

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 199/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Allåkerbär från Norrland”

Nr UE: PDO-SE-02494 — 11.4.2019 r.

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Allåkerbär från Norrland”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Allåkerbär från Norrland” to nazwa nadana malinie tekszli (*Rubus arcticus* L. podgatunek *stellarcticus* G. Larsson) hodowanej w uprawach polowych w regionach Norrbotten i Västerbotten w Szwecji. Obecnie istnieje siedem odmian maliny tekszli, z których cztery mogą być określane jako „Allåkerbär från Norrland” – „Anna”, „Linda”, „Sofia” oraz „Beata”. Uprawa musi obejmować zawsze co najmniej dwie odmiany – aby roślina wydała owoce, potrzebne są różne jej odmiany.

Kształt jagód przypomina owoce maliny właściwej i składa się z licznych drobnych pestkowców tworzących owoc wielkości 8–20 mm. Pojedyncze jagody ważą do 10 g i mogą przybierać barwę od jaskrawoczerwonej do głębokiej, winnej czerwieni. Dojrzewają zwykle od połowy lipca do końca sierpnia. Zawartość cukru waha się od 3 do 10% i składa się głównie z sacharozy, a także glukozy i fruktozy. Zawartość cukru w owocach zwiększa się pod wpływem dużych ilości światła dziennego. Cukier uwydatnia złożony smak owoców. Kwasowość jest na poziomie 1–3% i zawiera się głównie w kwasie cytrynowym i kwasie jabłkowym. Produkt przeznaczony jest do spożycia w stanie świeżym lub mrożonym. Właściwości organoleptyczne produktu są nienaruszone.

Odmiany allåkerbär należą do rodzaju *Rubus*, który obejmuje także jagody, takie jak malina właściwa i jeżyna krzewiasta. Mimo podobieństw między tymi owocami, smak allåkerbär wyróżnia się wieloma cechami charakterystycznymi. Smak w pełni dojrzałych jagód jest złożony; zawiera w sobie nuty borówki brusznicy, czerwonej porzeczki, wina sherry, ziemianki, rokitnika i jeżyny krzewiastej. Smak ten jest wyjątkowy i bardzo intensywny. Malina allåkerbär jest rośliną samopłodną, dlatego jej uprawy muszą obejmować różne odmiany, aby doszło do zapłodnienia krzyżowego – właśnie temu rodzajowi rozmnażania owoce zawdzięczają swój złożony smak. Geograficzny obszar produkcji charakteryzujący się długimi godzinami światła dziennego w połączeniu z łagodnym klimatem podczas sezonu wegetacyjnego pozwala jagodom dojrzeć w pełni przed zbiorami, a zgodnie z wiedzą tradycyjną owoce te są zbierane wyłącznie wtedy, gdy są już całkowicie dojrzałe.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Maliny „Allåkerbär från Norrland” muszą być hodowane, zbierane, myte i przetwarzane na macierzystym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania „Allåkerbär från Norrland” są oznaczane specjalnym logo, aby umożliwić ich identyfikację.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Geograficzny obszar produkcji „Allåkerbär från Norrland” obejmuje szwedzkie regiony Norrbotten (BD) i Västerbotten (AC).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar obejmuje najdalej wysunięte na północ części Szwecji. Przebiega przez niego koło podbiegunowe północne.

W tabeli nr 1 przedstawiono dane dotyczące klimatu panującego w latach 1991–2020 (wg Szwedzkiego Instytutu Meteorologiczno-Hydrologicznego, SMHI) w Boden – miejscowości położonej nieopodal centralnej części geograficznego obszaru produkcji „Allåkerbär från Norrland”.

Tabela 1

Dane dot. klimatu w Boden, 1991–2020. Średnia miesięczna.

	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień
Temperatura (C)	7,7	13,4	16,3	14,2
Opady (mm)	40,9	60,4	70,0	68,2
Całkowite promieniowanie słoneczne (kWh/m ²)	155,9	169,9	162,4	118,6
Światło dzienne w skali dnia (h)	19,12	23,19	20,44	16,38

Lato zazwyczaj rozpoczyna się tu między 26 maja a 1 czerwca. Pierwszy mróz pojawia się w okolicach 1 września. Klimat cechuje się obfitymi opadami, łagodnymi temperaturami, intensywnym promieniowaniem słonecznym i wyjątkowo dużą liczbą godzin operowania światła dziennego. Taka ilość światła dziennego wynika bezpośrednio z położenia na szerokości geograficznej północnej. Na północ od szerokości geograficznej 65.73 przez część okresu wegetacyjnego panują białe noce. Umiarkowane temperatury na tej szerokości geograficznej są unikalnym zjawiskiem występującym na tym obszarze, za co bezpośrednio odpowiedzialny jest Prąd Zatokowy, opływający wybrzeże Norwegii. Takie połączenie długich godzin światła dziennego z wciąż łagodnymi temperaturami stwarza dogodne warunki do uprawy jagód wysokiej jakości. Ilość światła słonecznego wpływa na wzrost zawartości cukru w jagodach oraz przyspiesza ich rozwój. Cukier uwydatnia złożony smak owoców. Bardzo mroźne zimy w tym regionie są również ważnym czynnikiem, ponieważ wpływają na zmniejszenie presji agrofagów atakujących rośliny. Wszystko to razem daje dobre warunki do hodowli „Allåkerbär från Norrland”.

Malina allåkerbär to krzyżówka powstała w wyniku prac selekcyjnych nad odmianami w latach 50. i 60. XX w. w wyniku celowej selekcji odmian pierwotnie prowadzonej w ośrodku badań naukowych w Öjebyn na obrzeżach miasta Piteå w regionie Norrbotten. Prace, które doprowadziły do powstania tego mieszańca, rozpoczęły się w latach 30. w miejscowości Vilhelmina (położonej na terenie geograficznego obszaru produkcji), gdzie uprawiano dziką nordycką malinę tekszlę. Odmiany allåkerbär powstały w latach 60. w wyniku skrzyżowania dzikiej nordyckiej maliny tekszli (*Rubus arcticus arcticus*) z alaskańską maliną tekszlą (*Rubus arcticus stellatus*), pod kierownictwem badaczki Gunny Larsson. W 1970 roku przedstawiła ona swoją pracę na ten temat, a następnie dalej prowadziła badania związane z rozwojem i popularyzacją odmian allåkerbär. Ośrodek badań naukowych w Rönöbäcksdalen w miejscowości Umeå w regionie Västerbotten również odegrał ważną rolę w rozpowszechnieniu tych jagód. Od lat 70. aż do połowy pierwszej dekady XXI w. prowadzono tam dodatkowe badania skupiające się na odmianach allåkerbär, dotyczące w szczególności technik zbiorów i czyszczenia owoców, a także ich chorób i ich leczenia. Współcześnie są to pojedyncze rośliny hodowane w prywatnych ogrodach i innych miejscach tego typu w południowej Szwecji, a także w innych krajach; komercyjna uprawa tego owocu ogranicza się jednakże do regionów Norrbotten and Västerbotten. Trzy gospodarstwa zajmujące się obecnie hodowlą tych jagód w celach handlowych znajdują się w gminach Umeå (AC), Boden (BD) i Jokkmokk (BD).

Rozwijana w tym obszarze geograficznym przez lata specjalistyczna wiedza o uprawie, zbiorach i obróbce owoców obejmuje kwestie takie jak skuteczna kontrola chwastów – temat ważny dla upraw podatnych na konkurencyjne wyparcie gatunków jak allåkerbär – zwalczanie chorób i najlepszy czas na zbiory. Ostatnia kwestia ma kluczowe znaczenie, ponieważ aromat owoców osiąga pełnię jedynie wtedy, gdy pojedyncze pestkowce urosną i staną się całkowicie dojrzałe i soczyste. Geograficzny obszar produkcji także umożliwia owocom osiągnięcie tego etapu podczas sezonu wegetacyjnego. Optymalizacja zbiorów oznacza również zbiory odmian allåkerbär w różnych, dokładnie wyznaczonych fazach, w celu maksymalizacji intensywności aromatu jagód.

Warunki naturalne geograficznego obszaru produkcji sprawiły, że możliwe było stworzenie upraw allåkerbär. Ograniczyły one również presję szkodników, co jest niezbędne w hodowli, i nadały jagodom ich szczególną słodycz. Przewaga drzew iglastych na tym obszarze geograficznym, a szczególnie świerka, oznacza występowanie wielkich terenów z glebami o niskim pH, co jest warunkiem koniecznym, aby odmiany allåkerbär mogły prosperować.

Ten obszar geograficzny stwarza optymalne warunki naturalne i obfituje w fachową wiedzę o uprawie roślin allåkerbär, a także wyróżnia się wyjątkową kulturą spożywania ich jagód. Owoce „Allåkerbär från Norrland” to dla wielu mieszkańców regionu nieodłączny element specjalnych okazji, spożywany na świeżo, a częściej w formie dżemu podawanego z goframi, lodami waniliowymi lub niewielką ilością bitej śmietany. Podobna kultura nie występuje w innych regionach Szwecji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/sub-ansokan-allakerbar-fran-norrland_230314.pdf
