25 °C w ciągu dnia do około 5 °C w nocy. Położenie na północy oznacza również mniejszą liczbę ataków szkodników (grzybów i owadów), co zmniejsza potrzebę stosowania środków ochrony roślin.

Bliskość dużego akwenu – jeziora Wetter – oznacza, że południowo-zachodnie wiatry wiejące od strony jeziora do Äppeldalen ulegają ochłodzeniu, co opóźnia sezon kwitnienia jabłoni w czasie, gdy istnieje duże ryzyko uszkodzenia kwiatów przez mróz. Jesienią wiatry południowo-zachodnie są ogrzewane ciepłą wodą jeziora Wetter, co zmniejsza ryzyko silnych przymrozków nocnych i przedłuża etap dojrzewania „Äpplen från Äppledalen" w okresie roku, w którym różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi jest największa.

Wszystkie te godziny nasłonecznienia, silne światło, długi okres dojrzewania i duże wahania temperatury w ciągu dnia nadają jabłkom „Äpplen från Äppledalen" intensywną barwę, wyraźną owocową kwasowość i zrównoważoną słodycz, a także cieńszą skórkę, niż mają te same odmiany, gdy są uprawiane na południu.

Na przykład długie, ciepłe noce oraz chłodne noce jesienią na Obszarze Krajobrazowym Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter spowalniają oddychanie owoców, zachowując tym samym kwasowość odmiany Santana i tworząc świeży, wyraźny profil smakowy. Dobrze odwadniane bogate w minerały stoki Obszaru Krajobrazowego Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter wzmacniają silny aromat i dodają nuty tanin, dzięki czemu odmiana Gravensteiner jest wyjątkowa dla naszej strefy uprawy.

Ciemnoczerwona skórka z niebieskimi refleksami odmiany Ingrid-Marie może rozwinąć się najpełniej na Obszarze Krajobrazowym Wschodniego Brzegu Jeziora Wetter ze względu na chłodne noce, które stymulują tworzenie antocyjanów (pigmentów).

Cechy charakterystyczne „Äpplen från Äppledalen" zależą od wiedzy sadowników na temat lokalnych warunków mozaikowego krajobrazu Äppeldalen z jego małymi obszarami uprawy oraz na temat szczególnych wymogów każdej odmiany w odniesieniu do warunków uprawowych, klimatycznych i glebowych. Wiedza ta determinuje wybór miejsca uprawy dla każdej odmiany i sposób pielęgnacji roślin.

Uprawa „Äpplen från Äppledalen" posiada certyfikat klimatyczny (*IP Sigill, owoce i warzywa*), w związku z czym obowiązują rygorystyczne zasady dotyczące nawożenia, nawadniania i stosowania środków ochrony roślin. Sadownicy muszą wykazać potrzebę nawożenia dostosowanego do przewidywanej wielkości zbiorów za pomocą analizy gleby. Podobnie muszą analizować obecność i ilość szkodników owadzich za pomocą pobierania próbek w celu wykazania potrzeby ich zwalczania.

Sposób, w jaki sadownicy przycinają drzewa, oraz zakres, w jakim należy je podlewać wodą z jeziora Wetter w trakcie sezonu, zależy od wymogów każdej odmiany jabłek i lokalnych warunków.

Aby osiągnąć maksymalny zbiór jabłek o cechach charakterystycznych typowych dla „Äpplen från Äppledalen", sadownicy chronią dzikie owady zapylające występujące w miejscach uprawy poprzez zachowywanie różnorodności biologicznej i tworzenie hoteli dla owadów.

Cienka skórka jabłek wymaga ręcznego postępowania od zbioru do pakowania. Aby zachować cechy charakterystyczne jabłek „Äpplen från Äppledalen", zbiera się je ręcznie i przechowuje w ULO (przy bardzo niskiej zawartości tlenu) do czasu ich ręcznego zapakowania w celu dostarczenia klientom. Przechowywanie w chłodni i pakowanie gwarantuje, że soczyste owoce o cechach charakterystycznych dla jabłek „Äpplen från Äppledalen" mogą być dostarczane do klienta końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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