C/2026/902

11.2.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2026/902)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Äpplen från Äppledalen”

EU-nr: PGI-SE-02969 – 21.6.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Äpplen från Äppledalen”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

KN-nummer

0808 10 – Äpplen

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade beteckningen ”Äpplen från Äppledalen” avser äpplen (*Malus domestica Borkh.*) av följande sorter: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola och Santana odlade i Äppledalen.

Äpplen som saluförs under den skyddade beteckningen ”Äpplen från Äppledalen” ska uppfylla handelsnormerna för äpplen av kvalitetsklass 1 och uppvisa de för sorten karaktäristiska egenskaperna.

Fysiska egenskaper

Storlek:

55–85 mm i diameter.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Form:

Sort	Form
Discovery	Ett plattrunt, medelstort äpple som saknar tydliga åsar. Omkretsen är rund.
Elise	Ett stort, koniskt/brett äggrunt äpple med låga upphöjningar runt fodret som fortsätter som mjuka åsar ned över hela frukten. Omkretsen är nästan rund och mjukt kantig.
Gravensteiner	Ett stort till formen mycket variabelt äpple. Tydliga knölar runt foderhålan som fortsätter som åsar ned över frukten till skafthålan. Omkretsen är kantig.
Ingrid-Marie	Ett medelstort plattrunt äpple som saknar åsar.
Rubinola	Ett medelstort plattrunt/svagt koniskt rundat äpple med låga, breda åsar som kan sträcka sig ett stycke ned över frukten. Omkretsen är rund/mjukt kantig.
Santana	Ett medelstort koniskt rundat äpple med tydliga, ofta breda åsar som sträcker sig ned över frukten. Åsarna kan skapa en viss asymmetri där ena sidan är högre än den andra. Detta bidrar till fruktens karakteristiska form.

Epikarp:

Sort	Egenskap
Discovery	Matt/svagt glänsande skal som är medeltjockt och tåligt. Gröngul/gul grundfärg. Solsidan eller större delen av frukten visar en sammanhängande till något strimmig, klarröd täckfärg. Skalpunkterna är små, gröna i grundfärgen, ljusa i täckfärgen.
Elise	Medeltjockt, svagt glänsande, något strävt. Ett nätmönster av rost kan uppträda. Svag, god doft. Gröngul/gul grundfärg. Större delen av frukten visar en sammanhängande eller svagt strimmig brunröd täckfärg.
Gravensteiner	Tunt, glänsande, gul grundfärg med flammig-strimmig hallonröd täckfärg på solsidan.
Ingrid-Marie	Medeltjockt, matt med god doft. Gröngul grundfärg vid plockning, gul vid mognad. Större delen av frukten är täckt av en sammanhängande flammig, mörkröd, blåskimrande färg.
Rubinola	Medeltjockt, svagt glänsande. Stark, god doft. Blekt gröngul grundfärg vid plockning, gul vid mognad. Större delen av äpplet visar täta, röda strimmor och stänk.
Santana	Tjockt, svagt glänsande. Blir fett vid lagring. Kan vara lite strävt och visa rostfigurer. Stark, god doft. Gröngul/gul grundfärg. Större delen av frukten visar en sammanhängande, varmröd täckfärg med svaga inslag av mörkare röda strimmor. Skalpunkterna är gröngrå i täckfärgen.

Mesokarp:

Sort	Egenskap
Discovery	Gräddvitt, ibland rosigt. Mört, saftigt. Brunfärgas långsamt.
Elise	Blekgult, fast och senare mört, saftigt. Liten eller ingen brunfärgning.
Gravensteiner	Gräddvitt med gula stråk. Krasigt och saftigt.
Ingrid-Marie	Gräddvitt med gulare ton på solsidan, fast och senare mört, saftigt, sött. God arom. Brunfärgas långsamt.
Rubinola	Gult, fast, saftigt. Brunfärgas inte alls.
Santana	Gult, fast och senare mört. Mycket saftigt. Brunfärgas nästan inte alls.

Hårdhet:

Sort	Hårdhet vid skörd (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

Kemiska egenskaper

Sort	Titrerad syra (g/liter)	Sötma (° 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

Organoleptiska egenskaper

Sort	Smak/Arom
Discovery	Rik arom. Sött och medelsyrligt. Smak av jordgubbe och smultron. De svala nätterna i biosfärområdet intensifierar fräschheten i smaken och framhäver de bäriga tonerna, medan soliga dagar bidrar till den vackra färgskiftningen i skalet och en kraftig färggenomträngning till köttet.
Elise	Sött, rätt syrligt. God arom. Smak av päron och honung. Sorten trivs i biosfärområdets jämna klimat där den milda hösten och Vätterns temperaturutjämnande effekt gör att frukten mognar långsamt och utvecklar sin komplexa balans mellan sötma och syra. Det förlängda mognadsfönstret gör det möjligt för sortens päronliknande arom att fullt utvecklas medan fruktens saftighet och hållbarhet säkerställs.

Sort	Smak/Arom
Gravensteiner	Kraftfullt aromatisk med frisk syra och lång eftersmak. Smak av apelsin och röda bär. De väldränerade och mineralrika sluttningarna på Östra Vätterbranterna förstärker den kraftfulla aromen och ger en antydan till tanniner som gör sorten unik i vår odlingszon. Det unika mikroklimatet i området, med närheten till Vättern, skyddar mot tidig vårfrost, vilket gynnar den känsliga blomningen hos Gravensteiner och bidrar till säkra och högkvalitativa skördar.
Ingrid-Marie	Intensivt aromatisk med smak av mandarin, plommon och nektarin. Kryddig, med toner av kanel. Medelhög syra, hög sötma. Sortens mörkröda och blåskimrande skal utvecklas maximalt i Östra Vätterbranterna tack vare de svala nätterna som stimulerar bildningen av antocyaniner (färgpigment).
Rubinola	Söt med hög syra. Smak av tropiska frukter, ananas och passionsfrukt. Rubinola trivs särskilt väl i Östra Vätterbranterna tack vare områdets långa växtsäsong, där svala nätter och många soltimmar gynnar utvecklingen av komplexa smaker. Det mineralrika jordlagret bidrar till Rubinolas unika arom och dess balans mellan syra och sötma. Sortens täta skal, utvecklat i detta mikroklimat, skyddar mot skador och bevarar dess saftighet ända fram till konsumtion.
Santana	Sött, svagt vinsyrligt. God arom med en ton av söta druvor. De varma långa, svala höstnätterna i Östra Vätterbranterna bromsar respirationen i frukten vilket gör att syrligheten i frukten bevaras och resulterar i en frisk och tydlig smakprofil.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg från odling till skörd av ”Äpplen från Äppledalen” ska äga rum i det avgränsade område som beskrivs i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

För att bevara egenskaperna hos ”Äpplen från Äppledalen” från skörd till distribution och för att garantera spårbarhet ska ”Äpplen från Äppledalen” kylförvaras och packas inom det produktionsområde som beskrivs i punkt 4.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Äpplen från Äppledalen” begränsas i väster av väg E4 (enligt vägens dragning i januari 2022), i norr av en linje från sydvästra hörnet av Säbybrantens naturreservat (N 6416248 E 457528) till Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), i öster av en linje från Tolarp till Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) och i söder av en linje från Ulvenstorp till Brunnstorp (viadukten under E4; N 6409081 E 456692).

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om registrering av den skyddade beteckningen ”Äpplen från Äppledalen” bygger på sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området.

Produktens särskilda egenskaper

”Äpplen från Äppledalen” kännetecknas av en intensiv färg och en tydlig fruktsyra som balanseras av en väl avvägd sötma.

”Äpplen från Äppledalen” har ett tunnare skal än motsvarande äpplen odlade längre söderut i Europa. Den manuella hanteringen av ”Äpplen från Äppledalen” gör att de tunnskaligare äpplena inte far illa under plockning, lagring och packning.

”Äpplen från Äppledalen” är, tack vare egna packerier och närheten till grossist, saftspända när de når kunden.

Till skillnad från införda och importerade äpplen är ”Äpplen från Äppledalen” inte vaxade eller kemiskt behandlade efter skörd.

Samband

Egenskaperna hos ”Äpplen från Äppledalen” är beroende av de speciella naturgivna förutsättningar för äppelodling som finns i Äppledalen och av odlarnas kunskap om hur dessa tillvaratas vid odling av äpplen.

Äppledalen skär genom Östra Vätterbranternas biosfärområde (*https://ostravatterbranterna.se*) från nordost mot sydväst. Från den högsta punkten i nordost sluttar dalen ner mot sjön Vättern, Europas femte största sjö. Äppledalens geografiska läge, markförhållanden (lera, sand, isälvssediment och morän med näringsrika stråk av bland annat lättvittrad basisk gabbro) och närheten till Vättern ger upphov till ett karaktäristiskt småbrutet mosaiklandskap med goda livsbetingelser för vilda pollinerare och utmärkta förutsättningar för odling av äpplen med de speciella egenskaper som kännetecknar ”Äpplen från Äppledalen”.

Äppledalens nordliga läge innebär många soltimmar med intensivt ljus under odlingssäsongen samtidigt som dygnsmedeltemperaturen varierar från drygt 25 °C under dagen till ca 5 °C under natten. Det nordliga läget innebär också minskade angrepp av olika skadegörare (svampar och insekter) och därmed begränsas bruket av bekämpningsmedel.

Närheten till Vätterns stora vattenmagasin innebär att de sydvästliga vindar som blåser från sjön in i Äppledalen kyls ner vilket försenar äppelträdens blomning under en period då risken för frostskador på blomningen är stor. Under hösten värms sydvästvindarna av Vätterns varma vatten vilket minskar risken för sträng nattfrost och förlänger mognadsperioden för ”Äpplen från Äppledalen” under den period av året då skillnaden i temperatur mellan dag och natt är som störst.

De många soltimmarna, det kraftiga ljuset, den långa mognadsperioden och den stora variationen i temperaturen under dygnet ger ”Äpplen från Äppledalen” intensiv färg, tydlig fruktsyra och balanserad sötma samt ett tunnare skal än när samma sorter odlas längre söderut.

Som exempel gör de varma långa, svala höstnätterna i Östra Vätterbranterna att respirationen i frukten bromsar vilket gör att syrligheten i sorten Santana bevaras och resulterar i en frisk och tydlig smakprofil. De väldränerade och mineralrika sluttningarna på Östra Vätterbranterna förstärker den kraftfulla aromen och ger en antydan till tanniner som gör sorten Gravensteiner unik i vår odlingszon.

På sorten Ingrid-Marie kan dess mörkröda och blåskimrande skal utvecklas maximalt i Östra Vätterbranterna tack vare de svala nätterna som stimulerar bildningen av antocyaniner (färgpigment).

Egenskaperna hos ”Äpplen från Äppledalen” är beroende av odlarnas kunskaper om de lokala förhållandena i Äppledalens mosaiklandskap samt om de individuella äppelsorternas speciella krav på odlingsmiljö, klimat och markförhållanden. Denna kunskap styr valet av odlingsplatsen för varje individuell äppelsort samt skötseln av odlingen.

Då odlingen av ”Äpplen från Äppledalen” är klimatcertifierad (*IP Sigill Frukt och grönt*) är gödsling, bevattning och användning av växtskyddsmedel strikt reglerad. Odlaren måste genom markanalys visa på behov av gödsling anpassad till den förväntade skördens storlek. På motsvarande sätt måste odlaren genom analys av förekomst och antalet skadeinsekter i insamlade insektsprover visa på behovet av skadedjursbekämpning.

Äppelsortens krav och de lokala förhållandena avgör hur odlaren beskär äppelträden och i vilken utsträckning odlingarna behöver bevattnas med sjövatten från Vättern under säsongen.

För att uppnå maximala skördar av äpplen med de egenskaper som kännetecknar ”Äpplen från Äppledalen” vårdar odlarna förekomsten av vilda pollinerare i odlingarna genom att vårda den biologiska mångfalden i odlingarna samt genom att anlägga så kallade insektshotell.

Tunnskaliga äpplen kräver manuell behandling från skörd till packning. För att bevara de egenskaper som kännetecknar ”Äpplen från Äppledalen” plockas äpplena därför för hand och förvaras i ULO-lager till dess att de för hand paketeras för leverans till kund. Kylförvaring och packning är en garanti för att saftspända äpplen med de egenskaper som kännetecknar ”Äpplen från Äppledalen” ska kunna levereras till slutkund.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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