

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen”



Ansökande grupp:

Vätterfrukt,
c/o Rudenstams Parti AB,
Vistakulle vägen 211
561 92 Huskvarna
Tel 036-55 90 700
E-post info@rudenstams.se

Beteckning

”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen”

Produkttyp:

Klass 1.6: Frukst, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

Produktbeskrivning

Den skyddade beteckningen "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" får endast användas på äpplen (*Malus domestica* Borkh.) av följande sorter: Aroma, Discovery, Elise, Elstar, Gloster, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola, Rubinstep, Rubinstar, Santana, Transparent Blanche, Zari och Åkerö.

Äpplen som saluförs under den skyddade beteckningen "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska 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.

Form:

<i>Form</i>	<i>Sort</i>
Avrundat kägellik	Gloster och Transparent Blanche
Platt-rund	Aroma, Discovery, Elise, Elstar och Gravensteiner
Rund	Ingrid-Marie, Rubinola, Rubinstep och Santana
Äggrunt	Zari, Rubinstar och Åkerö

Epikarp:

<i>Sort</i>	<i>Egenskap</i>
Aroma	Slätt och lite torrt. Gröngul till gul. Lysande rött på solsidan
Discovery	Tjockt och matt. Grön bottenfärg med röda inslag
Elise	Olika toner av mörkrött på en gul botten
Elstar	Blankt och gult med mer eller mindre framträdande rodnad
Gloster	Gulgrön grundfärg med mörkröd täckning och ljusare prickar
Gravensteiner	Tunt, fett och glänsande. Finns som gul och röd variant.
Ingrid-Marie	Kraftigt rödbrunt med ljusa punkter
Rubinola	Gyllenrött. Naturlig vaxbildning senare på säsongen
Rubinstep	Orange-rött.
Rubinstar	Rött
Santana	Rödstrimmigt på gul botten
Transparente Blanche	Tunt, grönt som snabbt går över till gult
Zari	Tunt med ljust gröngul färg och röda strimor
Åkerö	Ljust vit-gul botten med tegelröd täckfärg

Mesokarp:

<i>Sort</i>	<i>Egenskap</i>
Aroma	Gulvitt och sprött
Discovery	Fast och vitt, ibland med en rosa ton
Elise	Gulvitt fast/hårt med hög syra som mildras efterhand när äpplet lagras
Elstar	Vitt och krispigt
Gloster	Vitt, krispigt och mycket saftigt
Gravensteiner	Gult ganska fast och saftigt
Ingrid-Marie	Hårt och krispigt
Rubinola	Gyllenrött, saftigt och krispigt
Rubinstep	Krispigt saftigt, sött med bra syra
Rubinstar	Vitt, saftigt och krispigt. Viss grynighet och strävhet.
Santana	Krämigt gult och fast. Mycket syra vid skörd som minskar efterhand
Transparente Blanche	Gulvitt, saftigt, krispigt som snabbt går över till mjukt, syrligt
Zari	Krispigt. Extremt saftigt äpple.
Åkerö	Gulvitt, fast och ganska grovt

Kemiska egenskaper:

<i>Äppelsort</i>	<i>Titrerad syra (TA; g/liter)</i>	<i>Sötma (° Brix)</i>
Aroma	5	11
Discovery	8	12
Elise	4	9
Elstar	7	13
Gloster	4	11
Gravensteiner	5	12
Ingrid-Marie	5	12
Rubinola	5	13
Rubinstep	4	9
Rubinstar	4	8
Santana	8	12
Transparente Blanche	10	13
Zari	5	13
Åkerö	6	13

Smak:

<i>Sort</i>	<i>Smak</i>
Aroma	Aromrik med god balans mellan sötma och syra
Discovery	Frisk, söt och aromatisk.
Elise	Bra balans mellan syra och sötma
Elstar	Mycket smakrikt, aromatiskt med hög sötma
Gloster	Svag men balanserad smak
Gravensteiner	Syrlig och söt
Ingrid-Marie	Frisk och medelsyrlig med lätt kryddad arom
Rubinola	Söt och smakrikt med bra balans mellan syra och sötma
Rubinstep	Aromatisk
Rubinstar	Fruktig, med toner av citrus
Santana	Frisk, finstämd balans mellan syrlighet och sötma
Transparente Blanche	Mycket syrligt men blir successivt sötare under säsongen
Zari	Frisk, hög sötma i förhållande till syra
Åkerö	Rund och fyllig, fin balans mellan sötma, syra och arom

Råvaror:

-

Foder:

-

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

Samtliga steg från odling till skörd, lagring och packning av "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" ska äga rum i det avgränsade område som beskrivs under rubriken Beskrivning av det geografiska området nedan.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga övriga krav förutom vad som kommer av de allmänna märkningsreglerna.

Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" begränsas i väster av väg E4¹, i norr av en linje från sydvästra hörnet av Säbybrantens naturreservat (N 6416248 E 457528)² till Tolarp (N 6418496 E 461312), 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).

¹ Enligt vägens dragning i januari 2022

² SWEREF 99

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" är beläget i den södra delen av biosfärsområdet "Östra Vätterbranterna". Området utgör en del av den östra sidan av den förkastningsspricka i vilken sjön Vättern, Europas femte största sjö, är belägen.

Från Vättern (89 meter över havet) stiger landet brant upp till en höjd av drygt 300 meter. Genom branten, i riktning från sydväst mot nordost, skär en dalgång där landet långsammare stiger upp mot en höjd av ca 250 meter. Den sydvästra delen av dalen med omgivande sluttningar samt Landsjön – rester av den issjö som efter den senaste istiden täckte området – utgör den del som fått namnet Äppledalen till följd av de omfattande fruktodlingarna som sedan sekelskiftet 1800/1900 präglar de bördiga jordarna i området.

På den nordvästra sidan av Äppledalen består berggrunden av en kvarts och fältspatrik sedimentär sandsten. Närmast Vättern utgörs berggrunden av ultrabasiska och intermediärt intrusiva bergarter som gabbroid/dioritoid. I resten av Äppledalen förekommer huvudsakligen sur intrusiv granit/granodiorit.

Närmast Landsjön består jordmånen av postglacial grovsilt/sand som via områden av glacial lera/silt övergår i morän. I den sydvästra delen av Äppledalen finns ett stråk med isälvsediment/sand. Jorddjupet varierar från 50 meter söder om Landsjön till 1-10 meter i områden med litet jorddjup.

De tyngre jordarna har god vattenhållningskapacitet medan den är sämre på de mer sandiga jordarna. Jordarnas innehåll av organiskt material är ca 3, 0 – 5,0 % och pH-värdet är ca 6,0 – 6,5.

Nordenstreng (1915) beskriver i skriften "Äpplen och päron i forntid och nutid" klimatets betydelse för den svenska fruktens organoleptiska egenskaper. "klarar sig trädet helskinnat undan vinterfrosten, och inträffar blomningen under en frostfri tid — ja, då kunna vi [...] få bättre äpplen än några andra länders invånare! Ty vi ha det utesägligt härliga sommarljuset. Den myckenhet av sol, som kommer våra äpplen till del, ger dem en arom och en saftighet utan like.

Produktionsområdet tillhör klimatzon Dfb, enligt Köppens klimatklassifikation vilket betyder ett kallt och fuktigt kontinentalt klimat. Vädret är väldigt omväxlande och uppvisar stora säsongsvariationer. Sommartid är klimatet relativt varmt (medeltemperatur 18°C) och fuktigt. Åskoväder är vanligt förekommande. Vintrarna kan vara kalla (medeltemperatur ca -3°C) med återkommande snöfall. Årsmedelnederbörden är ca 650 mm och antalet soltimmar ca 1500 – 1700 per år.

Klimatet i Äppledalen påverkas av närheten till Vättern, Europas femte största sjö, vilket medför sena vårar och kvarvarande värme in på hösten. De sena vårarna minskar risken för sträng nattfrost under fruktträdens blomningsperiod.

Samtidigt bidrar temperaturvariationerna under dygnet till utvecklingen av fruktens organoleptiska egenskaper där exempelvis de kalla nätterna ger den fina färg och smak som karaktäriserar "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen".

De intensiva ljuset under odlingsperioden bidrar till äpplena får ett tunnare skal än när samma sort odlas längre söderut i Europa.

Äppledalens läge, klimat, topografiska variation och närheten till sjön Vättern ger perfekta förutsättningar för odling av äpplen. Äppledalens kuperade mosaiklandskap har hög biologisk mångfald och goda förutsättningar för vilda pollinerare.

Medeltemperaturen och medelantalet soltimmar Äppledalen under perioden maj till oktober

Månad	Medeltemperatur °C		Medeltal soltimmar
	Högst	Lägst	
Maj	17	6	10
Juni	20	10	11
Juli	26	12	10
Augusti	23	11	9,5
September	18	9	6
Oktober	12	5	3,5

Specifika uppgifter om produkten:

Vid odling av "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" planteras träden främst i sortrena odlingar med inplantering av pollineringssträd. Sortrena odlingar underlättar skördearbetet.

Odlingen av "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" är klimatcertifierad enligt IP Sigill Fukt och grönt vilket bland annat innebär strikta regler för bevattning, gödsling och användning av växtskyddsmedel.

Gödsling av äppleträden sker efter behov och baseras på markanalys och på skördens storlek. Gödsling sker med en blandning av organisk gödsel/kompost vanligen förstärkt genom tillsats av konstgödning.

Bevattning sker med huvudsakligen med sjövatten från Vättern, Europas femte största sjö. Tillgången till sjövatten är god vilket gör att odlingarna inte är känsliga för torka på samma sätt som på andra platser i Sverige.

Beskärning av äppleträden anpassas till sort och växtplats för att maximera solinstrålningen.

Pollinering sker med en blandning av honungsbin i kupor och vilda pollinerare.

Skadedjursbekämpning sker efter behovsprövning. Insektsprover s.k. bankprover samlas in med håv och antalet skadeinsekter i proven avgör om det finns behov för bekämpning eller ej. Ferromonfällor används för att locka bort vissa skadeinsekter.

"Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" plockas för hand. Enligt ett gammalt talesätt från Äppledalen ska äpplen behandlas lika varsamt som ägg. Vid plockningen ser plockaren till att plocka äpplena så att skaftet sitter kvar. Plockning sker vanligen efter den första frosten.

Äpplena mognar vid olika tidpunkter beroende på sort och odlingens placering. Plockaren avgör om frukten är mogen för skörd baserat på fruktens utseende. För vissa sorter kan skörd

ske av samtliga äpplen vid ett och samma tillfälle. Andra sorter måste gallringsskördas vilket innebär att plockning sker vid flera tillfällen varefter äpplena mognar. I dessa fall kan plockning av en odling behöva ske vid upp till tre tillfällen per säsong.

Nyskördade äpplen förvaras i kyla (2 - 3 °C) i hög fuktighet och vid reducerad syrgasnivå (1-1,5%) (ULO-lager). I kylagret (1-4°C) ligger frukten orörd till dess att den paketeras för leverans till kund. Då synas äpplena, och skadad frukt avlägsnas, storlekssorteras (maskinellt) och packas för hand av odlarna för att garantera maximal kvalitet. Enligt odlarna är man "mer noggrann vid den fortsatta hanteringen av frukten när man själv odlat äpplena än om man endast är anställd för att exempelvis paketera äpplena."

Den packade frukten skickas till grossisten som har sina lokaler i Äppledalen. Närhet till grossisten medför miljövänligt korta transportvägar och bidrar också till fruktens höga kvalitet.

Egna packerier och närheten till grossisten gör att äpplena packas för direkt leverans (packad frukt har max 5 dagars liggtid). Kort liggtid gör att frukten behåller fukten och är saftspänd när den når kunden vilket i sin tur gör att konsumenten bättre upplever fruktens smak och krispighet.

Kemisk behandling eller vaxning av de skörda äpplena är enligt svensk lag inte tillåten.

Produktens särskilda egenskaper

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

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

"Äpplen från Äppledalen"/"Svenska 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"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" inte vaxade eller kemiskt behandlade efter skörd.

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende, eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (SGB):

Sambandet mellan egenskaperna hos "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" och det geografiska området baseras på såväl naturgivna och mänskliga faktorer .

Naturgivna faktorer:

Äppledalen erbjuder ett småbrutet mosaiklandskap med hög biologisk mångfald och goda livsbetingelser för vilda pollinerare. Marken består av lera, sand, isälvs sediment och morän med näringsrika stråk av bland annat lättvittrad basisk gabbro.

Odlingsförhållandena i Äppledalen påverkas av dalens geografiska orientering mot sydväst och närheten till sjön Vättern med sitt stora vattenmagasin. På vårarna försenas äppelträdens blomning med ca två veckor av de kalla sydvästliga vindarna från Vättern. Därmed minskar risken för frostsador under den känsliga blomningen. Under hösten förlängs växtsäsongen för

”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” med ca 14 dagar av varma sydvästliga vindar från Vättern vilket minskar risken för att odlingarna drabbas av sträng frost under mognadsprocessen.

Genom närheten till Vättern är tillgången på vatten för bevattning av odlingarna god. Risken för torka, ett problem för många andra äppleodlingar, är därmed liten.

Till följd av det geografiska läget varierar dygnsmedeltemperaturen under odlingssäsongen från drygt 25°C under dagen till ca 5°C under natten. Samtidigt är antalet soltimmar högt till följd av de långa ljusa nätterna.

Variationen i dygnstemperatur under äpplenas mognadsprocess påverkar såväl äpplenas färgutveckling som deras innehåll av socker och fruktsyra. Det intensiva ljuset under odlingsperioden minskar äppelskalets tjocklek.

Mänskliga faktorer:

Odling av äpplen i Äppledalen är en familjetradition som gått i arv i flera generationer vilket gör att odlarna har en stor samlad kunskap om bl.a. markförhållanden och mikroklimat i de olika delarna av Äppledalen. Genom att kombinera denna kunskap med en detaljerad kännedom om de olika äppelsorternas krav på odlingsmiljön kan odlarna anpassa valet av äpplesort till förhållandena på de olika odlingsplatserna i Äppledalen.

Den kombinerade kunskapen styr även det sätt på vilken odlaren beskär äppleträden så att träden ges bästa möjliga förutsättningar att utveckla äpplen med de egenskaper som kännetecknar ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen”.

Odling av ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” är sedan början av 1990-talet klimatcertifierad vilket bland annat innebär att bevattning, gödsling och användning av växtskyddsmedel endast sker om och när det behövs. Pollinering av äppelblommorna sker med en blandning av vilda pollinerare och honungsbin i kupor.

Plockning av ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” sker för hand när odlaren utifrån kunskap om den aktuella äppelsorten samt äpplets utseende och färg bestämmer att frukten är mogen. För att förhindra skador och angrepp på den plockade frukten från skaftsidan plockas äpplena så att skaftet sitter kvar.

Nyskördade äpplen förvaras i så kallat ULO-lager. I lagret ligger frukten orörd till dess att den paketeras för leverans till kund. För att garantera maximal kvalitet sker packning av ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” för hand. Den packade frukten skickas till grossisten i Äppledalen. Närhet till grossisten medför miljövänligt korta transportvägar och bidrar även till den kvalitet som kännetecknar ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen”.

Källor

Östra Vätterbranterna - Ansökan till Biosfärområde

SGU

SMHI

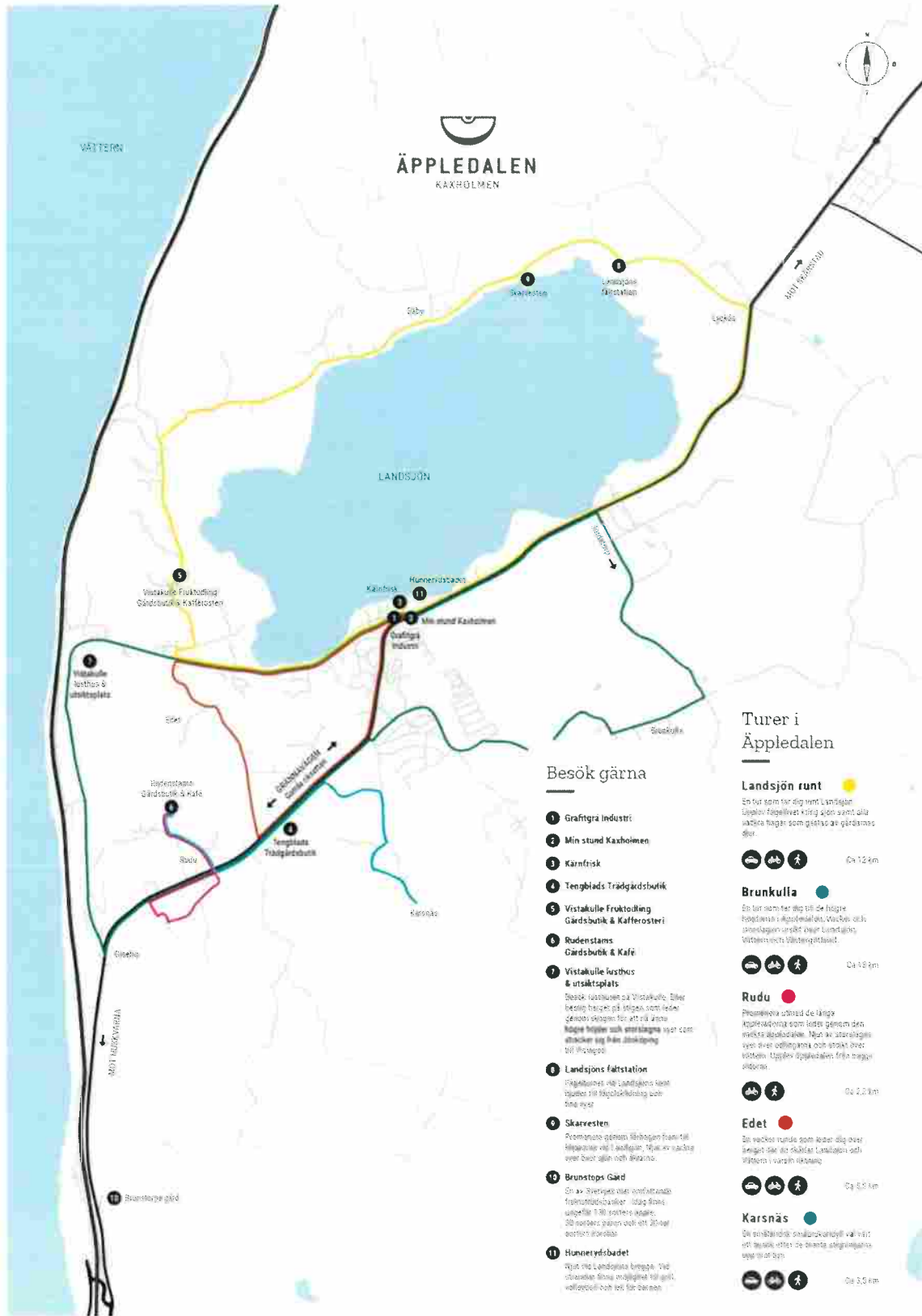
Nordenstreng, R. 1915: Äpplen och päron i forntid och nutid. Bonniers Månadshäften, 891-898.



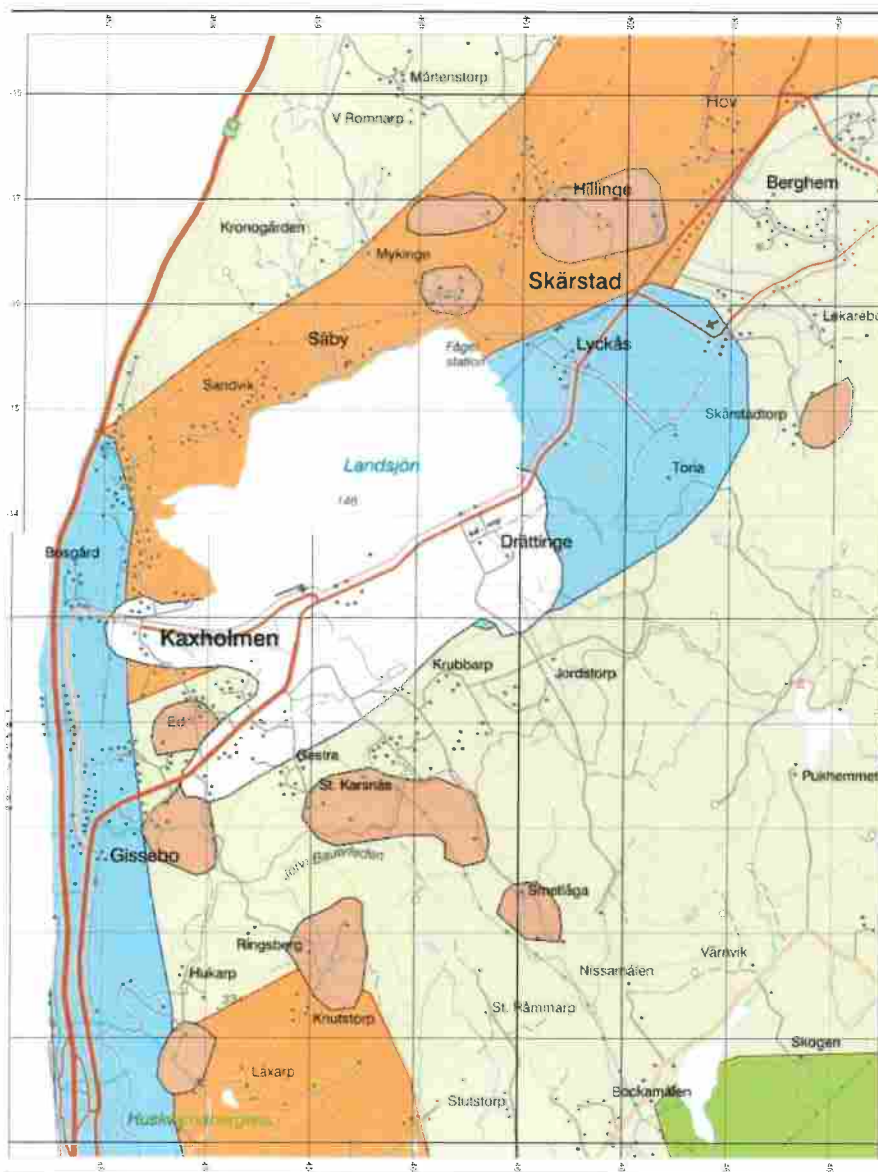
Produktionsområdet begränsas i väster av väg E4³, i norr av en linje från sydvästra hörnet av Säbybrantens naturreservat (N 6416248 E 457528)⁴ till Tolarp (N 6418496 E 461312), i öster av en linje från Tolarp till Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) och i söder av en linje från Ulvenstorp till viadukten under E4 vid Brunnstorp (N 6409081 E 456692).

³ Enligt vägens dragning i januari 2022

⁴ SWEREF 99



Informationskarta Äppledalen



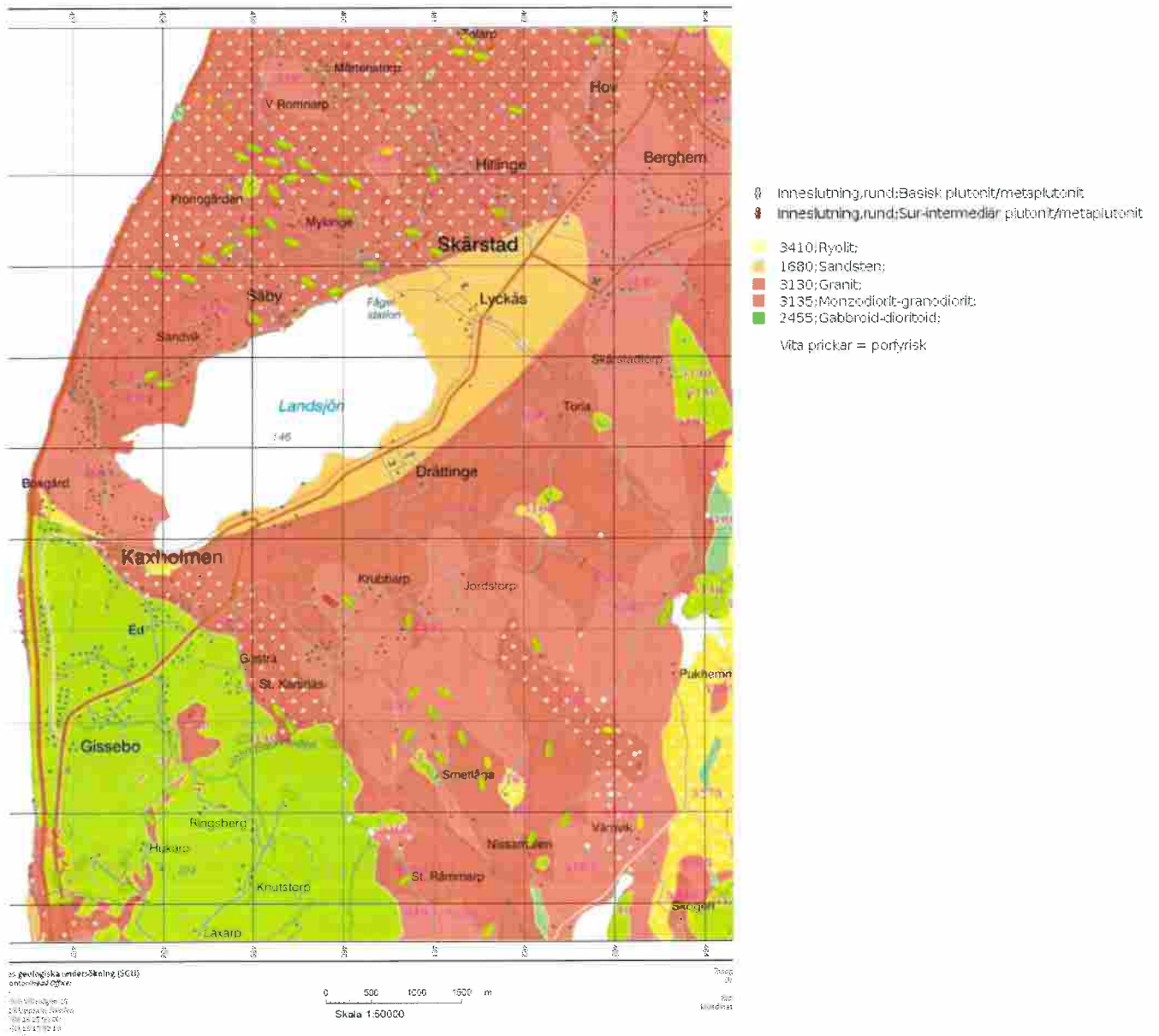
- Uttagsmöjligheter i jord
- över 125 l/s
 - 25-125 l/s
 - 5-25 l/s
 - 1-5 l/s
 - Under 1 l/s
- Uttagsmöjligheter i berg
- 6000-20 000 l/h
 - 2000-6000 l/h
 - 600-2000 l/h
 - Under 600 l/h
 - Okänd kapacitet
- Uttagsmöjligheter i sedimentärt berg
- 60 000-200 000 l/h
 - 20 000-60 000 l/h
 - 6000-20 000 l/h
 - 2000-6000 l/h
 - 600-2000 l/h
 - Under 600 l/h

Den geologiska undersökning (SGU)
 A-actonord 02/04
 1:50 000
 1999 Upprättad: 2004
 2005 18 11 2010
 2010 04 20 2010
 19420

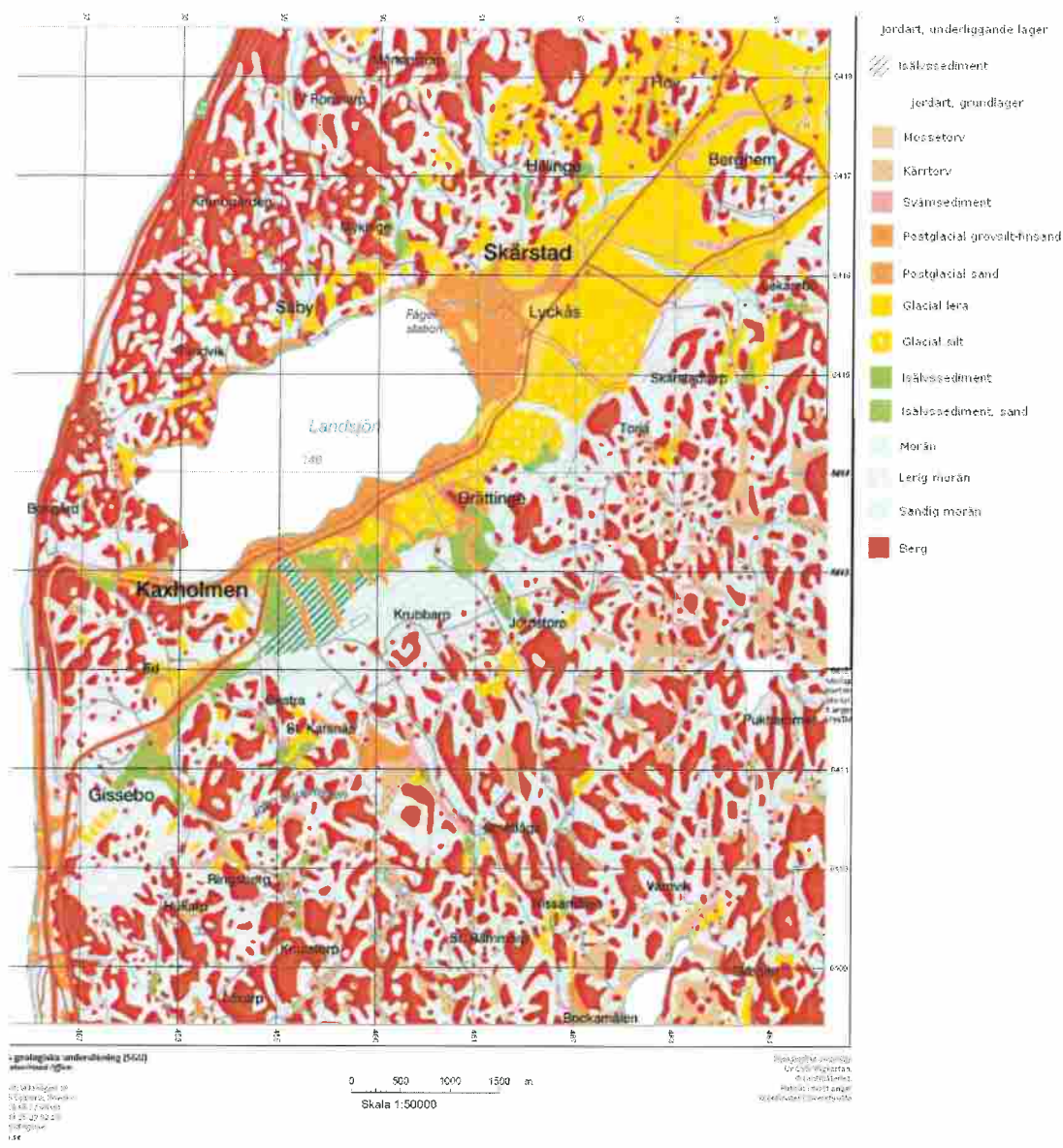
0 500 1000 1500 m
 Skala 1:50000

Reviderad av
 4/10/04
 18/04/04
 18/04/04

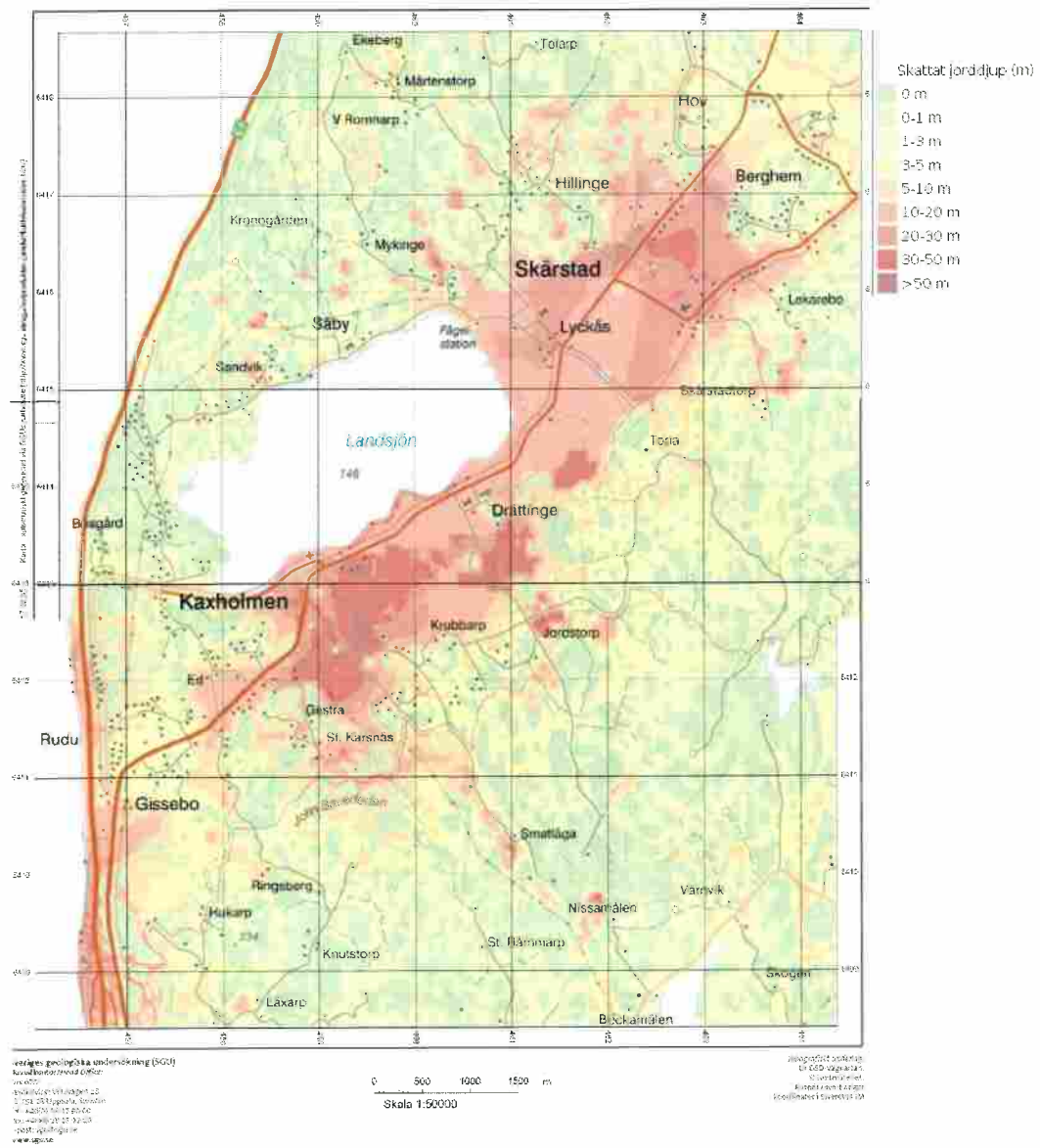
Tillgång till grundvatten i Äppledalen



Berggrundskarta Äppledalen



Jordartskarta Äppledalen



Jorddjupskarta Äppledalen