



Ansökan om skyddad ursprungs- beteckning

Ansökan avser:

Skyddad ursprungs-beteckning (SUB)

Ansökande grupp:

Föreningen Sörmlandsäpplen
% Charlotte Sommarin
Hemsta gård 1
642 91 Flen

1. Beteckning:

”Åkeröäpple från Sörmland”

2. Medlemsstat eller tredje land:

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av produkten:

”Åkeröäpple från Sörmland” är äpplen av sorten ’Åkerö’ som odlas i landskapet Sörmland och must av sådana äpplen som produceras inom det geografiska området.

”Åkeröäpple från Sörmland” (figur 1) är ett medelstort till stort äpple som mognar i september och kan vid goda förhållanden lagras fram till januari månad.

3.2.1 Beskrivning av ”Åkeröäpple från Sörmland”:

Form: Avlång, ägggrund eller ibland högt plattrund. Vanligen är foderhålan omgiven av tydliga knölar som fortsätter som åsar ned över frukten. Omkretsen är kantig, nästan rund.

Färg: Vitgul grundfärg. ’Vit Åkerö’ (’Ljus Åkerö’) kan sakna täckfärg. ’Tegelröd Åkerö’ visar en sammanhängande mer eller mindre starkt tegelröd täckfärg med korta, smala, lackröda strimmor och stänk. Ibland drar ett stråk av grundfärgen ned över frukten. Skalpunkterna är lätt nedsänkta och ser ljusa ut i stark täckfärg.

Det stora antalet mutationer (sporter) gör att variationen i färg mellan olika frukter både från olika odlingar och olika träd kan vara stor (se avsnitt 3.2.2).

Skal: Tunt, matt eller svagt glänsande. Tydlig särpräglad doft.

Foderhåla: Grund till djup, småknölig eller ribbad.

Foder: Medelstort till stort, slutet. Foderbladen är gröna, starkt ludna, sitter tätt. De pekar inåt, uppåt, ibland med utböjda spetsar.

Skaft: Grund till medeldjup. Grön-tonad, saknar för det mesta rost.

Skaft: Olivgrönt till rödbrunt. Kort till långt (1,5–3,0 cm) tjockt till smalt, sitter ofta vid en kraftig svulst.

Foderör: Koniskt till trattlikt, ofta djupt. Ståndarna är långa och sitter på mitten eller högre. Pistillen är starkt luden.

Kärnhus: Stort till medelstort, rundat till lökformat, öppet. Kärnrummen är regelbundet formade med ritsadeväggar. Av de kastanjebruna kärnorna är några rätt små och runda-droppformade, övriga är rudimentära. Gröna, gula eller röda kärldrängar.

Storlek: Medelstor till stor. Betydande storleksvariation, mellan 50 mm och 140 mm diameter. För merparten av välutvecklad frukt är storleken mellan 70 mm och 100 mm.

Kött: Gulvitt, grymig, fast, kort, saftigt, sött, syrligt, ibland glasigt. Hög arom. Oxiderar snabbt.

Socketinnehåll: 12-20 °Brix. Socketinnehållet ökar med framskriden mognad och varierar något mellan år.

Smak: Sött, mildt syrlig och aromatiskt. Balanserad fyllighet, från söt till mycket söt men med en balanserad syra, aromatisk kryddig rik smak med en mycket lätt beska i eftersmaken. Sensoriskt går det att finna smaker såsom mineralitet, mylla, klorofyll, örtighet, utvecklad frukt, viss sälta. De fullt mogna frukterna har eteriska toner som kan förknippas med exotisk frukt.

Doft: Doften från skalet är stramt fräsch med träigt inslag, fruktköttet doftar fruktigt kryddigt mot kanel med ett kärnhus som doftar moget blommigt.



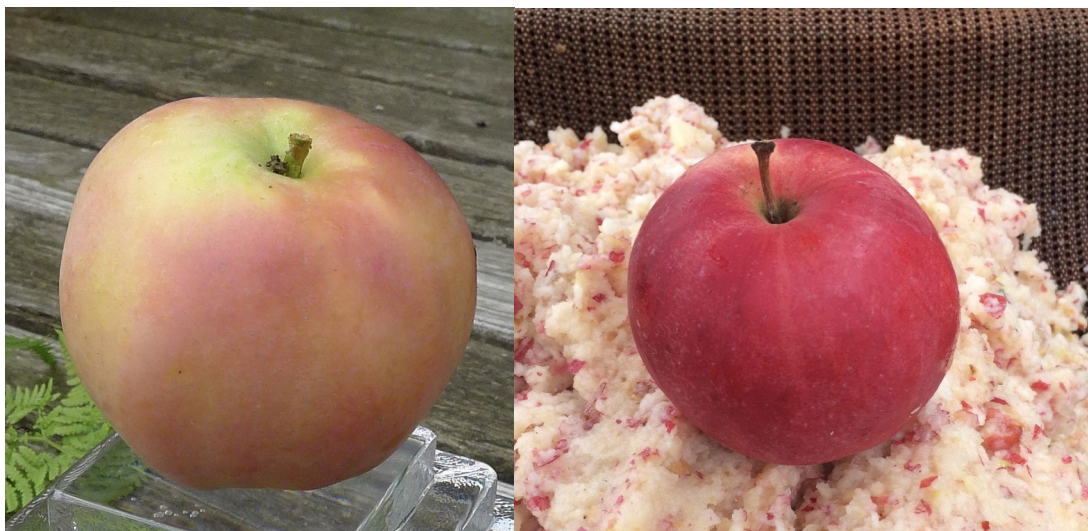
Figur 1. "Åkeröäpple från Sörmland"

3.2.2 Mutationer (sporter)

'Åkerö' är en sort som har en benägenhet att bilda mutanter vilka i första hand skiljer sig åt i skalfärgen (figur 2). Den här typen av variationer i skalfärg är typiska för äppelsorter som likt 'Åkerö' har varit i kultur väldigt länge men få andra sorter förekommer i så många olika färgvariationer som Åkeröäpplet. Gustaf Lind omnämner (Frukt och bär, 1920) sju olika former av 'Åkerö'. Av dessa olika färgvariationer av 'Åkeröäpple från Sörmland' är följande värda att nämna:

- 'Åkerö från Gripsholm'. Skiljer sig från moderträdet genom att vara mer jämn och mer tegelröd.
- 'Strimmigt Åkerö' har en täckfärg som är mer utpräglad strimmig än frukt från moderträdet
- 'Gult Åkerö' har väldigt lite täckfärg
- 'Vit Åkerö' har ingen eller väldigt liten täckfärg, täckfärgen är tydligt strimmig
- 'SommarÅkerö' som anses ge frukt ett par veckor tidigare än moderträdet

Dessa mutationer (sporter) omfattas samtliga av benämningen "Åkeröäpple från Sörmland".



Figur 2. Den typ av "Åkeröpple från Sörmland" som är vanligast i odling (vänster) samt varianten Åkeröpple från Gripsholm (höger).

3.2.3 Särprägel/kännedom

I *Handbok i varukännedom för alla* från 1911 skriver Anders Rosvall om Åkeröppet att det har "synnerligen utpräglade egenskaper" och beskriver sedan dessa såsom att "frukten är medelstor, alldeles äggformig, gulgrön med tegelfärgad rodnad, mör och saftrik och håller sig förträffligt till våren". Rådande klimatförändringar medför att idag mognar frukten tidigare och kan lagras under kortare tid.

"Åkeröpple från Sörmland" särskiljer sig tydligt från andra äpplen både vad gäller fruktens utseende (den långsmala, äggförmiga formen, ibland valsformad och svulsten i skafthålan) och dess särpräglade smak samt doft. Trots de många variationerna i skalfärg som nämns ovan är ett "Åkeröpple från Sörmland" så karaktäristiskt att det är en av få äppelsorter som även en ovan kan identifiera. Det gäller även den aromatiska, komplexa smaken som tydligt återfinns även i förädlade produkter av "Åkeröpple från Sörmland".

Vid provningar av "Åkeröpple från Sörmland" påtalas hög sötma men också hög balanserande syra som ger äpplet mycket stora användningsområden på det gastronomiska planet. "Åkeröpple från Sörmland" har därmed blivit kockarnas favorit och få andra äpplen används så ofta och så gärna på de bästa restaurangerna (figur 3). Några exempel är "Åkeröpple från Sörmland med vaniljglass" på restaurang Rutabaga, "Silverlök & Åkeröpple med rökt anklever och maltbröd" på restaurang Fredsgatan 12, "Sorbet på "Åkeröpple från Sörmland" med kardemumma", hyvlat Åkerö-äpple, vaniljgrädde och salt, tillsammans med ett smördegsflarn med Åkeröpple och kanel samt sirapsås hos "Taste of Stockholm". "Kryddstekt rådjur från Sörmland med säsongens svamp, gruyère fylld med marmelad på 'Åkeröpplen från Sörmland' och pumpa från Gotland", en rätt tillagad vid tävlingen Årets kock 2013.

3.2.4 Odling och Handelsklass

"Åkeröpple från Sörmland" produceras i såväl nyanlagda odlingar med svagväxande eller medelstarkt växande grundstammar som i äldre odlingar med kronträd. Frukt som saluförs som "Åkeröpple från Sörmland" är alltid handplockad.

Odling

Åkeröpplen odlas gärna på mark som är dränerad eller svagt sluttande åt söder, träden trivs inte att stå blött. Ett odlingsläge där träden är skyddade från nordlig och västlig vind av lähäckar eller skog är att föredra.

Spaljeodling

Träden planteras oftast i rader med sydnordlig riktning och vanligtvis med ett avstånd om 0,9–1,5 m mellan träden och 3–4 m mellan raderna. Det ger ca 1500–3000 träd per hektar. Träd på svagväxande grundstam har behov av att bli uppbundna mot lämpligt stöd. Jorden mellan och under träden i raderna hålls öppen och ogräs renas bort kontinuerligt för att hindra konkurrens om tillförd näring samt ökad utstrålning av värme under den känsliga perioden vid blomning.

Körbanorna mellan raderna besås exempelvis med gräs, klöver och gärna låga växter som blommor. Efter att träden blommat klart klipps körbanorna, ofta med sidoutkastare så att gräsklipppet hamnar under träden. Vid behov bevattnas odlingen vanligen under perioden april–september. Beskärning sker årligen normalt under torra vårvinterdagar. Träden tillåts bli mellan 2,5–3,5 m höga.

Friväxande kronträäd

Friväxande kronträäd förekommer i odlingar av "Åkeröpple från Sörmland". Äldre träd, inte sällan mellan 100–150 år gamla, är vanliga. Det förekommer även en nyetablering av kronträäd, både på starkväxande grundstammar och på grundstam som ger mindre träd än de som återfinns i äldre odlingar. Stora kronträäd planteras upp till 400 träd per ha och i nyetablerade odlingar med mindre fristående träd är tätheten över 400 träd. Beskärning av äldre kronträäd utförs i huvudsak på sensommar–höst emedan yngre kronträäd även beskärs under vinterhalvåret.

Marken är oftast bevuxen i äldre odlingar och klippning genomförs 1–2 ggr per år. Äldre odlingar vattnas sällan, träd i yngre odlingar vattnas vid behov.

Skörd

"Åkeröpple från Sörmland" är handplockad.

Handelsklass

Minimikraven för handelsklass för äpplen med beteckningen "Åkeröpple från Sörmland" som är avsedda att konsumeras färska är de krav som fastställs i EU-lagstiftningen för klasserna Extra och I (första klass). Storleken får inte vara mindre än 65 mm och inte större än 110 mm. Sockerhalten ska vara minst 12 °Brix.

Äpplen som är avsedda för förädling till must omfattas av alla krav i produktspecifikationen för färsk frukt utom klass och storlek.



Figur 3. Must av "Åkeröpple från Sörmland" serverad på Restaurang Mathias Dahlgren, Grand Hôtel, Stockholm

3.2.5 Förädlade produkter

Must

Äpplen som är avsedda för förädling till must omfattas av alla krav i produktspecifikationen för färsk frukt utom klass och storlek. För att must av "Åkeröpple från Sörmland" ska omfattas av skyddad ursprungsbeteckning krävs att den är producerad och förpackad inom det geografiska området.



Figur 4. Must av "Åkeröäpple från Sörmland" klar för försäljning

Must produceras endast av råpressade äpplen av "Åkeröäpple från Sörmland". Mustning av frukt sker tidsmässigt i nära anslutning till skörden. Det har betydelse för produktens organoleptiska kvalitet och ger en smakprofil som ligger nära den färska frukten. Av samma anledning är det viktigt att tiden mellan pressning och tappning av must i dess förpackning är kort.

Musten framställs genom att färsk frukt krossas/rivs sönder, därefter pressas musten ur fruktköttet under högt tryck. Musten pastöriseras genom varsam upphettning för att uppnå lång hållbarhet. Must kan även säljas opastöriserad.

Sockerhalt:	12–20 °Brix.
Utseende:	Bärnstensfärgad gyllene med brandgul anstrykning. Must av 'Åkerö från Gripsholm' blir tydlig rödskimrande.
Doft:	Stor doft med inslag av smörkola, dillfrö och gröna bananer, kartigt gräsigt och syrligt fuktiga höstlöv.
Smak:	Smaken är balanserad, söt med en tydlig syra, kryddig, toner av mogen banan, ananas, äpple, äppelmos, nypon och en lätt strävhet i eftersmaken.

3.2.6 Säkerställa ursprung

För att säkerställa fruktens ursprung så krävs följande av producent och köpare

Frukt

- Varje leverans av "Åkeröäpple från Sörmland" ska följas av dokumentation där det framgår producentens namn, adress till odlingen, levererad mängd, handelsklass och skyddad beteckning (SUB).
- Förpackningsmaterial skall vara märkt med skyddad beteckning enligt rådande regelverk.
- Vid lagring av "Åkeröäpple från Sörmland" ska lådor vara märkta med sort, ursprung och datum för mottagning.

Must

- För att must av "Åkeröäpple från Sörmland" ska omfattas av skyddad ursprungsbeteckning krävs att den är producerad och förpackad inom det geografiska området.
- För att säkerställa ursprung ska varje mustproducent som saluför must av "Åkeröäpple från Sörmland" kunna redovisa var frukten till en viss batch är odlad. Förpackningen ska märkas med batchens nr (eller motsvarande)

- Vid mustning av "Åkeröpple från Sörmland" ska producenten säkerställa att produktionen görs tidsmässigt åtskild från produktion av must från annan råvara och att utrustningen rengörs mellan användningarna.
- Musten skall vara märkt med skyddad beteckning enligt rådande regelverk.
- På följesedel och faktura skall det framgå att produkten innehar skyddad beteckning

Föreningen Sörmlandsäpplen arbetar med att utforma marknadsföringsmaterial som skall användas vid försäljning och kommunikation av "Åkeröpple från Sörmland".

3.3 Råvaror

Frukten: "Åkeröpple från Sörmland"

Förädlade produkter

Must skall innehålla 100 % must av "Åkeröpple från Sörmland".

3.4 Foder

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Frukten skall vara odlad inom det geografiska området, landskapet Södermanland (figur 5).

Musten "Åkeröpple från Sörmland", skall vara producerad inom det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Musten "Åkeröpple från Sörmland" skall förädlas och förpackas inom det geografiska området för att omfattas av skyddad ursprungsbeteckning (SUB).

3.7 Särskilda regler för märkning:

Varje låda som levereras med "Åkeröpple från Sörmland" ska märkas "Åkeröpple från Sörmland" och odlarens/odlingens namn och adress.

Varje förpackning av must av "Åkeröpple från Sörmland" ska märkas "Must av Åkeröpple från Sörmland" samt märkas med ett batch nr (eller motsvarande) som i sin tur kan användas för att spåra ursprung.

4. Beskrivning av det geografiska området:

"Åkeröpple från Sörmland" odlas inom det geografiska området landskapet Södermanland (figur 5).



Figur 5. Landskapet Södermanland i mellersta Sverige.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos "Åkeröpple från Sörmland" baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar, dels på mänskliga faktorer. Egenskaper hos must av "Åkeröpple från Sörmland" är en direkt spegling av de egenskaper som återfinns hos den frukt som odlas inom det geografiska området. Därför beskrivs äppelsorten och musten nedan i samma stycken.

Landskapet Södermanland präglas av sin geografi och av kultur som har sin grund i närheten till Sveriges huvudstad Stockholm.

Södermanland består till största del av ett mosaiklandskap, med inslag av slätt, en mångfald av sjöar, rika beteslandskap, eklandskap och skog, vilket resulterar i en fantastisk biologisk mångfald. Landskapet innehåller både kustområden och inland. I Sörmland finns några centralorter, vilka fått sin kraft från olika naturresurser och av näringar som gruvdrift, fiske, trädgårdsodling och lantbruk. I berggrunden dominerar granit med inslag av kalkhaltiga bergarter. Det småbrutna landskapet skapar förutsättningar för en mångfald av odlingsmöjligheter och mikroklimat. Landskapet omfattar klimatzoner från II till IV (närmare V). Odlingsförutsättningarna skiljer sig därför ofta inom korta avstånd. Detta gäller även jordarter då alla typer av jordar finns i Södermanland. Postglacial lera dominerar i lägre områden och i svaga sluttningar. Ju högre man befinner sig i landskapet ju lättare blir jordarten med ökat inslag av grövre partiklar. Väl över högsta kustlinjen så dominerar moränmark och berg. Historiskt har Södermanland beskrivits som ett område som har lite av allt, men inte mycket av något.

Nobelpristagaren i litteratur, Selma Lagerlöf, omnämner Södermanland som "Den sköna lustgård" i boken *Nils Holgerssons underbara resa genom Sverige*. Det varierande landskapet sätter gränser men ger även stora möjligheter. Den ofta förekommande stora variationen av jordarter, även inom samma odlingsyta, ställer krav på såväl val av gröda såsom odlingsstrategi. Odlingen i östra Mellansverige och i synnerhet Södermanland påverkas av försommartorka. Årsmedelnederbörden är 500–700 mm i landskapet och årsmedeltemperaturen 6°C. Vegetationsperioden är vanligen mellan 190 och 200 dagar per år.

Under flera århundraden tilldelades, var tids maktelit, stora gods i Södermanland som belöning för insatser för riket och kungamakten. Den feodala maktordningen och de stora godsen utgjorde förutsättningar för mycket av det som idag ses som särpräglat sörmländskt. De stora gårdarna var uppbyggda som samhällen med stor arbetsstyrka. Det skapade förutsättningar för ett mångsidigt nyttjande av landskapets variation. Allt fanns och inte minst omfattande fruktodlingar. Skickliga trädgårdsmästare hade hög status och det är sannolikt ett skäl till att Södermanland har flest äldre kultursorter av äpplen bevarade. Ofta är de döpta efter namnet på den gård där de förädlats fram av skickliga hantverkare.



Figur 6. Fruktodlingar på de södermanländska Mäläröarna år 1640. Redan vid denna tid odlades frukt för avsalu till huvudstaden.

Södermanland har under flera hundra år försörjt huvudstaden med trädgårdsprodukter och har därför kallats Stockholms trädgård (figur 5). Detta, de stora gårdarna och det varierande landskapet, har skapat förutsättningar för en småskalig fruktodling vilket skiljer sig från den mer storskaliga i södra Sverige. I Södermanland lever den gamla traditionen med fruktodlingar med äldre kronträd kvar, samtidigt som landskapet på senare år är centrum för en ny typ av mer intensiv, men fortfarande småskalig odling. Det här ger Södermanland en unik position i fruktodlingsverige.

Samtliga nyanlagda småskaliga intensivodlingar har planterat nya Åkeröträd. Sammanlagt har flera tusen nya träd av "Åkeröäpple från Sörmland" planterats sedan 2018. Dessa träd förväntas ge skörd från 2024 och framåt. Efterfrågan på "Åkeröäpple från Sörmland" är mycket stor och för att kunna möta efterfrågan så är etablering av nya träd viktig för ökad tillgång på frukt.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Genetiska analyser har nyligen visat att 'Åkerö' har uppstått genom en spontan korsning mellan sorterna 'Grågylling' och 'Vitgylling', som båda är mycket gamla sorter inom europeisk och i synnerhet svensk fruktodling. Moderträdet av 'Åkerö' på Åkerö gods i Södermanland har bedömts ha en ålder på över 300 år och den ursprungliga fröplantan bör därför ha uppstått på 1600-talet. Trädet är fortfarande vid liv. Sorten rönte tidigt stor uppskattning och spreds genom ympade plantor i stora delar av Sverige, men i synnerhet i Södermanland. Den legendariske pomologen Olof Eneroth (1825–1881), som omnämner sorten första gången 1858, skrev att den då huvudsakligen förekom i de sörmländska trädgårdarna.

Redan i början av 1900-talet noterade ledande pomologer att sortens "fantastiska kvalitet" bäst kom till uttryck om den odlades i Mälardalen och sorten graderades i den högsta kvalitetsklassen. Den relativt låga temperaturen under växtsäsong och försommartorkan samverkar till att frukten växer långsamt och en konsekvens av detta är att frukten får hög torrsubstanshalt och intensiv smak.

"Åkeröäpple från Sörmland" har en smakprofil vilken gör den uppskattad av kokkar, bagare, konditorer, mathantverkare, dryckesproducenter etc. Det är en djup komplex smak som särskiljer "Åkeröäpple från Sörmland" från all annan frukt (se beskrivning under punkt 3.2.1)

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos "Åkeröäpple från Sörmland" baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar, dels på mänskliga faktorer.

Naturgivna förutsättningar

Det småskaliga mosaiklandskapet skapar förutsättningar för många mindre odlingsytor där mikroklimatet lämpar sig väl för odling av "Åkeröäpple från Sörmland".

Odlingarna ligger ofta så att de är skyddade mot stark vind och mot frost i blomningen. Den långa fruktodlingstraditionen har identifierat bra odlingslägen vilka med stor odlingssäkerhet levererar frukt av hög kvalitet.

"Åkeröäpple från Sörmland" odlas gärna på mark som är dränerad eller svagt sluttande åt söder, träden trivs inte att stå blött. Det är att föredra ett odlingsläge där träden är skyddade av lähäckar eller skog mot nordlig och västlig vind.

Odlingen i östra Mellansverige och i synnerhet Södermanland påverkas av försommartorka. Årsmedelnederbörden är 500–700 mm i landskapet och årsmedeltemperaturen 6 °C. Vegetationsperioden är genomsnittligt mellan 190 och 200 dagar per år.

Försommartorka, många dagsljustimmar, låg sommartemperatur och bra mikroklimat ger "Åkeröäpple från Sörmland" hög sötna och hög torrsubstans, vilket även återspeglas vid förädling där musten får en balanserad smak av sötna och tydlig syra.

Närheten till kust samt många stora och små sjöar ger upphov till lång milda höstar med optimala förutsättningar för fruktens mognadsförlopp hos "Åkeröäpple från Sörmland". Ett optimalt mognadsförlopp hos frukten är en viktig förutsättning för mustens kvalitet.

Sörmland är den nordliga gränsen för yrkesmässig odling. Längre söderut kommer sorten inte till sin rätt kvalitetsmässigt och längre norrut blir odlingssäkerheten för låg.

Mänskliga förutsättningar

"Åkeröpple från Sörmland" är ett levande unikt kulturarv. Moderträdet, som fortfarande är vid liv, har bedömts ha en ålder på över 300 år.

"Åkeröpple från Sörmland" rönte tidigt stor uppskattning och spreds genom ympade plantor i stora delar av Sverige men i synnerhet i närområdet, Södermanland. Den legendariske pomologen Olof Eneroth (1825–1881), som omnämner sorten första gången 1858, skriver att den då huvudsakligen förekom i de sörmländska trädgårdarna.

Redan i början av 1900-talet noterade ledande pomologer att sortens kvalitet bäst kom till uttryck om den odlades i Mälardalen och sorten graderades i den högsta kvalitetsklassen. Den relativt låga temperaturerna under växtsäsong och försommartorka samverkar till att frukten växer långsamt och en konsekvens av detta är att frukten smakar mer. De klimatmässiga förutsättningarna avspeglas även i mustens balanserade smak, sötma och tydliga syra.

Åkerö är Sörmlands landskapsäpple och odlas över hela landskapet i såväl hemträdgårdar och äldre fruktgårdar som i nyanlagda intensivodlingar. Den allmänna förekomsten och obruten traditionen att odla "Åkeröpple från Sörmland" har betydelse för fruktens egenskaper. Traderad kunskap om odling och samspelet med naturgivna förutsättningar ger "Åkeröpple från Sörmland" dess unika organoleptiska egenskaper.

Åkeröpple från Sörmland har flera karaktäristiska egenskaper som sörmländska odlare har lärt sig att hantera och bemästra för att kunna skörda frukter av hög kvalitet:

- Det är en äppelsort som har ett kraftigt uppåtväxande växtsätt och som kommer i bäring sent, i synnerhet om den odlas på starkväxande grundstammar. Dessa egenskaper kräver särskild kunskap vad gäller beskärning för att sorten ska ge skörd. Äppelsorten har även en stark tendens till vartannat års bäring vilket är en egenskap som medför att om trädet beskärs på fel sätt kan skörden utebli. Kunskapen om hur Åkeröpple från Sörmland ska beskäras för att ge frukt är komplex men har traderats muntligen i generationer inom landskapet.
- Äppelsortens kraftiga växtsätt gör att den med fördel planteras på något magrare jordar för att på så sätt tvingas att prioritera fruktsättning framför tillväxt. Även denna sorts specifika kunskap har traderats muntligen i Södermanland precis som kunskapen att feta lerjordar gör att sorten drabbas av fruktträdskräfta.
- Äppelsorten har egenskapen att den lätt släpper från trädet när den börjar närma sig mognad. Sorten är tunnskalig och får lätt stötskador och därmed försämrad kvalitet vid fall. Denna egenskap ställer krav på odlaren att vara skicklig på att bedöma mognad och plocka frukten i rätt tid. Även denna kunskap, kunskapen att bedöma äppelsortens årsmån (som varierar från år till år), har traderats muntligen i generationer.
- En frukt som får uppnå optimal mognad på trädet bidrar till "Åkeröpple från Sörmland" unika smakprofil (se ovan) och även till att "Must från Åkeröpple från Sörmland" får sin unika karaktär (se ovan)
- Då "Åkeröpple från Sörmland" är en tunnskalig sort är den alltid handplockad.

Åkeröpple har under lång tid varit Sörmlands mest älskade äpple och den allmänna förekomsten och den långa fruktodlingstraditionen gör att det inte alls är ovanligt att hitta äldre kronträd, 100–150 år gamla, av Åkeröpple från Sörmland i äldre fruktträdgårdar och odlingar.

Äppelsortens unika smak och stora popularitet har lett till att nya odlingar har anlagts under de sista 10 åren. I dessa odlingar odlas "Åkeröpple från Sörmland" till stor del på svagväxande grundstammar vilket ger sorten något annorlunda förutsättningar än de äldre odlingarna. Detta ställer återigen stora krav på odlarna som utvecklat en ny och unik förståelse för sorten som kombinerar den äldre traderade kunskapen om "Åkeröpple från Sörmlands" unika egenskaper med modern odlingsteknik. Denna förståelse är unik för Södermanland men ännu inte nedtecknad utan enbart erfarenhetsbaserad.

Den långa fruktodlingstraditionen medför att det finns en rad aktörer vilka förädlar "Åkeröpple från Sörmland" till produkter som håller hög kvalitet. Äppelsortens unika smak och stora popularitet har skapat en levande och växande kultur kring odling och förädling av "Åkeröpple från Sörmland".

"Åkeröpple från Sörmland" har en smakprofil vilken gör den uppskattad av kockar, bagare, konditorer, mathantverkare, dryckesproducenter etc. Det är en djup komplex smak som särskiljer "Åkeröpple från Sörmland" från all annan frukt (se beskrivning under punkt 3.2)

Även vad gäller förädling av "Åkeröpple från Sörmland" finns en traderad muntlig kunskap som gått i arv i generationer. Detta gäller exempelvis mustning. Mustning kan ske vid olika tidpunkter beroende på vilken egenskap man vill att den färdiga produkten ska få. Åkeröpple från Sörmland behöver utveckla sin smak innan den mustas och bör därför inte mustas för tidigt. Äppelsorten kan mustas sent och ger då en mycket stark och söt produkt. För att få en smakprofil som ligger så nära den färska frukten som möjligt bör sorten mustas i nära anslutning till skörden.

Vid en mustprovning under hösten 2023 var det en tydlig skillnad i smak mellan "Åkeröpple från Sörmland" och must av "Åkerö" odlad i södra Sverige. Högre sötma, och en mer fyllig och komplex smak, fanns hos "Åkeröpple från Sörmland". "Åkeröpple från Sörmland" innehöll såväl högre sockermängd som högre syra vilket ger den välbalanserade och fylliga smaken. En effekt av naturgivna och mänskliga förutsättningar.

6 Källor

Billbäck, Bertil (1941). "Frukt och bär", Kooperativa förbundets bokförlag, sid 48–49

Eneroth, Olof. (1864–1866). "Svensk Pomologi", P. A. Norstedt & söner, sid 134–137.

Henäng, Gullmar. "Vad är en sort?" Pomologen nr 1/2021, sid 21.

Lagerlöf, Selma (1907). "Den sköna lustgården, Nils Holgerssons underbara resa genom Sverige", Albert Bonnier förlag

Lind, Gustaf (1912). "Svensk frukt åt Sveriges folk", *Kungl. Landbruks-Akademiens Handlingar och Tidskrift*, 1912, sid 65–92.

Nilsson, Anton (1987). "Våra äpplesorter - Deras historia, egenskaper och kännetecken", Nordiska Museet, sid 13–42, 83–86.

Nilsson, Anton (1983). "Sörmländska lokala sorter av äpple och päron". Särtryck ur Sörmlandsbygden

Näslund, Görel Kristina (2010) "Svenska äpplen", Bokförlag Kärnhuset, sid 500–501

Rosvall, Anders (1911). "Handbok i varukännedom för alla", Nordiska bokförlaget, Stockholm

Skytte af Sättra J, Hjalmarsson I, Gustavsson L et al (2020). "Släktforskning bland svenska äpplesorter - ny teknik avslöjar gamla släktband". Sveriges Lantbruksuniversitet,

Skytte af Sättra J, Troggio M, Odilbekov F et al. (2020). "Genetic Status of the Swedish Central collection of heirloom apple cultivars." *Scientia Horticulturae*, 272, 109599.

Svensson, Håkan (2003). "Äpplen i Sverige", Bokförlaget Prisma

Säppe, L m fl (2012). "From profiles to practice: Communicating the sensory characteristics of apples to the wider audience through simplified descriptive profiles", *LWT - Food Science and Technology* Volume 47, Issue 1, sid. 46–55

Arneke, Patrik (2021). Muntligt meddelande

www.akerapple.se

7 Bilagor

8 Ansökan framtagen av

Hans Naess, Matti Leino och Martin Ragnar i samarbete med Föreningen Sörmlandsäpplen genom Charlotte Sommarin, Patrik Arneke, Mats Brokvist, Jonas Hammar, Kay Pettersson, Maria Printz och Roger Tiefensee.