



C/2026/902

11.2.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/902)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Äpplen från Äppledalen»

N. UE: PGI-SE-02969 — 21.6.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nome [della DOP dell'IGP]**

«Äpplen från Äppledalen»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Codice della nomenclatura combinata

0808 10 - Mele

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il nome protetto «Äpplen från Äppledalen» si riferisce alle mele (*Malus domestica Borkh*) delle varietà seguenti: Discovery, Elise, Gravensteiner, Ingrid-Marie, Rubinola e Santana, coltivate nell'Äppledalen.

Le mele commercializzate con il nome protetto «Äpplen från Äppledalen» devono soddisfare le norme commerciali per le mele della classe 1 e presentare le caratteristiche tipiche della varietà in questione.

Caratteristiche fisiche

Calibro:

diametro di 55-85 mm

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Forma:

Varietà	Forma
Discovery	Mela di medie dimensioni a forma di sfera appiattita senza costolature distinte. La circonferenza è rotonda.
Elise	Mela di grandi dimensioni, conica/ampiamente oblata, con bordi bassi intorno al calice che continuano in costolature morbide lungo tutto il frutto. La circonferenza è quasi rotonda e leggermente angolare.
Gravensteiner	Mela di grandi dimensioni con una forma che varia notevolmente. Irregolarità distinte attorno alla cavità pistillare che continuano in costolature lungo il frutto fino alla cavità peduncolare. La circonferenza è angolare.
Ingrid-Marie	Mela di medie dimensioni a forma di sfera appiattita senza costolature.
Rubinola	Mela arrotondata di medie dimensioni, a forma di sfera appiattita/leggermente conica, con costolature basse e larghe che possono estendersi anche lungo il frutto. La circonferenza è rotonda/leggermente angolare.
Santana	Mela di medie dimensioni, conico-arrotondata, con una costolatura distinta, spesso ampia, che si estende su tutto il frutto. La costolatura può creare una certa asimmetria, con un lato più alto dell'altro. Ciò contribuisce alla forma caratteristica del frutto.

Epicarpo:

Varietà	Caratteristiche
Discovery	Buccia opaca/leggermente lucida di medio spessore e resistente alla manipolazione. Il colore di fondo è giallo verdolino/giallo. Il lato esposto al sole o la maggior parte del frutto presenta una colorazione rossa brillante che varia da uniforme a leggermente striata. Le macchie sulla buccia sono piccole, con un colore di fondo verde e una colorazione leggera.
Elise	Spessore medio, leggermente lucido e ruvido. È possibile che sia presente un reticolo di ruggine sulla superficie. Aroma delicato e gradevole. Il colore di fondo è giallo verdolino/giallo. La maggior parte del frutto presenta una colorazione rosso-marrone uniforme o leggermente striata.
Gravensteiner	Sottile, lucido, con colore di fondo giallo e un colore rosa lampone striato, simile a una fiamma, sul lato esposto al sole.
Ingrid-Marie	Spessore medio, opaco con un buon aroma. Il colore di fondo è giallo verdolino al momento della raccolta, giallo quando matura. La maggior parte del frutto è ricoperta da una sfumatura rosso scuro uniforme, con un riflesso bluastrò.
Rubinola	Spessore medio, leggermente lucido. Aroma intenso e gradevole. Il colore di fondo è giallo verdolino chiaro al momento della raccolta, giallo quando matura. La maggior parte della mela presenta strisce e macchie di rosso opaco.
Santana	Spesso, leggermente lucido. Diventa oleosa una volta immagazzinata. Può essere leggermente ruvido e presentare segni di ruggine. Aroma intenso e gradevole. Il colore di fondo è giallo verdolino/giallo. La maggior parte del frutto è di colore rosso caldo uniforme con leggere venature di rosso più scuro. Le macchie sulla buccia sono di colorazione grigio-verdolina.

Mesocarpo:

Varietà	Caratteristiche
Discovery	Bianco crema, talvolta rosato. Croccante, succoso. Annerisce lentamente.
Elise	Giallo pallido, sodo e poi croccante, succoso. Annerisce leggermente o non annerisce affatto.
Gravensteiner	Bianco crema con striature gialle. Croccante e succoso.
Ingrid-Marie	Bianco crema con tonalità più giallastre sul lato esposto al sole, sodo e poi croccante, succoso e dolce. Aroma gradevole. Annerisce lentamente.
Rubinola	Giallo, sodo, succoso. Non annerisce affatto.
Santana	Giallo, sodo e poi croccante. Molto succoso. Annerisce a malapena.

Durezza:

Varietà	Durezza al momento della raccolta (kg/cm ²)
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

Caratteristiche chimiche

Varietà	Acido titolato (g/l)	Dolcezza (° 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

Caratteristiche organolettiche

Varietà	Sapore/Aroma
Discovery	Aroma ricco. Acidità dolce e media. Sapore di fragole e fragoline di bosco. Le notti fresche nella zona della biosfera intensificano la freschezza del sapore ed esaltano le note di bacca; le giornate soleggiate contribuiscono a creare cambiamenti cromatici interessanti nella buccia e una forte permeazione del colore nella polpa del frutto.
Elise	Dolce, piuttosto acido. Aroma gradevole. Sapore di pera e miele. Questa varietà prospera nel clima stabile della zona della biosfera. L'autunno mite e l'effetto di bilanciamento della temperatura del lago Vättern fanno sì che i frutti maturino lentamente, sviluppando un complesso equilibrio tra dolcezza e acidità. La lunga finestra di maturazione consente il pieno sviluppo dell'aroma di pera di questa varietà, garantendo nel contempo la succosità e il mantenimento delle qualità del frutto.

Varietà	Sapore/Aroma
Gravensteiner	Fortemente aromatico, con acidità fresca e retrogusto persistente. Sapore di arance e frutti rossi. I versanti ben drenati ricchi di minerali della sponda orientale del Vättern esaltano la potenza aromatica e aggiungono un sentore di tannini, rendendo la varietà unica nella nostra zona di coltivazione. Il microclima unico della zona in prossimità del lago Vättern protegge i frutti dalle gelate di inizio primavera, il che favorisce la delicata stagione di fioritura della varietà Gravensteiner, contribuendo a garantire raccolti certi e di elevata qualità.
Ingrid-Marie	Intensamente aromatico, sapore di mandarino, prugna e nettarina. Speziato con note di cannella. Acidità media, dolcezza elevata. La buccia di colore rosso scuro con riflessi blu di questa varietà si sviluppa pienamente nella sponda orientale del Vättern grazie alle notti fresche che stimolano la formazione di antociani (pigmenti).
Rubinola	Dolce con elevata acidità. Sapore di frutta tropicale, ananas e frutto della passione. La Rubinola prospera particolarmente bene nella sponda orientale del Vättern grazie al lungo periodo vegetativo della zona, con notti fresche e molte ore di luce solare che contribuiscono allo sviluppo di sapori complessi. Il sottosuolo ricco di minerali contribuisce a creare l'aroma unico della Rubinola e il suo equilibrio tra acidità e dolcezza. La buccia compatta, che si sviluppa in questo microclima, la protegge dai danni e la mantiene succosa fino al consumo.
Santana	Dolce, con una leggera nota di acido tartarico. Aroma gradevole con note di uva dolce. Le lunghe notti estive calde e le notti fresche in autunno rallentano la respirazione della frutta, preservandone così l'acidità e determinando un profilo di gusto fresco e distinto.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi dalla coltivazione alla raccolta delle mele «Äpplen från Äppledalen» devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Per preservare le caratteristiche delle mele «Äpplen från Äppledalen» dalla raccolta alla distribuzione e garantire la tracciabilità, le mele devono essere conservate in celle frigorifere e confezionate all'interno della zona di produzione illustrata al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione delle mele «Äpplen från Äppledalen» è delimitata a ovest dalla strada E4 (secondo il tracciato stradale di gennaio 2022), a nord da una linea che collega l'angolo sud-occidentale della riserva naturale di Säbybranten (N 6416248 E 457528) a Tolarp (N 6418496 E 461312) (SWEREF 99), a est da una linea che collega Tolarp a Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) e a sud da una linea che collega Ulvenstorp a Brunnstorp (il viadotto sotto l'E4; N 6409081 E 456692).

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione dell'IGP «Äpplen från Äppledalen» si basa sul legame tra le caratteristiche del prodotto e la zona geografica.

Caratteristiche particolari legate al prodotto

Le mele «Äpplen från Äppledalen» sono caratterizzate da un colore intenso e da un acido fruttato tipico, bilanciato da una dolcezza ben calibrata.

Le mele «Äpplen från Äppledalen» hanno una buccia più sottile rispetto a mele simili coltivate più a sud in Europa. La manipolazione manuale delle mele «Äpplen från Äppledalen» garantisce che i frutti non siano danneggiati durante la raccolta, l'immagazzinamento e il confezionamento nonostante la buccia più sottile.

Grazie ai centri di confezionamento presenti sul territorio e alla vicinanza a un grossista, le mele «Äpplen från Äppledalen» sono succose quando arrivano dal cliente.

A differenza delle mele importate o introdotte da altri luoghi, le mele «Äpplen från Äppledalen» non sono cerate o trattate chimicamente dopo la raccolta.

Legame

Le caratteristiche delle mele «Äpplen från Äppledalen» dipendono dalle condizioni naturali specifiche dell'Äppledalen e dalle conoscenze dei coltivatori su come utilizzarle al meglio nella coltivazione delle mele.

L'Äppledalen si estende all'interno della riserva della biosfera della sponda orientale del Vättern (<https://ostravatterbranterna.se>) da nord-est a sud-ovest. La valle scende dal punto più alto a nord-est fino al lago Vättern, il quinto lago più grande d'Europa. L'ubicazione geografica, le condizioni del suolo (argilla, sabbia, sedimenti fluviali glaciali e morena con venature ricche di nutrienti di gabbro basico, che si sgretola facilmente) dell'Äppledalen e la sua vicinanza al lago Vättern creano un paesaggio con un mosaico di piccole zone di coltivazione con buone condizioni di vita per gli impollinatori selvatici e condizioni eccellenti per la coltivazione delle mele con le caratteristiche specifiche delle «Äpplen från Äppledalen».

L'ubicazione settentrionale dell'Äppledalen comporta molte ore di soleggiamento intenso durante il periodo vegetativo, mentre la temperatura media giornaliera varia da poco più di 25 °C di giorno a circa 5 °C di notte. L'ubicazione settentrionale comporta inoltre in un minor numero di attacchi da parte di parassiti (funghi e insetti), riducendo la necessità di ricorrere a prodotti fitosanitari.

La vicinanza al grande bacino del lago Vättern fa sì che i venti sud-occidentali che soffiano dal lago verso l'Äppledalen siano freddi, ritardando la stagione di fioritura dei meli in un momento in cui il rischio che le gelate possano danneggiare i fiori è grande. In autunno i venti sud-occidentali sono riscaldati dall'acqua calda del lago Vättern, il che riduce il rischio di forti gelate notturne e prolunga la fase di maturazione delle mele «Äpplen från Äppledalen» durante il periodo dell'anno in cui la differenza tra le temperature diurne e quelle notturne è massima.

Tutte queste ore di sole, la luce potente, il lungo periodo di maturazione e la forte variazione di temperatura durante la giornata conferiscono alle mele «Äpplen från Äppledalen» un colore intenso, un acido fruttato caratteristico e una dolcezza equilibrata, nonché una buccia più sottile rispetto alle stesse varietà coltivate più a sud.

Ad esempio, le lunghe notti calde e fresche in autunno nella sponda orientale del Vättern rallentano la respirazione dei frutti, preservando in tal modo l'acidità della varietà Santana e determinando un profilo di gusto fresco e distinto. I versanti ben drenati ricchi di minerali della sponda orientale del Vättern esaltano la potenza aromatica e aggiungono un sentore di tannini, rendendo la Gravensteiner una varietà unica nella nostra zona di coltivazione.

La buccia di colore rosso scuro con riflessi blu della varietà Ingrid-Marie può svilupparsi pienamente nella sponda orientale del Vättern grazie alle notti fresche che stimolano la formazione di antociani (pigmenti).

Le caratteristiche delle mele «Äpplen från Äppledalen» dipendono dalla conoscenza dei coltivatori delle condizioni locali del mosaico di piccole superfici coltivate dell'Äppledalen e delle particolari esigenze di ciascuna varietà per quanto riguarda le condizioni pedo-climatiche e di coltivazione. Tali conoscenze guidano la selezione del sito di coltivazione per ogni singola varietà e il modo in cui le piante sono custodite.

La coltivazione delle «Äpplen från Äppledalen» è certificata dal punto di vista climatico (*IP Sigill, frutta e verdura*), pertanto esistono norme rigorose in materia di fertilizzazione, irrigazione e uso di prodotti fitosanitari. I coltivatori devono dimostrare la necessità di una fertilizzazione adattata alle dimensioni previste del raccolto mediante un'analisi del suolo. Analogamente, i coltivatori devono analizzare la presenza e la quantità di insetti nocivi mediante campionamento al fine di dimostrare la necessità di un controllo degli organismi nocivi.

Il modo in cui i coltivatori potano gli alberi e la misura in cui devono essere irrigati con l'acqua del lago Vättern durante la stagione sono determinati dalle esigenze di ciascuna varietà di mela e dalle condizioni locali.

Al fine di ottenere il massimo raccolto di mele con le caratteristiche tipiche delle «Äpplen från Äppledalen», i coltivatori proteggono gli impollinatori selvatici presenti nei siti di coltivazione conservando la biodiversità e creando hotel per gli insetti.

Le mele a buccia sottile richiedono una manipolazione manuale dalla raccolta al confezionamento. Per preservarne le caratteristiche, le mele «Äpplen från Äppledalen» sono quindi raccolte a mano e immagazzinate con la tecnica ULO (*Ultra-Low Oxygen*) fino a quando non sono confezionate a mano per essere consegnate ai clienti. La conservazione in celle frigorifere e il confezionamento garantiscono la consegna al cliente finale di mele succose con le caratteristiche tipiche delle «Äpplen från Äppledalen».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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