



# Ansökan om skyddad ursprungs- beteckning

## Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbeteckning (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 förädlade produkter 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, äggrund 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. Gröntönad, 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.

Foderrör: 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 ritsade väggar. 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 till 140 mm diameter. För merparten av välutvecklad frukt är storleken mellan 70 mm till 100 mm.

Kött: Gulvitt, grynig, fast, kort, saftigt, sött, syrligt. Kan bli glasigt. Hög arom. Brunfärgas snabbt.

Socketinnehåll: 8–16 °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 syra som balanserar, aromatiskt 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 etc. De fullt mogna frukterna har eteriska toner som kan förknippas med mer exotiska frukter.

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



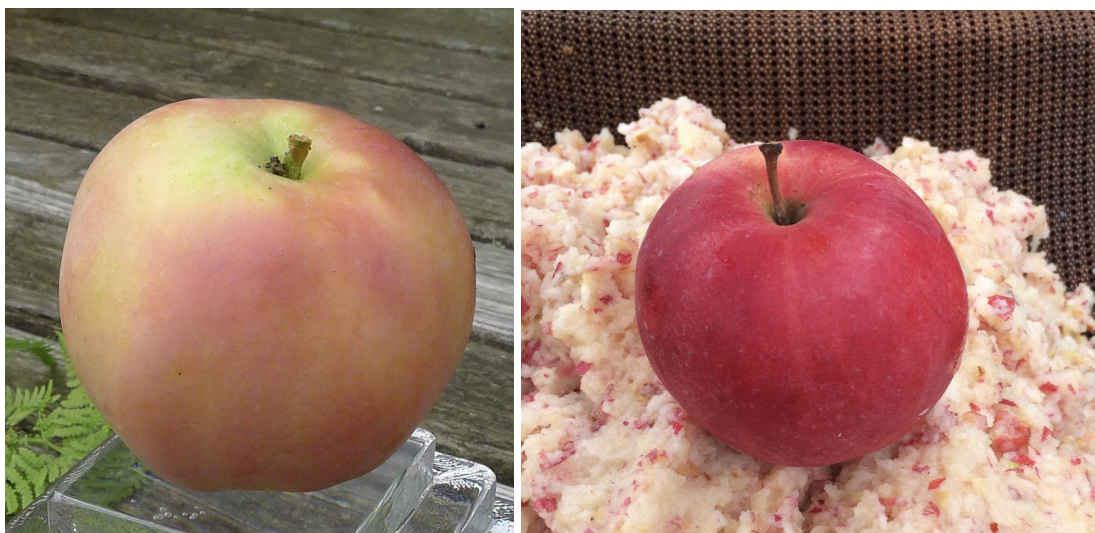
Figur 1. "Åkeröäpple från Sörmland"

### 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 skalfärgen är typiska för äppelsorter som likt 'Åkerö' har varit i kultur väldigt länge men få andra sorter förekommer i så många olika färgtyper som Åkeröäpplet. Gustaf Lind omnämner (Frukt och bär, 1920) sju olika former av 'Åkerö'. Av dessa kan nämnas:

- '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

Samtliga dessa mutationer omfattas 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, äggformiga formen, ibland valsformad och svulsten i skafthålan) och den karaktäristiska smaken och doften. 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 syra och dessa smaker balanserar varandra på ett tilltalande vis som ger äpplet mycket stora användningsområden på det gastronomiska planet. "Åkeröpple från Sörmland" är härmed 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 terökt anklaver och maltbröd" på restaurang Fredsgatan 12, "Sorbet på "Åkeröpple från Sörmland" med kardemumma, hyvlat Åkerö-äpple, vaniljgrädde och salt, tillsammans med ett smördegsskall med Åkeröpple och kanel samt sirapssås 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. Frukten 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 med att stå blött. Det är att föredra ett odlingsläge där träden är skyddade från nordlig och västlig vind av lähäckar eller skog.

#### *Spaljeodling*

Träden planteras i rader med ca 1,0–1,5 m avstånd och ett radavstånd på 3–4 m. Det ger 1500–3000 träd per hektar. Träd på svagväxande grundstam har behov av att bli uppboundna mot lämpligt stöd. Jorden mellan och under träden i raderna hålls öppen och ogräs rensas 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 gräsklippen hamnar under träden. Vid behov bevattnas odlingen under perioden maj–september. Beskärning sker årligen normalt under torra vårvinterdagar. Träden tillåts bli mellan 2,5–3,5 m höga.

#### *Friväxande kronträd*

Friväxande kronträd förekommer i odlingar av "Åkeröpple från Sörmland". Äldre träd, inte sällan mellan 80–100 år gamla, är vanliga. Det förekommer även en nyetablering av kronträd, både på starkväxande grundstammar och på grundstam som ger mindre träd än de som återfinns i äldre odlingar. Stora kronträd planteras upp till 400 träd per ha och i nyetablerade odlingar med mindre fristående träd är tätheten över 400 träd. Beskärning av kronträd utförs i huvudsak på sensommar–höst.

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

#### Handelsklass

Minimikraven för handelsklass för äpplen med den skyddade geografiska 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 omfattas av alla krav i produktspecifikationen för färsk frukt utom klass, storlek och fasthet. Dessa frukter får bära beteckningen "Åkeröpple från Sörmland" vid försäljning till förädlare.



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

### **3.2.5 Förädlade produkter**

Förädlade produkter av "Åkeröpple från Sörmland" produceras i första hand av den frukt som inte kan klassas som 1:a klass eller Extra (se ovan) men som uppfyller övriga krav gällande den skyddade beteckningen "Åkeröpple från Sörmland".

#### *Must*

Must framställs endast av råpressade äpplen av "Åkeröpple från Sörmland". Musten framställs genom att färsk frukt krossas/rivs sönder och därefter pressas musten ur fruktköttet under högt tryck. Musten pastöriseras genom varsam upphettning för att uppnå lång hållbarhet. Must kan även säljas opastöriserad.



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

Must av "Åkeröäpple från Sörmland" kan indelas i två kategorier

1. Syrlig (*Verjus*): Pressas av frukt som inte har uppnått full mognad utan håller en sockerhalt på mellan 8–12 °Brix. Ger en ljus bärnstensfärgad must med en tydlig lite vass syra. Inte fyllig men har en viss komplexitet. En utpräglad måltidsdryck.
2. Söt: Detta är den dominerande kategorin av must som produceras. Sockerhalt mellan 12–16 °Brix.

Utseende: Bärnstensfärgat gyllene med brandgul anstrykning. Must av 'Åkerö från Gripsholm' blir tydligt rödskimmrande.

Doft: Stor doft med inslag av smörkola och gröna bananer, kartigt gräsigt och syrligt fuktiga höstlöv.

Smak: Smaken är balanserad, söt men med en tydlig syra, hög viskositet, toner av exotisk frukt, oxiderat moget päron och en lätt strävhet i eftersmaken. (Figur 4)

#### *Mos/kompott*

Mos/kompott framställs endast av "Åkeröäpple från Sörmland". Den färdiga produkten får innehålla mellan 0–30 % tillsatt socker. Då fruktköttet av "Åkeröäpple från Sörmland" oxiderar väldigt snabbt när det kommer i kontakt med syre får juice från citron tillsättas för att motverka oxidation. Högst 3 % citronjuice får användas. Utöver juice från citron samt socker får inga andra tillsatser användas vid framställning av produkten. (Figur 5)

Processteknik: För att bibehålla mycket av fruktens karaktär så rörs och stöts den kokta frukten. Frukten får ej passeras.

Färg: Ljusgul

Doft: Karamell, citrus

Konsistens: Grynigt grov, tydlig känsla av råvaran

Smak: Mogen karamelligt, sötsyrlig, som marmeladkonfekt med en ton av kryddighet och exotisk frukt.



Figur 5: Mos av "Åkeröpple från Sörmland"

#### Torkad frukt

Torkad frukt framställs enbart av "Åkeröpple från Sörmland". Vid tillverkning kan en liten mängd citronjuice användas för att undvika mörkfärgning, pga oxidation av fruktköttet. Högst 3% citronjuice får användas vid torkning. Frukten kärnas ur och delas i mindre delar innan torkning. Torkas varsamt till en vattenhalt mellan 15–20 %. (Figur 6)

Utseende: Ljusa, lätt förkrympta.

Doft: Svag doft av mandel och äpple

Konsistens: Läderartat skumgodis, eller krispigt, beroende på torktid

Smak: Sötsyrligt koncentrerad med tydligt ursprung, fruktsoppa.



Figur 6. Torkade fruktringar av "Åkeröpple från Sörmland"

### 3.2.6 Säkerställa ursprung

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

- Varje leverans av "Åkeröpple från Sörmland" ska följas av ett intyg där det framgår producentens namn, adress till odlingen, läge/GPS-koordinater för odlingen, levererad mängd, handelsklass och skyddad beteckning. Intyget ska vara signerat av odlaren.
- På följesedeln som medföljer leverans ska det framgå tydligt att leveransen avser "Åkeröpple från Sörmland" vilket är frukt som har skyddad beteckning
- Samma uppgifter ska framgå på faktura som sänds till kunden
- Följesedel alternativt faktura ska kunna uppvisas för kontrollerande myndighet av såväl säljare som köpare.
- Vid försäljning direkt till konsument ska frukten vara väl identifierad med hjälp av t.ex. förpackning och/eller skyltmaterial

För att säkerställa råvarans ursprung för förädlade produkter så krävs följande av producent och köpare

- Vid märkning av varje förädlad produkt av "Åkeröpple från Sörmland" ska det framgå varifrån råvaran kommer/var frukten är odlad. Här räcker det med namn på odlingen men producenten måste kunna visa upp intyg från odlaren för kontrollerande myndighet för varje batch som tillverkas.
- Vid märkning av varje förädlad produkt av "Åkeröpple från Sörmland" ska det även tydligt framgå att produkten är tillverkad i landskapet Södermanland

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 och produkter förädlade därav skall innehålla 100 % must av "Åkeröpple från Sörmland".

Mos/kompott skall bestå minst av 70% fruktkött från "Åkeröpple från Sörmland" (högst 30% tillsatt socker). Upp till 3% citronjuice. citron för användas vid beredning innan kokning.

Torkade produkter skall bestå av endast "Åkeröpple från Sörmland" och upp till 3% citronjuice för att motverka mörkfärgning.

### 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 3).

Must av "Åkeröpple från Sörmland", skall vara producerad och förpackad inom det geografiska området.

Mos/kompott av "Åkeröpple från Sörmland", skall vara kokad och förpackad inom det geografiska området.

Torkade produkter av "Åkeröpple från Sörmland", skall vara producerade och förpackade inom det geografiska området.

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

--

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

--

#### 4. Beskrivning av det geografiska området:

Åkeröpple från Sörmland odlas inom det geografiska området landskapet Södermanland (figur 7).



Figur 7. Landskapet Södermanland i mellersta Sverige.

#### 5. Samband med det geografiska området:

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

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

Södermanland består av till stora delar 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 näringar som gruvdrift, fiske, trädgårdsodling och lantbruk. I berggrunden dominerar granit, men 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 grödval 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 stora gods i Södermanland var tids maktelit som belöning för insatser för riket och kungamakten. Den feodala maktordningen och de stora godsens 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 döpta efter efter namnet på den gård där de förädlats fram av skickliga hantverkare.





Figur 8. Fruktodlingar på de södermanländska Mälåröarna 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 8). 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 fruktodlingssverige.

Samtliga nyanlagda småskaliga intensivodlingar har planterat nya Åkeröträd. Sammanlagt har flera tusen nya träd 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 rönt 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 högre torrsubstanshalt och intensiv smak.

"Åkeröäpple från Sörmland" har en smakprofil vilken gör den uppskattad av kockar, 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 "Åkeröpple från Sörmland" .
- De små 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.
- Försommartorka, många dagsljustimmar, låg sommartemperatur och bra mikroklimat ger "Åkeröpple från Sörmland" hög sötma och högre torrs substans.
- Närheten till kust och många stora och små sjöar ger upphov till lång milda höstar med optimala förutsättningar för fruktens mognadsförlopp för "Åkeröpple från Sörmland".
- Sörmland är den nordliga gränsen för yrkesmässig odling. Längre söderut kommer sorten inte till sitt rätt kvalitetsmässigt och längre norrut blir odlingssäkerheten för låg.

## Mänskliga förutsättningar

- "Åkeröpple från Sörmland" är ett levande unikt kulturarv. Äpplet uppstod för över 300 år sedan i Sörmland. Det är Sörmlands landskapsäpple och det odlas över hela landskapet i så väl hemträdgårdar, äldre fruktgårdar och nyanlagda intensivodlingar.
- Den långa fruktodlingstraditionen medför även att det finns en rad aktörer vilka förädlar "Åkerö från Sörmland" till produkter som håller hög kvalitet. Det finns en levande och växande kultur kring odling och förädling av "Åkeröpple från Sörmland".
- "Åkeröpple från Sörmland" har den egenskapen att lätt släppa från trädet när frukten börjar närma sig mognad. Vid fallet får den tunga frukten lätt stötskador och därmed ett försämrad kvalitet. Denna egenskap ställer krav på odlaren att vara skicklig på att bedöma mognad och ofta plocka frukten. Den kunskap och traditionen finns i Sörmland.

## 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. Landtbruks-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, Troglio 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.akeroapple.se](http://www.akeroapple.se)

## **7 Bilagor**

### **8 Ansökan framtagen av**

Hans Naess, Matti Leino och Martin Ragnar i samarbete med Föreningen Sörmlandsäpplen genom Charlotte Sommarin, Jonas Hammar, Kay Pettersson och Mats Brokvist.