C/2026/902

11.2.2026

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2026/902)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Äpplen från Äppledalen»

N.º UE: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Äpplen från Äppledalen»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

Código da Nomenclatura Combinada

0808 10 — Maçãs

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação protegida «Äpplen från Äppledalen» designa maçãs (*Malus domestica Borkh.*) das seguintes variedades: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola e Santana, cultivadas em Äppledalen.

As maçãs comercializadas sob a indicação protegida «Äpplen från Äppledalen» devem cumprir as normas de comercialização aplicáveis às maçãs da classe 1 e apresentar as características da variedade em causa.

Características físicas

Calibre:

entre 55 cm e 85 mm de diâmetro.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Forma:

Variedade	Forma
Discovery	Maçã de média dimensão, de forma esférica achatada e sem nervuras acentuadas. A circunferência é redonda.
Elise	Maçã grande, cónica/bastante achatada, com ligeiras rugosidades em torno do cálice, que se prolongam sob a forma de ligeiras nervuras ao longo de todo o fruto. A circunferência é quase redonda e ligeiramente angulosa.
Gravensteiner	Maçã grande, de forma muito variável. Cavidade pistilar com saliências visíveis, que se prolongam em nervuras sobre o fruto até à cavidade do pedúnculo. A circunferência é angulosa.
Ingrid-Marie	Maçã de média dimensão, de forma esférica achatada, sem nervuras.
Rubinola	Maçã redonda de média dimensão, de forma achatada/ligeiramente cónica, com nervuras baixas e largas, que podem estender-se parcialmente ao longo do fruto. A circunferência é redonda/ligeiramente angulosa.
Santana	Maçã cónica-arredondada de média dimensão, com nervuras acentuadas, frequentemente largas, que se estendem ao longo de todo o fruto. As nervuras podem criar uma certa assimetria, com um lado mais elevado do que o outro, contribuindo para a forma característica do fruto.

Epicarpo:

Variedade	Característica
Discovery	Casca mate/ligeiramente brilhante, de espessura média e resistente ao manuseamento. Fundo amarelo-esverdeado/amarelo. A parte exposta ao sol ou a maior parte do fruto apresenta uma coloração vermelho-vivo, uniforme ou com algumas riscas. As manchas da casca são pequenas, verdes na cor de fundo e de coloração mais clara.
Elise	Espessura média, ligeiramente brilhante, algo adstringente. Pode apresentar um padrão reticulado de aspeto ferruginoso à superfície. Aroma suave e agradável. Fundo amarelo-esverdeado/amarelo. A maior parte do fruto apresenta uma coloração vermelho-acastanhada uniforme ou com algumas riscas.
Gravensteiner	Fina, brilhante. Fundo amarelo e coloração rosa-framboesa com riscas, semelhante a chamas, na parte exposta ao sol.
Ingrid-Marie	Espessura média, mate, de aroma agradável. Fundo amarelo-esverdeado no momento da colheita, amarelo no fruto maduro. Quase toda a casca do fruto apresenta uma coloração vermelho-escura uniforme, com um brilho azulado.
Rubinola	Espessura média, ligeiramente brilhante. Aroma forte e agradável. Fundo amarelo-esverdeado claro no momento da colheita, amarelo no fruto maduro. A maior parte da maçã apresenta manchas e riscas vermelhas próximas umas das outras.
Santana	Espessa, ligeiramente brilhante. Torna-se oleosa quando armazenada. Pode ser ligeiramente adstringente e apresentar marcas de aspeto ferruginoso. Aroma forte e agradável. Fundo amarelo-esverdeado/amarelo. A maior parte do fruto apresenta uma coloração quente, vermelha e uniforme, ligeiramente matizada de riscas vermelhas mais escuras. As manchas da casca na coloração são cinzento-esverdeadas.

Mesocarpo:

Variedade	Característica
Discovery	Branca-creme, por vezes rosada. Estaladiça, sumarenta. Escurecimento lento.
Elise	Amarelo-clara, firme e depois estaladiça, sumarenta. Pouco ou nenhum escurecimento.
Gravensteiner	Branca-creme, com riscas amarelas. Crocante e sumarenta.
Ingrid-Marie	Branca-creme, com um tom mais amarelado no lado exposto ao sol, firme e estaladiça, sumarenta e doce. Aroma agradável. Escurecimento lento.
Rubinola	Amarela, firme, sumarenta. Não escurece.
Santana	Amarela, firme e estaladiça. Muito sumarenta. Quase não escurece.

Firmeza:

Variedade	Firmeza no momento da colheita (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

Características químicas

Variedade	Acidez titulada (g/litro)	Doçura (° 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

Características organoléticas

Variedade	Sabor/Aroma
Discovery	Aroma intenso. Doce, acidez média. Sabor a morangos e a morangos silvestres. As noites frescas na reserva da biosfera intensificam a frescura do sabor e reforçam as notas de frutos vermelhos, enquanto os dias soalheiros contribuem para a atraente paleta de cores da casca e asseguram uma forte permeação da cor na polpa do fruto.
Elise	Doce, bastante acidulada. Aroma agradável. Sabor a pera e a mel. Esta variedade prospera no clima estável da reserva da biosfera. O outono ameno e o efeito de equilíbrio térmico do lago Vättern permitem uma maturação lenta do fruto e o desenvolvimento do seu equilíbrio complexo entre doçura e acidez. O prolongamento do período de maturação permite à variedade desenvolver plenamente o seu aroma evocativo de pera, assegurando simultaneamente o caráter sumarento e as qualidades de conservação do fruto.

Variedade	Sabor/Aroma
Gravensteiner	Aroma forte, acidez fresca e sabor residual persistente. Sabor a laranja e a frutos vermelhos. As encostas ricas em minerais e bem drenadas da «Östra Vätterbranterna» [Paisagem de Vättern Oriental] reforçam o aroma intenso da variedade e conferem-lhe notas de taninos, tornando-a única na nossa zona de cultivo. O microclima único da região, próxima do lago Vättern, protege os frutos contra a geada primaveril precoce, beneficiando a floração delicada da variedade Gravensteiner e contribuindo para garantir as colheitas e a sua elevada qualidade.
Ingrid-Marie	Aroma intenso, sabor a tangerina, ameixa e nectarina. Especiado, com notas de canela. Acidez média, muito doce A casca vermelho-escura com reflexos azuis desta variedade desenvolve-se ao máximo na «Östra Vätterbranterna» [Paisagem de Vättern Oriental], graças às noites frescas, que estimulam a formação de antocianinas (pigmentos).
Rubinola	Doce, acidez elevada. Sabor a frutos tropicais, ananás e maracujá. A Rubinola prospera de forma notória na «Östra Vätterbranterna» [Paisagem de Vättern Oriental], graças à longa estação vegetativa da região, cujas noites frescas e numerosas horas de luz solar favorecem o desenvolvimento de sabores complexos. O subsolo rico em minerais contribui para o aroma único da Rubinola e para o seu equilíbrio entre acidez e doçura. A casca compacta desta variedade, desenvolvida neste microclima, protege-a contra danos e conserva-a sumarenta até ser consumida.
Santana	Doce, ligeiras notas de ácido tartárico. Aroma agradável, notas de uvas doces. As longas noites quentes de verão e as noites frescas no outono atrasam a respiração do fruto, preservando assim a sua acidez e criando um perfil gustativo fresco e acentuado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção, desde o cultivo até à colheita das maçãs «Äpplen från Äppledalen», devem ter lugar na área geográfica delimitada descrita no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A fim de preservar as suas características desde a colheita até à distribuição e assegurar a rastreabilidade, as maçãs «Äpplen från Äppledalen» devem ser refrigeradas e acondicionadas na área de produção descrita no ponto 4.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção das maçãs «Äpplen från Äppledalen» é delimitada, a oeste, pela estrada E4 (de acordo com o traçado da estrada em janeiro de 2022), a norte, por uma linha que vai do extremo sudoeste da reserva natural de Säbybranten (N 6416248 E 457528) a Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), a leste, por uma linha que vai de Tolarp a Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) e, a sul, pela linha que vai de Ulvenstorp a Brunnstorp (viaduto sob a E4; N 6409081 E 456692).

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da IGP «Äpplen från Äppledalen» baseia-se na relação entre as características do produto e a área geográfica.

Características específicas do produto

As «Äpplen från Äppledalen» caracterizam-se pela cor intensa e pela acentuada acidez frutada, contrabalançada por uma doçura adequada.

As «Äpplen från Äppledalen» têm uma casca mais fina do que as maçãs semelhantes cultivadas mais a sul na Europa. O manuseamento manual das «Äpplen från Äppledalen» permite evitar que estas maçãs de casca mais fina sejam danificadas durante a colheita, o armazenamento e o acondicionamento.

Graças ao facto de dispormos dos nossos próprios centros de acondicionamento e à proximidade de um grossista, as «Äpplen från Äppledalen» são sumarentas quando chegam ao cliente.

Ao contrário das maçãs de origem exterior ou de importação, as «Äpplen från Äppledalen» não são revestidas de cera nem tratadas quimicamente após a colheita.

Relação

As características das «Äpplen från Äppledalen» dependem das condições naturais específicas de Äppledalen e dos conhecimentos dos produtores sobre a melhor forma de tirar partido das mesmas na cultura da maçã.

Äppledalen atravessa a reserva da biosfera da «Östra Vätterbranterna» [Paisagem de Vättern Oriental] (*https://ostravatterbranterna.se*) de nordeste a sudoeste. Desde o ponto de maior altitude a nordeste, o vale desce até ao lago Vättern, o quinto maior lago da Europa. A localização geográfica, as condições do solo (argila, areia, sedimentos fluviais glaciais e moreia, com estratos ricos em nutrientes compostos de gabro básico que se desagrega facilmente) de Äppledalen e a sua proximidade do lago Vättern criam uma paisagem semelhante a uma manta de retalhos, com pequenas superfícies cultivadas, que proporciona um *habitat* propício aos polinizadores selvagens e excelentes condições para o cultivo de maçãs com as características específicas das «Äpplen från Äppledalen».

Graças à sua localização setentrional, Äppeldalen beneficia de numerosas horas de luz solar intensa durante a estação vegetativa, ao passo que a temperatura média diária varia entre pouco mais de 25 °C durante o dia e cerca de 5 °C durante a noite. A localização setentrional também resulta em menos ataques de pragas (fungos e insetos), reduzindo a necessidade de utilizar produtos fitofarmacêuticos.

A proximidade do grande reservatório de água constituído pelo lago Vättern arrefece os ventos de sudoeste que sopram do lago para Äppeldalen, atrasando a floração das macieiras num período em que existe um risco importante de danos causados pelas geadas. No outono, as águas quentes do lago Vättern aquecem os ventos de sudoeste, o que reduz o risco de fortes geadas noturnas e prolonga a fase de maturação das «Äpplen från Äppledalen» durante a época do ano em que a diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas é maior.

As numerosas horas de luz solar, a forte luminosidade, o longo período de maturação e as grandes variações de temperatura durante o dia conferem às «Äpplen från Äppledalen» uma cor intensa, uma acentuada acidez frutada e uma doçura equilibrada, bem como uma casca mais fina que a das mesmas variedades cultivadas mais a sul.

Por exemplo, as noites longas, quentes e frescas, no outono, na «Östra Vätterbranterna» [Paisagem de Vättern Oriental], abrandam a respiração dos frutos, preservando assim a acidez da variedade Santana e resultando num perfil gustativo fresco e acentuado. As encostas ricas em minerais e bem drenadas da «Östra Vätterbranterna» reforçam o aroma intenso da variedade Gravensteiner e conferem-lhe notas de taninos, tornando-a única na nossa zona de cultivo.

A casca vermelho-escura com reflexos azuis da variedade Ingrid-Marie pode desenvolver-se ao máximo na «Östra Vätterbranterna», graças às noites frescas, que estimulam a formação de antocianinas (pigmentos).

As características das «Äpplen från Äppledalen» dependem dos conhecimentos dos produtores sobre as condições locais e sobre a paisagem de Äppeldalen, semelhante a uma manta de retalhos, com pequenas superfícies cultivadas, bem como sobre as exigências específicas de cada variedade no que diz respeito às condições de cultivo, climáticas e pedológicas. Estes conhecimentos orientam a seleção do local de cultivo para cada variedade, bem como a gestão das culturas.

O cultivo das «Äpplen från Äppledalen» beneficia de um certificado climático (*IP Sigill, fruta e produtos hortícolas*), pelo que existem regras rigorosas em matéria de fertilização, irrigação e utilização de produtos fitofarmacêuticos. Os produtores devem demonstrar, por meio de uma análise do solo, a necessidade de uma fertilização adaptada à dimensão prevista da colheita. Do mesmo modo, devem demonstrar, com base na análise da presença e do número de insetos prejudiciais nas amostras recolhidas, a necessidade de controlo de organismos prejudiciais.

A forma como os produtores podam as árvores e as necessidades de irrigação das plantações com água do lago Vättern durante a estação são determinadas pelas exigências de cada variedade de maçã e pelas condições locais.

A fim de maximizar as colheitas de maçãs com as características das «Äpplen från Äppledalen», os produtores protegem os polinizadores selvagens presentes nos locais de cultivo, preservando a biodiversidade e instalando hotéis de insetos.

As maçãs de casca fina devem ser sempre manuseadas manualmente, desde a colheita ao acondicionamento. A fim de preservar as suas características, as «Äpplen från Äppledalen» são colhidas manualmente e armazenadas em locais com muito baixo teor de oxigénio (Ultra-Low Oxygen) até serem acondicionadas manualmente para entrega aos clientes. A armazenagem frigorífica e o acondicionamento asseguram a entrega ao consumidor final de maçãs sumarentas com as características que distinguem as «Äpplen från Äppledalen».

Referência à publicação do caderno de especificações

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