

## 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 kägellikt | 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 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<br>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 E4<sup>1</sup>, i norr av en linje från sydvästra hörnet av Säbybrantens naturreservat (N 6416248 E 457528)<sup>2</sup> 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).

<sup>1</sup> Enligt vägens dragning i januari 2022

<sup>2</sup> 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 isälvssediment/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 skördarbetet.

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 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 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 beskrivningen 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 gödningen 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 storleksorteringen 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.

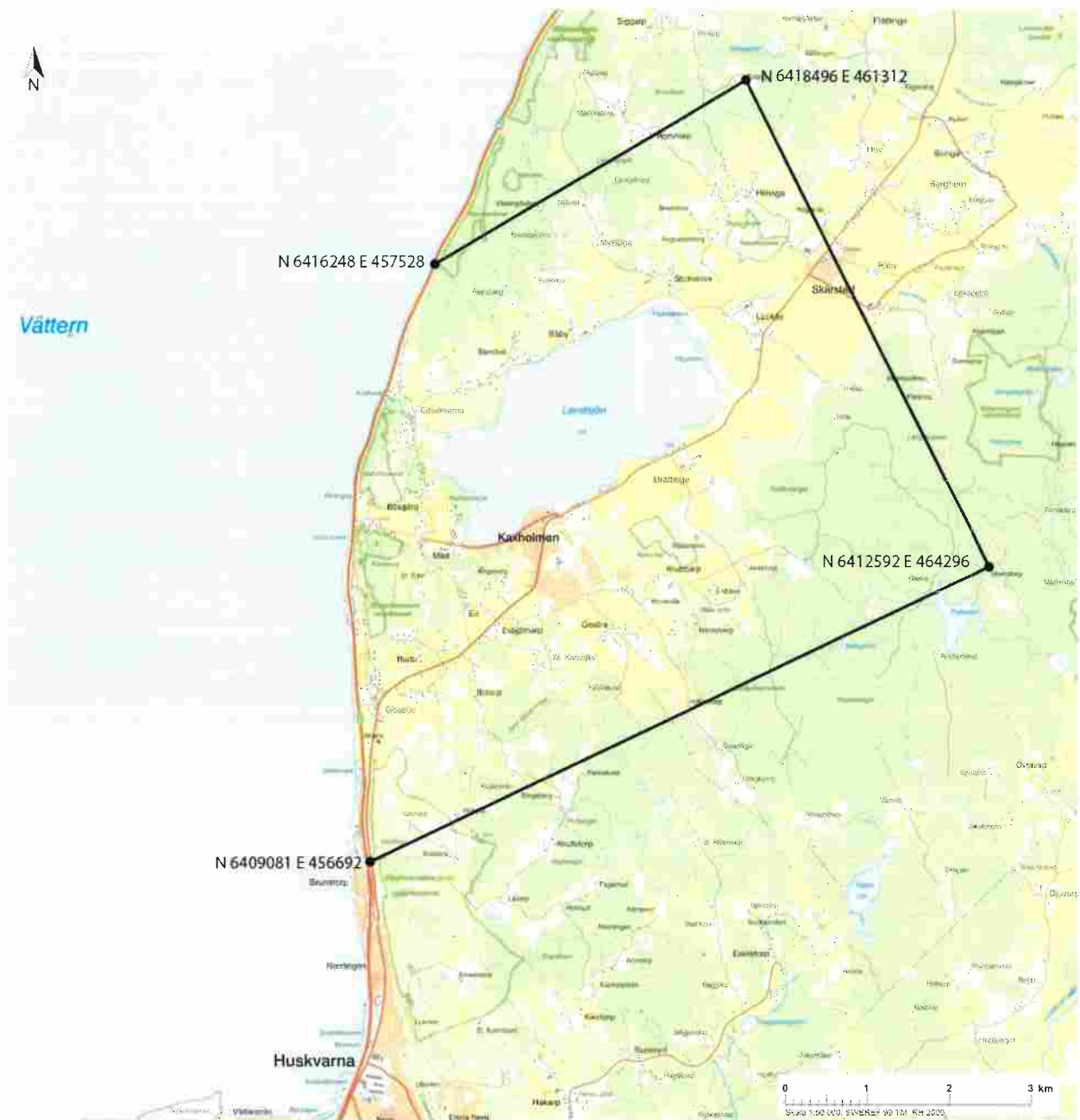


**Källor**

Östra Vätterbranterna - Ansökan till Biosfärområde

SGU

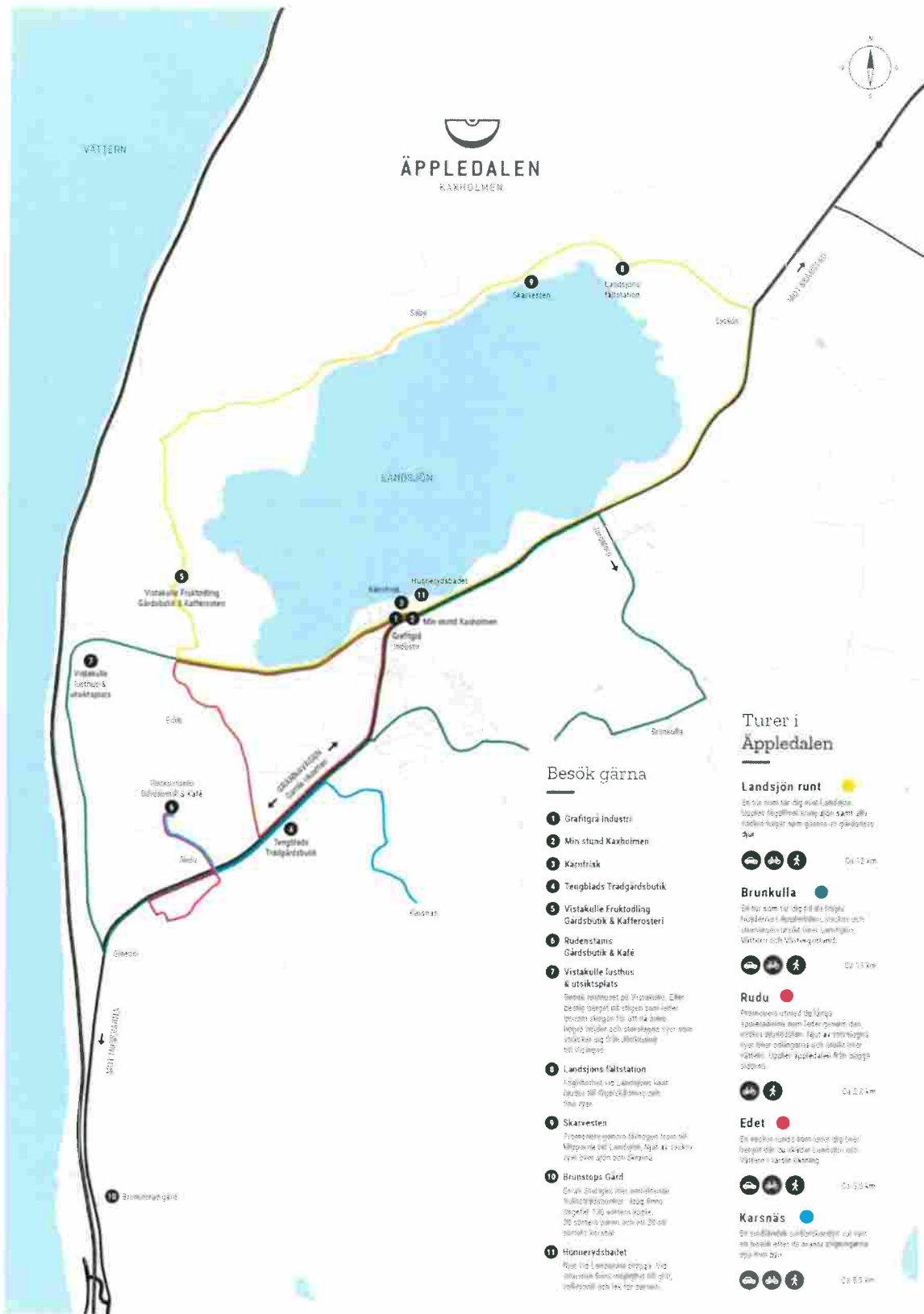
SMHI



**Produktionsområdet** begränsas i väster av väg E4<sup>3</sup>, i norr av en linje från sydvästra hörnet av Säbybrantens naturreservat (N 6416248 E 457528)<sup>4</sup> 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).

<sup>3</sup> Enligt vägens dragning i januari 2022

<sup>4</sup> SWEREF 99



# ÄPPLEDALEN KAXHOLMÉN

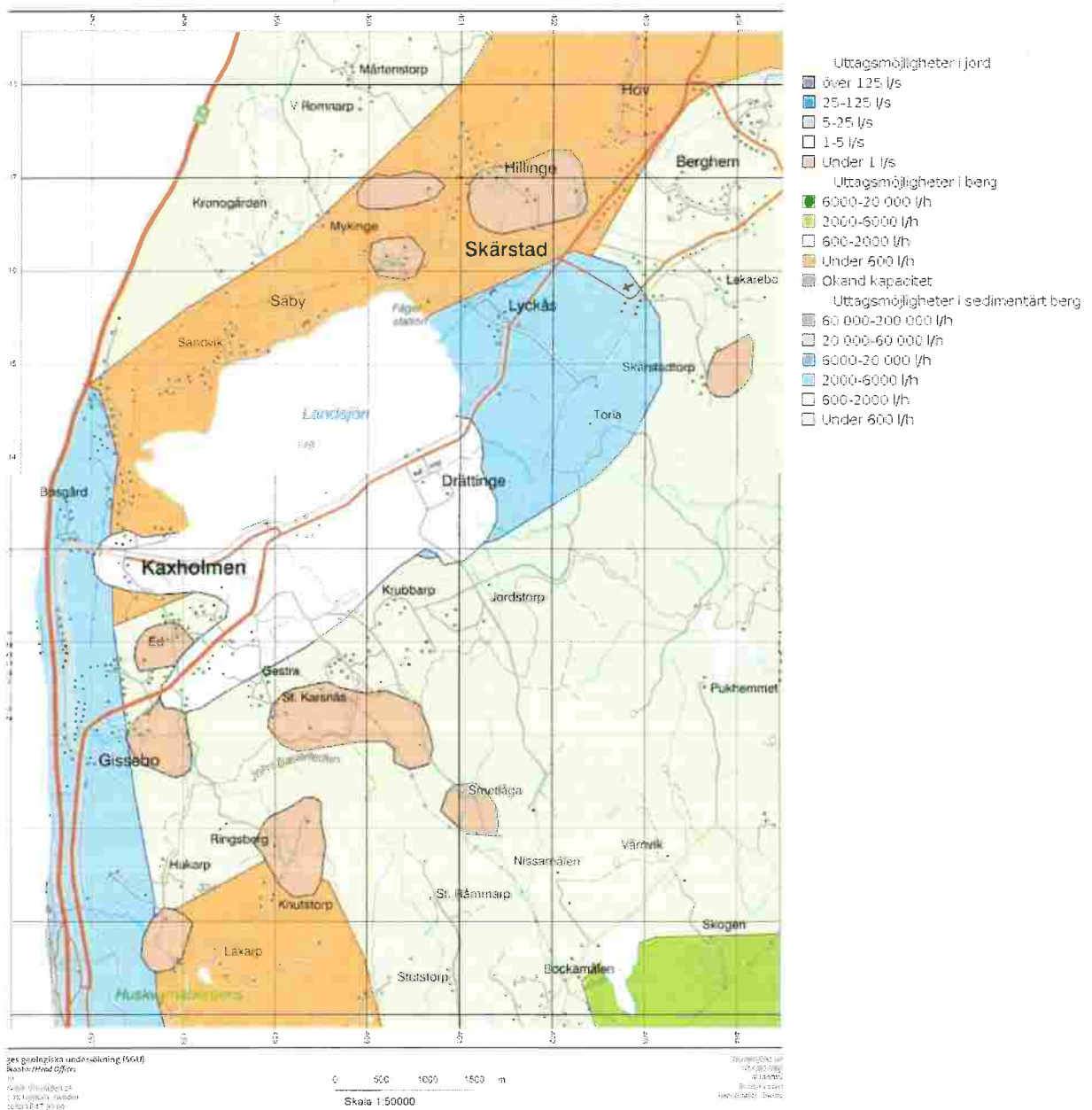
## Besök gärna

- 1 Grafträ Industri
- 2 Min stua Kaxholmén
- 3 Kärnfrisk
- 4 Tengblads Trädgårdsbutik
- 5 Vistakulle Frukodling Gårdsbutik & Kafferosteri
- 6 Rudensfams Gårdsbutik & Kafé
- 7 Vistakulle fusthus & utsiktsplats  
 Seesik utsikt över på Vistakulle. Eller be om en tur på stigarna som leder ner till skogen för att njuta av den sköna naturen och utsikten över landsjön och Västern. (Vistakulle och Västern är ett naturreservat)
- 8 Landsjöns fäststation  
 En fäststation vid Landsjöns kaar. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.
- 9 Skarvesten  
 Ett av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.
- 10 Brunstaps Gård  
 En av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.
- 11 Hönnerysdåbet  
 En av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.

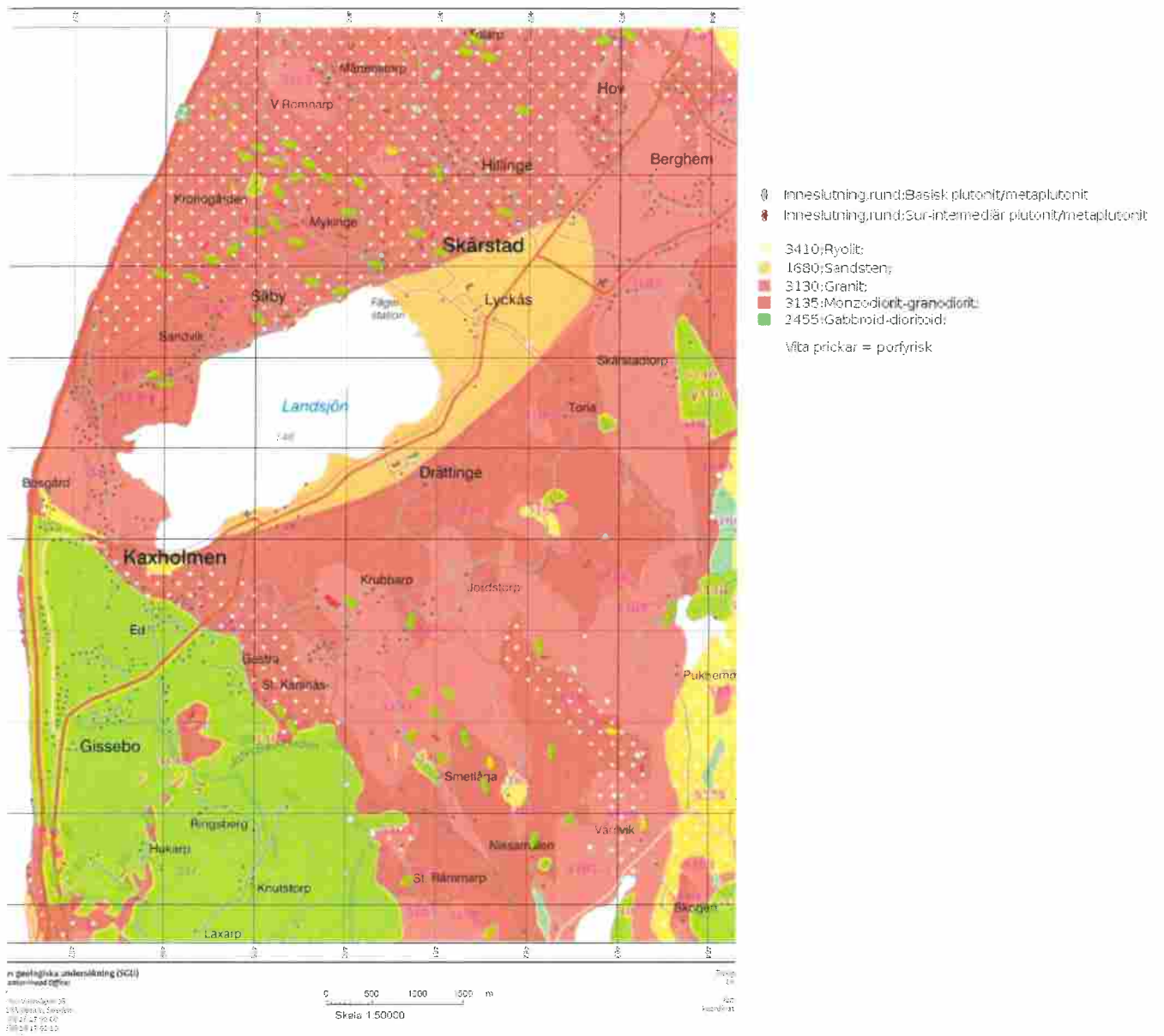
## Turer i Äppledalen

- Landsjön runt**  
 En tur runt om Landsjön. Det är ett av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.  
 0-10 km
- Brunkulla**  
 En tur runt om Brunkulla. Det är ett av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.  
 0-10 km
- Rudu**  
 En tur runt om Rudu. Det är ett av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.  
 0-10 km
- Edet**  
 En tur runt om Edet. Det är ett av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.  
 0-10 km
- Karsnäs**  
 En tur runt om Karsnäs. Det är ett av de mest intressanta ställen i området. Det är ett av de mest intressanta ställen i området.  
 0-10 km

Informationskarta Äppledalen

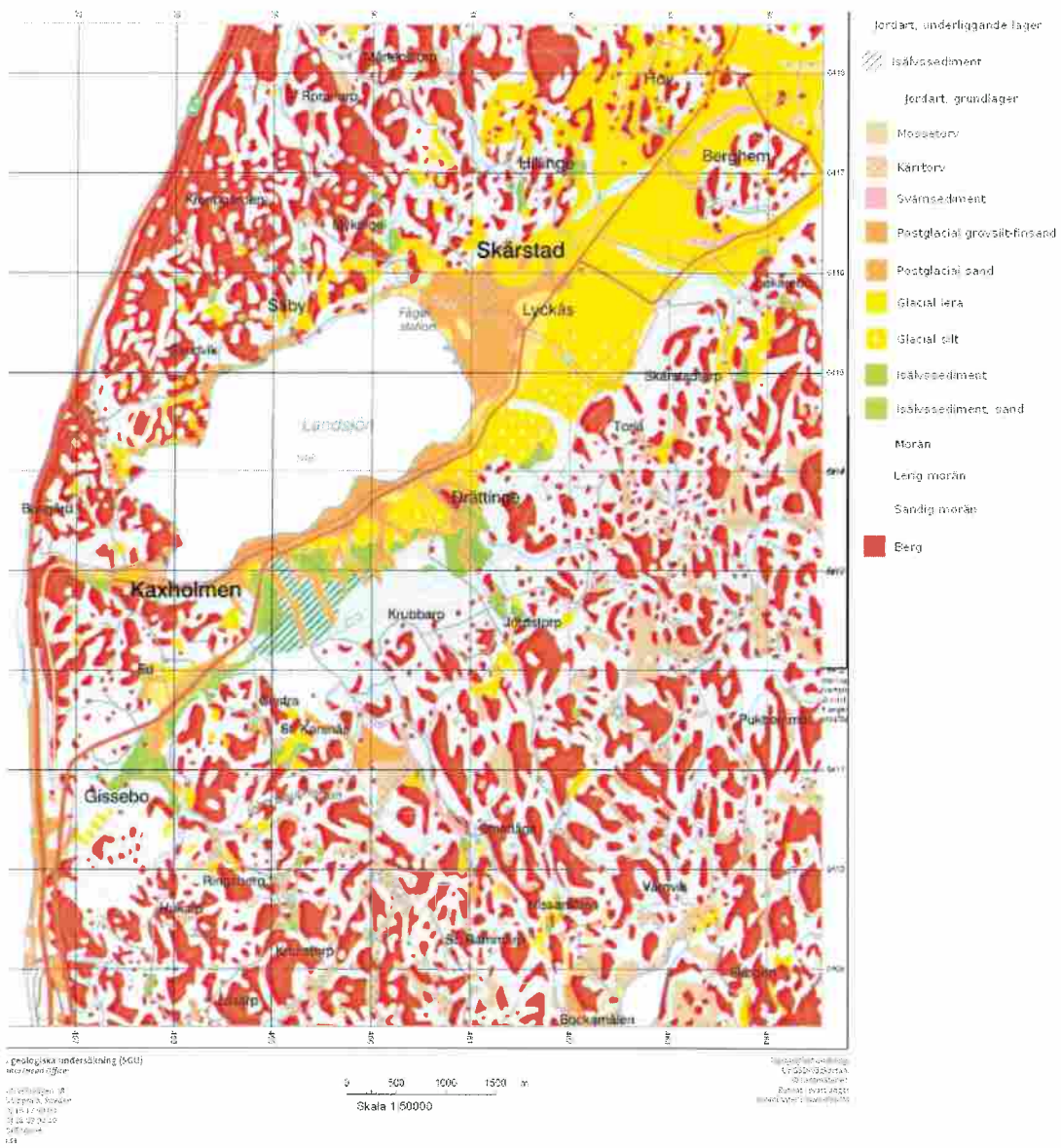


## Tillgång till grundvatten i Äppledalen



Berggrundskarta Äppledalen





Jordartskarta Äppledalen





