

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, Transparente 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 kägellikt	Gloster och Transparente 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 strimmor
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 Gulvitt fast/hårt med hög syra som mildras efterhand äpplet
Elise	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:

Sort	Smak
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 m 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 fältspatik 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 jordmänen 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.

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".

Äppledalens läge, 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.

Specifika uppgifter om produkten:

Vid odling av "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" planteras träden 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 Frukt 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 och konstgödning.

Bevattning sker med sjövattnen från Vättern, Europas femte största sjö. Tillgången till sjövattnen 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 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 om man själv har 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.

Produktens särskilda egenskaper

”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” är en uppskattad kvalitetsprodukt. ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” kännetecknas av sin intensiva färg, sin tydliga fruktsyra som balanseras av en väl avvägd sötma.

Egna packerier och närheten till grossisten gör att ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” är saftspända när de når kunden.

Den manuella hanteringen av ”Äpplen från Äppledalen” gör att tunnskaligare äpplesorter kan odlas och hanteras utan att dessa far illa under plockning, lagring, och packning. Den tunnskaliga frukten uppskattas av konsumenten.

Till skillnad från införda och importerade äpplen är ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” inte vaxade och heller inte 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 har särskilt lämpliga förhållanden för odling av äpplen. Den kuperade och mosaikartade landskapet och dalens geografiska orientering mot sydväst erbjuder varma gynnsamma lägen för odling av äpplen.

Klimatet påverkas av närheten till sjön Vättern med sitt stora vattenmagasin. På våarna för de sydvästliga vindarna med sig kallare luft från Vättern. Den kalla luften försenar blomningen hos äppleträden i dalen med ca två veckor och minskar därmed risken för frostsador under blomningen.

På hösten för de sydvästliga vindarna med sig varmare luft från Vättern vilket förlänger växtsäsongen med ca 14 dagar och minskar risken för att odlingarna drabbas av sträng frost (flera minusgrader) vilket annars skulle skada frukten.

Under odlingssäsongen varierar dygnstemperaturen. Variation i dygnstemperaturen under äpplenas mognadsprocess påverkar såväl färgutvecklingen hos äpplen som äpplenas innehåll av socker och fruktsyra och bidrar därmed till de egenskaper som karaktäriserar ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen”.

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.

Mänskliga faktorer

Bland odlarna av ”Äpplen från Äppledalen”/”Svenska Äpplen från Äppledalen” är odling av äpplen en familjetradition som gått i arv i flera generationer. Odlarna har därigenom skaffat sig en stor ackumulerad kunskap om förhållandena (bl.a. markförhållanden och mikroklimat) i de olika delarna av Äppledalen.

Genom kunskap om såväl förhållandena i de olika delarna av dalen som de individuella äppelsorternas krav på odlingsmiljön kan odlarna välja den äppelsort som är bäst lämpad för odling på en viss plats i Äppledalen.

Kännedom om de lokala förutsättningarna och om äppelsorternas individuella krav på odlingsplatsen är också avgörande vid beskärningen av äppleträden så att äppleträden får bästa möjliga förutsättningar för att utveckla den kvalitet som kännetecknar "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen".

Odlingen av "Äpplen från Äppledalen"/"Svenska Äpplen från Äppledalen" är klimatcertifierad enligt IP Sigill Frukt och grönt vilket bland annat innebär att bevattning, gödsling och användning av växtskyddsmedel endast sker om och när det behövs. Samtliga odlare i Äppledalen har varit anslutna till IP-certifieringen sedan början av 1990-talet. Odlarna har därmed ca 30-års erfarenhet av arbetssättet.

Gödsling av äppleträden sker efter behov och baseras odlarnas kunskap om förhållandena på odlingsplatsen och på data från markanalyser samt på skördens förväntade storlek. På grund av odlingarnas lutning har odlarna anpassat gödslingen så att träden kan gödulas med gödningsen löst i vatten.

Bevattning sker med sjövattnet från Vättern. Bevattning sker efter behov och anpassas till markförhållandena på de olika odlingsplatserna i Äppledalen.

Pollinering sker med en blandning av honungsbin i kupor och med vilda pollinerare. För att underlätta för vilda pollinerare anlägger odlarna anläggningar för insekshotell och bereder speciella områden för markboende pollinerare. Odlarna låter också gräset mellan träden vara relativt långväxt vilket uppskattas av pollinatörerna.

Hantering av frukten från skörd till paketering sker för hand. Endast undantaget från den manuella hanteringen är den maskinella storlekssorteringen av de skördade äpplena.

Vid skörden ser plockaren till att skaftet blir kvar på äpplet. Därmed förhindras skador och vidare angrepp på den plockade frukten från skaftsidan. Beroende på äppelsort och odlingarnas placering mognar äpplena vid olika tidpunkt. Frukten utseende och färg avgör när frukten är mogen för plockning. Att plocka äpplena kräver därför kunskap om de olika äppelsorternas egenskaper.

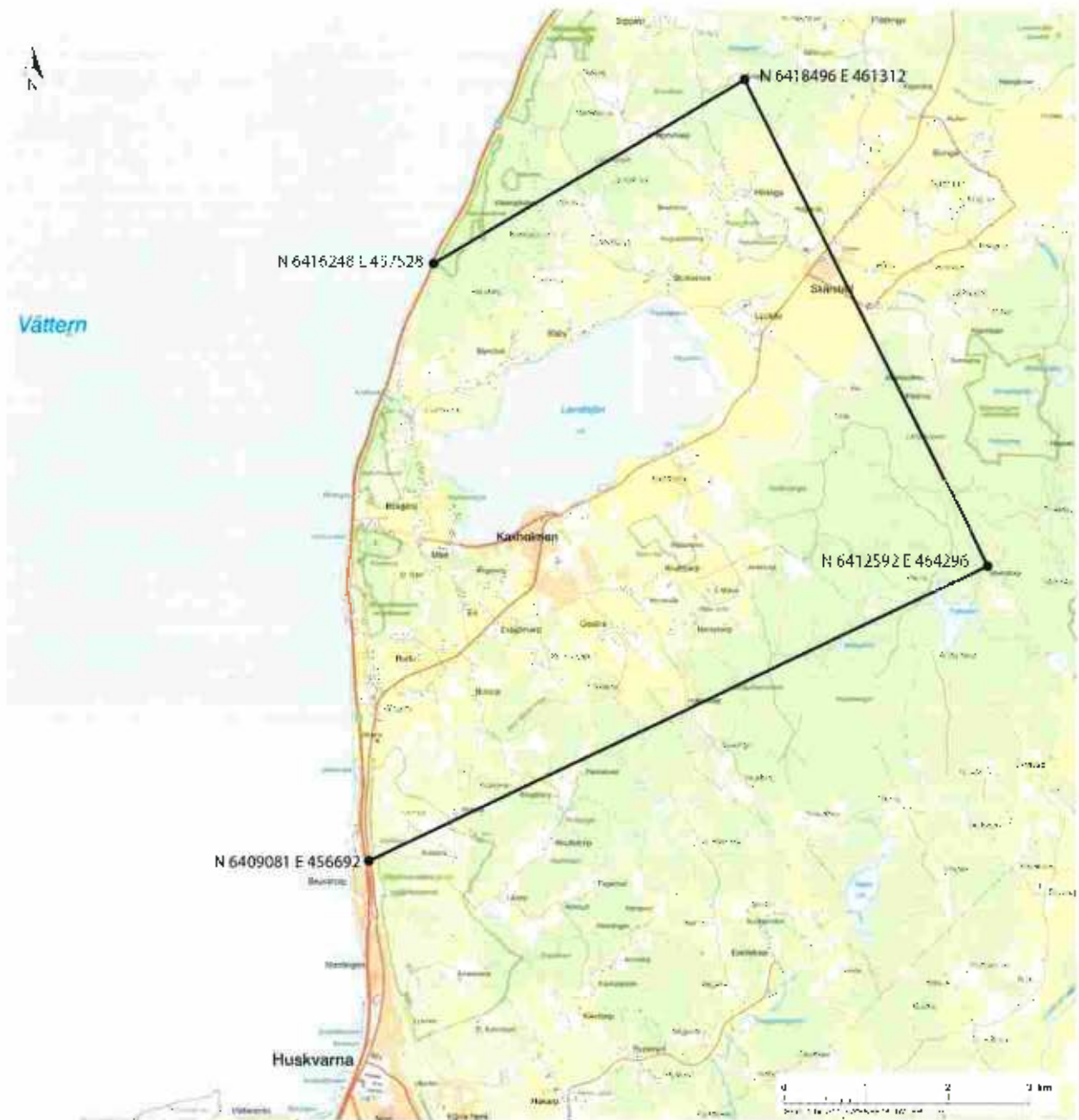
Vissa sorter mognar successivt under skördesäsongen. För dessa sorter måste plockning ske genom s.k. gallringsskörd där plockaren kan behöva plocka äpplen från en odling vid upp till tre tillfällen under samma skördesäsong.

Nyskördade äpplen förvaras i kyla (2 - 3 °C) i hög fuktighet och vid låg syrgasnivå (ULO-lager). I kylmagasinet 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 om man själv har 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.

Källor

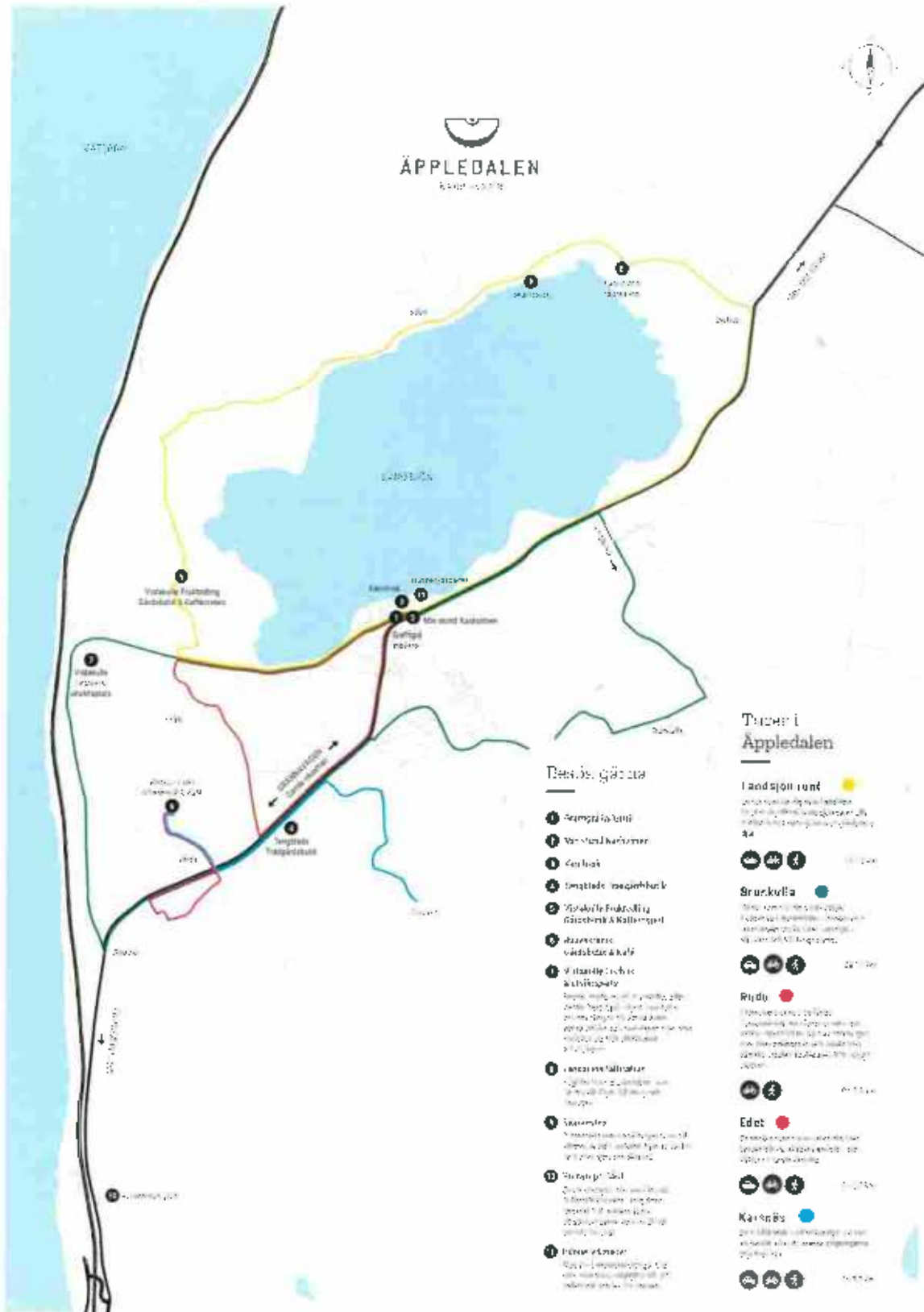
Östra Vätterbranterna - Ansökan till Biosfärområde
SGU
SMHI



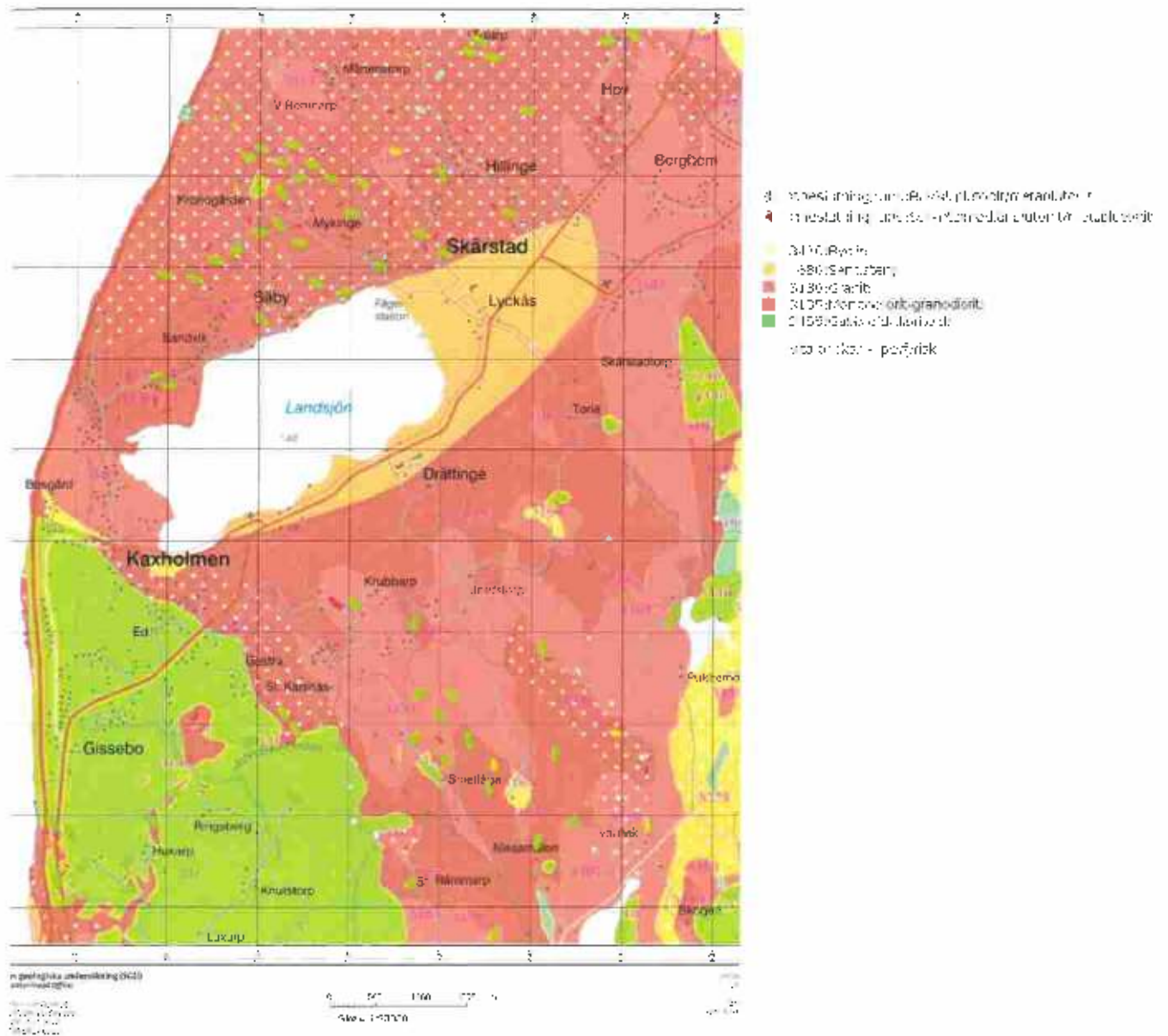
Produktionsområdet begränsas i väster av väg E4³, i norr av en linje från sydvästra hörnet av Säbybrantens naturreservat (N 6416248 E 457528)⁴ till Tolarp (N 6418496 E 461312), i öster av en linje från Tolarp till Ulvenstorp (N 6412592 E 464296) och i söder av en linje från Ulvenstorp till viadukten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

³ Enligt vägens dragning i januari 2022

⁴ SWEREF 99



Informationskarta Äppledalen



Berggrundskarta Äppledalen

