C/2026/902

11.2.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2026/902)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Äpplen från Äppledalen”

Nr. UE: PGI-SE-02969 – 21.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Äpplen från Äppledalen”

2. **Statul membru sau țara terță**

Suedia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

Codul din Nomenclatura combinată

0808 10 – Mere

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea protejată „Äpplen från Äppledalen” se referă la mere (*Malus domestica Borkh*) din următoarele soiuri: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola și Santana, cultivate în Äppledalen.

Merele comercializate cu denumirea protejată „Äpplen från Äppledalen” trebuie să îndeplinească standardele comerciale pentru merele din clasa 1 și să prezinte caracteristicile soiului în cauză.

Caracteristici fizice

Dimensiune:

Diametru de 55-85 mm

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Formă:

Soi	Formă
Discovery	Un măr de dimensiune medie, în formă de sferă aplatizată, fără nervuri distincte. Circumferința este rotundă.
Elise	Un măr mare, conic/în mare parte aplatizat, cu cute joase în jurul caliciului, care continuă ca niște nervuri fine de-a lungul întregului fruct. Circumferința este aproape rotundă și ușor unghiulară.
Gravensteiner	Un măr mare, cu o formă care variază considerabil. Denivelări distincte în jurul cavității pistilului, care continuă ca nervuri pe suprafața fructului, până la cavitatea pedunculului. Circumferința este unghiulară.
Ingrid-Marie	Un măr de dimensiune medie, în formă de sferă aplatizată, fără nervuri.
Rubinola	Un măr rotunjit de dimensiune medie, în formă de sferă aplatizată/ușor conic și cu nervuri joase și late, care pot coborî parțial pe suprafața fructului. Circumferința este rotundă/ușor unghiulară.
Santana	Un măr rotunjit și conic, de dimensiune medie, cu nervuri distincte, adesea late, care se întind pe suprafața fructului. Nervurile pot crea o anumită asimetrie, una dintre părți fiind mai înaltă decât cealaltă. Acest aspect contribuie la forma caracteristică a fructului.

Epicarpul:

Soi	Caracteristici
Discovery	Coajă mată/ușor lucioasă, de grosime medie și rezistentă la manipulare. Fundal galben-verzui/galben. Partea expusă la soare sau cea mai mare parte a fructului are o colorație de un roșu aprins, care variază de la continuă la ușor striată. Petele de pe coajă sunt mici, pe un fundal verde și cu o colorație deschisă.
Elise	De grosime medie, ușor lucios, oarecum astringent. Poate exista o rugozitate reticulară pe suprafață. Aromă delicată, plăcută. Fundal galben-verzui/galben. Cea mai mare parte a fructului prezintă o colorație roșie-maronie continuă sau ușor striată.
Gravensteiner	Subțire, lucios, cu fundal galben și cu o colorație zmeurie, striată și ca o flacără pe partea expusă la soare.
Ingrid-Marie	De grosime medie, mat, cu o aromă bună. Fundal galben-verzui la momentul culegerii și galben când fructul este copt. Cea mai mare parte a fructului este acoperită de o îmbujorare uniformă de un roșu închis, cu o sclipire albăstruie.
Rubinola	De grosime medie, ușor lucios. Aromă puternică, plăcută. Fundal galben-verzui pal la momentul culegerii și galben când fructul este copt. Cea mai mare parte a mărului prezintă dungi și pete roșii dense.
Santana	Gros, ușor lucios. Devine unsuros în timpul depozitării. Poate fi ușor astringent și poate prezenta urme de rugozitate. Aromă puternică, plăcută. Fundal galben-verzui/galben. Cea mai mare parte a fructului prezintă o colorație continuă, de un roșu cald, cu ușoare dungi de un roșu mai închis. Petele din interiorul colorației de pe coajă sunt gri-verzui.

Mezocarpul:

Soi	Caracteristici
Discovery	Alb-crem, uneori rozaliu. Crocant, suculent. Se oxidează încet.
Elise	Galben-pal, ferm și apoi crocant, suculent. Se oxidează puțin sau deloc.
Gravensteiner	Alb-crem, cu striații galbene. Crocant și suculent.
Ingrid-Marie	Alb-crem, cu o nuanță mai gălbuie pe partea expusă la soare, ferm și apoi crocant, suculent și dulce. Aromă bună. Se oxidează încet.
Rubinola	Galben, ferm, suculent. Nu se oxidează deloc
Santana	Galben, ferm și apoi crocant. Foarte suculent. Abia se oxidează.

Fermitate:

Soi	Fermitatea la recoltare (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

Caracteristici chimice

Soi	Acid titrat (g/litru)	Dulceață (° 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

Caracteristici organoleptice

Soi	Gust/Aromă
Discovery	Aromă bogată. Dulce și cu o aciditate medie. Gust de căpșuni și de fragi. Nopțile răcoroase din zona biosferei intensifică prospețimea gustului și îmbunătățesc notele de bace, în timp ce zilele însorite contribuie la crearea unor modificări atractive ale culorii cojii și a unei pătrunderi puternice a culorii în pulpa fructului.
Elise	Dulce, destul de acid. Aromă bună. Gust de pere și miere. Acest soi prosperă în clima stabilă din zona biosferei. Toamna blândă și efectul de echilibrare a temperaturii al lacului Vättern fac ca fructele să se coacă lent, dezvoltându-și echilibrul complex dintre dulceață și aciditate. Fereastra de coacere extinsă permite dezvoltarea deplină a aromei de pară a acestui soi, asigurând în același timp suculența și păstrând calitățile fructului.

Soi	Gust/Aromă
Gravensteiner	Puternic aromat, cu o aciditate proaspătă și un gust rezidual persistent. Gust de portocale și bace roșii. Versanții bogați în minerale și bine drenați ai rezervației numite East Vättern Scarp Landscape sporesc aroma puternică și adaugă o notă de tanin, făcând ca soiul să fie unic pentru zona noastră de cultivare. Microclimatul unic al zonei din apropierea lacului Vättern protejează fructele împotriva înghețului timpuriu de primăvară, un aspect benefic pentru sezonul sensibil de înflorire al soiului Gravensteiner, care contribuie la asigurarea unor recolte sigure și de înaltă calitate.
Ingrid-Marie	Intens aromat, cu gust de mandarine, prune și nectarine. Picant, cu note de scorțișoară. Aciditate medie, dulceață ridicată. Coaja de culoare roșie închisă, cu reflexe albastre, a acestui soi se dezvoltă pe deplin în rezervația East Vättern Scarp Landscape datorită nopților răcoroase care stimulează formarea de antocieni (pigmenți).
Rubinola	Dulce, cu o aciditate ridicată. Gust de fructe tropicale, ananas și fructul pasiunii. Rubinola se dezvoltă deosebit de bine în East Vättern Scarp Landscape datorită sezonului lung de vegetație din arie, cu nopți răcoroase și multe ore de lumină solară care contribuie la dezvoltarea gusturilor complexe. Subsolul bogat în minerale contribuie la crearea aromei unice a soiului Rubinola și a echilibrului său dintre aciditate și dulceață. Coaja sa compactă, dezvoltată în acest microclimat, protejează soiul împotriva deteriorării și îl menține suculent până la momentul consumului.
Santana	Dulce, cu o ușoară notă de acid tartric. Aromă bună, cu o notă de struguri dulci. Nopțile lungi și calde de vară și nopțile răcoroase de toamnă încetinesc respirația fructelor, menținând astfel aciditatea și producând un profil gustativ proaspăt și distinct.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele, de la cultivare până la recoltarea merelor „Äpplen från Äppledalen”, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată descrisă la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a se păstra caracteristicile merelor „Äpplen från Äppledalen” de la recoltare până la distribuție și pentru a se asigura trasabilitatea, merele trebuie păstrate la rece și ambalate în aria de producție descrisă la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a merelor „Äpplen från Äppledalen” este delimitată la vest de drumul E4 (conform configurației drumului din ianuarie 2022), la nord de o linie trasată de la colțul sud-vestic al rezervației naturale Säbybranten (N 6416248 E 457528) până la Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), la est de o linie trasată de la Tolarp până la Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) și la sud de o linie trasată de la Ulvenstorp la Brunnstorp (viaductul de sub E4; N 6409081 E 456692).

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a IGP „Äpplen från Äppledalen” se bazează pe legătura dintre caracteristicile produsului și aria geografică.

Caracteristici distinctive legate de produs

Merele „Äpplen från Äppledalen” se caracterizează printr-o culoare intensă și o aciditate fructată distinctă, echilibrată de o dulceață bine calibrată.

Merele „Äpplen från Äppledalen” au o coajă mai subțire decât merele similare cultivate mai la sud în Europa. Manipularea manuală a merelor „Äpplen från Äppledalen” asigură că merele nu sunt deteriorate în timpul recoltării, al depozitării și al ambalării, în pofida cojii lor mai subțiri.

Datorită propriilor noastre centre de ambalare și proximității față de un comerciant cu ridicata, merele „Äpplen från Äppledalen” sunt suculente atunci când ajung la client.

Spre deosebire de merele importate sau introduse din alte părți, merele „Äpplen från Äppledalen” nu sunt cerate sau tratate chimic după recoltare.

Legătura

Caracteristicile merelor „Äpplen från Äppledalen” depind de condițiile naturale specifice din Äppledalen și de cunoștințele cultivatorilor cu privire la modul optim de utilizare a acestora în cultivarea merelor.

Äppledalen se intersectează cu East Vättern Scarp Landscape Biosphere Reserve (*https://ostravatterbranterna.se*) de la nord-est la sud-vest. Valea coboară de la cel mai înalt punct din nord-est până la lacul Vättern, al cincilea lac ca mărime din Europa. Localizarea geografică, condițiile pedologice (argilă, nisip, sedimente ale râurilor glaciare și morene cu fâșii nutritive de gabrou bazic care se sfărâmă ușor) din Äppledalen și proximitatea sa față de lacul Vättern creează un peisaj cu un mozaic de mici zone de cultivare cu condiții bune de viață pentru polenizatorii sălbatici și condiții excelente de cultivare a merelor cu caracteristicile speciale ale „Äpplen från Äppledalen”.

Datorită poziției nordice a zonei Äppeldalen, se înregistrează multe ore de lumină solară intensă în timpul sezonului de vegetație, temperatura medie zilnică variind de la puțin peste 25 °C în timpul zilei până la aproximativ 5 °C pe timp de noapte. Poziția nordică duce, de asemenea, la mai puține atacuri din partea dăunătorilor (ciuperci și insecte), reducând necesitatea de a se utiliza produse de protecție a plantelor.

Proximitatea față de marele rezervor al lacului Vättern face ca vânturile din sud-vest care suflă dinspre lac spre Äppeldalen să se răcească, întârziind sezonul de înflorire a merilor într-un moment în care există un risc major de deteriorare a florilor prin îngheț. Toamna, vânturile sud-vestice sunt încălzite de apa caldă a lacului Vättern, ceea ce reduce riscul de îngheț sever pe timp de noapte și prelungește etapa de coacere a merelor „Äpplen från Äppledalen” în perioada anului în care diferența dintre temperaturile din timpul zilei și cele din timpul nopții este cea mai mare.

Toate aceste ore de lumină solară, lumina puternică, perioada lungă de coacere și variațiile mari de temperatură din timpul zilei conferă merelor „Äpplen från Äppledalen” o culoare intensă, o aciditate fructată distinctă și o dulceață echilibrată, precum și o coajă mai subțire decât aceleași soiuri cultivate mai la sud.

De exemplu, nopțile lungi, calde și răcoroase de toamnă din rezervația East Vättern Scarp Landscape încetinesc respirația fructelor, menținând astfel aciditatea soiului Santana și producând un profil gustativ proaspăt și distinct. Versanții bogați în minerale și bine drenați ai rezervației East Vättern Scarp Landscape sporesc aroma puternică și adaugă o notă de taninuri, făcând ca soiul Gravensteiner să fie unic pentru zona noastră de cultivare.

Coaja de culoare roșie închisă, cu reflexe albastre, a soiului Ingrid-Marie se poate dezvolta pe deplin în rezervația East Vättern Scarp Landscape datorită nopților răcoroase care stimulează formarea de antocieni (pigmenți).

Caracteristicile „Äpplen från Äppledalen” depind de cunoașterea de către cultivatori a condițiilor locale din peisajul pestriț din Äppeldalen, format din mici zone de cultivare, și a cerințelor specifice ale fiecărui soi în ceea ce privește condițiile de cultivare și condițiile pedoclimatice. Aceste cunoștințe ghidează selectarea locului de cultivare pentru fiecare soi în parte și modul în care sunt îngrijite plantele.

Cultivarea „Äpplen från Äppledalen” este certificată din punct de vedere climatic *(IP Sigill, fructe și legume)*, deci există norme stricte privind fertilizarea, irigarea și utilizarea produselor de protecție a plantelor. Cultivatorii trebuie să demonstreze necesitatea unei fertilizări adaptate la dimensiunea anticipată a recoltei printr-o analiză a solului. În mod similar, cultivatorii trebuie să analizeze prezența și cantitatea de insecte dăunătoare prin eșantionare pentru a demonstra necesitatea combaterii dăunătorilor.

Modul în care cultivatorii taie pomii și măsura în care aceștia trebuie udați cu apă din lacul Vättern în timpul sezonului sunt determinate de cerințele fiecărui soi de mere și de condițiile locale.

Pentru a obține recolta maximă de mere cu caracteristicile tipice pentru „Äpplen från Äppledalen”, cultivatorii protejează polenizatorii sălbatici prezenți în locurile de cultivare prin conservarea biodiversității și crearea de hoteluri de insecte.

Merele cu coajă subțire necesită o manipulare manuală, de la recoltare până la ambalare. Prin urmare, pentru a se păstra caracteristicile merelor „Äpplen från Äppledalen”, merele sunt culese manual și depozitate în condiții de tip ULO (Ultra-Low Oxygen – oxigen ultrascăzut), până când sunt ambalate manual pentru a fi livrate clienților. Depozitarea la rece și ambalarea garantează că merele suculente cu caracteristicile tipice pentru merele „Äpplen från Äppledalen” pot fi livrate clientului final.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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