



# Slutrapport

Nationell kartläggning av traditionella livsmedel och jordbruksprodukter med potential att söka skyddad beteckning enligt EU:s regelverk

Charlotte Backman, Sven-Erik Larsson, Odd Nygård  
Rapport 3:2014, Hushållningssällskapet Skaraborg







# Förord

Föreliggande rapport är resultatet av en kartläggning av livsmedel och jordbruksprodukter med regional identitet som genomfördes under perioden mars till oktober 2014 på uppdrag av Jordbruksverket. Hela resultatet av kartläggningen presenteras på Jordbruksverkets webbsida ”smakasverige.jordbruksverket.se”.

Skara 2014-12-15

Charlotte Backman



# Sammanfattning

Under 2014 genomförde Jordbruksverket en kartläggning av förekomsten av traditionella, svenska livsmedel och jordbruksprodukter med koppling till ett bestämt geografiskt område. Syftet var att identifiera produkter som kan bli aktuella för kommande ansökningar om skyddad ursprungs- eller geografisk beteckning enligt EU:s regelverk. Målet är att Sverige till år 2020 ska ha tredubblat antalet svenska produkter som skyddas av antingen Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller Skyddad geografisk beteckning (SGB).

Kartläggningen baseras på material som lämnats in av personer med god kännedom om regionala förhållanden: Matlandetambassadörer, Länsstyrelser, Hushållningssällskap, producentsammanslutningar, primärproducenter och förädlare. Materialet har kompletterats genom sökningar på hemsidor där nätverk presenterar regionala produkter. Totalt omfattar kartläggningen ca 350 produkter. För dessa produkter har grundläggande information om produkten, dess historia och den aktuella producentsituationen tagits fram. Produkterna har utvärderats mot kraven i EU:s regelverk om skyddade beteckningar.

Drygt 100 produkter bedömdes uppfylla de grundläggande kraven i regelverket. Bland dessa saknas flera av de största och ekonomiskt mest betydelsefulla regionala produkterna på grund av att de är produkter som är registrerade varumärken eller stark förknippade med en enda producent.

Av de 100 produkterna har ett 20-tal varit föremål för utvärdering med avseende på exportpotential samt produkternas värde för besöksnäringen. Utvärdering genomfördes av en panel av experter. Av de utvalda produkterna ansågs att Vänerlöjrom, Levandeförvarad havskräfta från Bohuslän, Småländsk ostkaka, Östgötsk vit saltgurka, Runt hålat knäckebröd och Mese var de produkter som bäst uppfyllde uppställda kriterier.

Med utgångspunkt från EU-lagstiftningen och med hänsyn till utfallet av tidigare skydd av produktnamn enligt EU:s regler för skyddade beteckningar gjorde kartläggningsgruppen en egen bedömning: De produkter som bedömdes vara mest angeläget att ge skyddade beteckningar var: Vänerlöjrom, Levandeförvarad havskräfta från Bohuslän, Småländsk ostkaka, Östgötsk vit saltgurka, Källarlagrad getost, Ljusugnsbröd alternativt Korntunnbröd, Tvebakad kavring från Skåne, Småländska isterband och Grynkorv. Gruppen rekommenderar också att ytterligare ett antal produkter blir föremål för vidare studier. Bland dessa finns exempelvis lökkorv, Skånsk spickeskinka och spickekorv, hemost, Hälsinge färskost, ankarstock och Hönökaka.

Arbetet med att ta fram ansökningar om skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning för ett antal av dess produkter bör påbörjas så snart som möjligt. Som en förutsättning för detta arbete bör producenternas vilja att samarbeta kring gemensamma mål som exempelvis att kvalitativt utveckla produkten och produktionsprocessen undersökas.

Det är också viktigt att arbetet med att informera producenter av traditionella livsmedel och jordbruksprodukter om EU:s regler för skydd av produkter med koppling till ett geografiskt område, konsekvenserna av ett sådant skydd samt hur det skulle kunna stärka utvecklingen i regionen. Det gäller inte minst producenter av ekonomiskt betydelsefulla produkterna där produkten idag produceras av en enda producent.





# Innehållsförteckning

<b>Uppdraget .....</b>	<b>1</b>
Metod .....	1
Arbetsgrupp .....	1
Referensgrupp:.....	2
Begränsningar och avgränsningar.....	2
<b>Skyddade ursprungs- och geografiska beteckningar .....</b>	<b>5</b>
Syftet med lagstiftningen.....	5
Positiva effekter av ursprungsskydd.....	6
<i>Högre pris för skyddade produkter.....</i>	<i>6</i>
<i>Kvalitetsförsäkring för konsumenten .....</i>	<i>6</i>
Kraven för att få skyddad ursprungs- eller geografisk beteckning.....	6
Möjlighet till skydd om kraven inte uppfylls .....	7
<b>Resultat av kartläggningen .....</b>	<b>9</b>
Förteckning över livsmedel och jordbruksprodukter med potential för skydd enligt EU:s regler om skyddade beteckningar.....	9
Produkter där kartläggningen inte lyckats identifiera producenter eller som inte produceras i området.....	9
Sverigelistan.....	10
Regionala produkter som är skyddade varumärken eller där produktnamnet är starkt förknippat med en enskild producent.....	11
Regionala produkter som inte varit i produktion i 30 år .....	11
<b>Några produkter i fokus - värden av ett ursprungsskydd.....</b>	<b>13</b>
Blåmusslor från Västkusten.....	14
<i>Produkten.....</i>	<i>14</i>
<i>Panelens bedömning .....</i>	<i>15</i>
<i>Karläggningsgruppens kommentarer.....</i>	<i>15</i>
Havskräfta från västkusten .....	16
<i>Panelens bedömning .....</i>	<i>16</i>
<i>Karläggningsgruppens kommentarer.....</i>	<i>17</i>
Vänerlöjrom .....	17
<i>Produkten.....</i>	<i>17</i>
<i>Panelens bedömning .....</i>	<i>18</i>
<i>Karläggningsgruppens kommentarer.....</i>	<i>18</i>
Hjälmaregös.....	19
<i>Produkten.....</i>	<i>19</i>
<i>Panelens bedömning .....</i>	<i>19</i>
<i>Karläggningsgruppens kommentarer.....</i>	<i>19</i>

Runt hålat knäckebröd .....	19
<i>Produkten</i> .....	19
<i>Panelens bedömning</i> .....	20
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	21
Tunnbröd .....	21
<i>Produkten</i> .....	21
<i>Panelens bedömning</i> .....	22
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	22
Kavring .....	23
<i>Produkten</i> .....	23
<i>Panelens bedömning</i> .....	23
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	24
Norrländsk mandelpotatis .....	24
<i>Produkten</i> .....	24
<i>Panelens bedömning</i> .....	24
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	25
Gotlandsenap .....	25
<i>Produkten</i> .....	25
<i>Panelens bedömning</i> .....	26
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	26
Östgötsk vit saltgurka.....	26
<i>Produkten</i> .....	26
<i>Panelens bedömning</i> .....	27
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	27
Småländska isterband .....	27
<i>Produkten</i> .....	27
<i>Panelens bedömning</i> .....	28
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	28
Grynkorv .....	29
<i>Produkten</i> .....	29
<i>Panelens bedömning</i> .....	29
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	30
Kroppkaka.....	30
<i>Produkten</i> .....	30
<i>Panelens bedömning</i> .....	31
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	31
Mese .....	31
<i>Produkten</i> .....	31
<i>Panelens bedömning</i> .....	32
<i>Karläggningsgruppens kommentarer</i> .....	32
Källarlagrad getost.....	33

<i>Produkten</i> .....	33
<i>Panelens bedömning</i> .....	34
<i>Kartläggningsgruppens kommentarer</i> .....	34
Småländsk ostkaka .....	34
<i>Produkten</i> .....	34
<i>Panelens bedömning</i> .....	35
<i>Kartläggningsgruppens kommentarer</i> .....	35
Hälsingeostkaka.....	36
<i>Produkten</i> .....	36
<i>Panelens bedömning</i> .....	36
<i>Kartläggningsgruppens kommentarer</i> .....	36
Kalvdans .....	37
<i>Produkten</i> .....	37
<i>Panelens bedömning</i> .....	38
<i>Kartläggningsgruppens kommentarer</i> .....	38
Äggost .....	38
<i>Produkten</i> .....	38
<i>Panelens bedömning</i> .....	39
<i>Kartläggningsgruppens kommentarer</i> .....	39
Expertpanelens slutsatser .....	40
Kartläggningsgruppens rekommendationer .....	40
<i>Bedömning av de utvalda produkterna</i> .....	40
<i>Charkprodukter</i> .....	42
<i>Kött</i> .....	43
<i>Ost/Mejeriprodukter</i> .....	43
<i>Bröd</i> .....	44
<i>Övriga produkter som skulle kunna ursprungsskyddas</i> .....	46
<b>Slutsatser och kommentarer .....</b>	<b>47</b>
Landskap som grund för produktidentitet.....	47
Potentiella produkter .....	47
Befintliga varumärken .....	47
Generiska namn.....	48
Vad kunde ha gjorts annorlunda .....	48
Websidan Smaka Sverige .....	49
Nästa steg.....	49
<b>Bilaga 1. Förteckning över livsmedel och jordbruksprodukter som kan vara aktuella för ansökan om skyddade beteckningar .....</b>	<b>1</b>
<b>Bilaga 2. Produkter där kartläggningen inte lyckats identifiera producenter eller som inte produceras i området.....</b>	<b>4</b>

<b>Bilaga 3. Regionala produkter som är skyddade varumärken eller där produktnamnet är starkt förknippat med en enskild producent .....</b>	<b>6</b>
<b>Bilaga 4. Regionala maträtter .....</b>	<b>7</b>
<b>Bilaga 5 Kortfattad beskrivning av några ytterligare bröd, chark-, och mejeriprodukter av intresse för en ansökan om skyddade beteckningar.....</b>	<b>8</b>



# Uppdraget

Under 2014 genomförde Jordbruksverket en kartläggning av förekomsten av traditionella, svenska livsmedel och jordbruksprodukter med koppling till ett bestämt geografiskt område. Uppdraget var en del i regeringsuppdraget att utveckla gastronomiska regioner.

Syftet med kartläggningen har varit att identifiera fler produkter som kan bli aktuella för kommande ansökningar om skyddad ursprungs- eller geografisk beteckning enligt EU:s regelverk. Målet är att Sverige till år 2020 ska ha tredubblat antalet svenska produkter som skyddas av antingen Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller Skyddad geografisk beteckning (SGB). I Europa fanns det i slutet av 2014 över 1 500 skyddade produkter.

## Metod

Kartläggningen har genomförts i sex steg:

1. Utprovning av frågeställning i pilotregion.
2. Insamling av ett grundmaterial genom:
  - a. E-post och telefonsamtal till: Matlandetambassadörer, Länsstyrelser, Leaderområden, Hushållningssällskap, producentsammanslutningar, primärproducenter, förädlare, kockar, krögare. Totalt har kontakt tagits med ca 250 personer.
  - b. Sökningar på hemsidor där nätverk presenterar regionala produkter.
3. Insamling av information om producentsituation främst genom sökning på hemsidor.
4. Insamling av information om produkterna avseende historia, produktionstid och varumärkesskydd i bland annat historiska källor, kokböcker och speciallitteratur.
5. Urval av produkter som kan vara aktuella för en ansökan om skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk.
6. Samtal om produkters marknadspotential med panel av experter.

Under projektets gång har kartläggningen presenterats fyra platser i Sverige: Växjö, Halmstad, Västerås och Umeå. På dessa platser har det förts samtal om kartläggningen och resultaten. Det har funnits möjlighet att komma med förslag till ändringar och kompletteringar.

## Arbetsgrupp

*Charlotte Backman*, landsbygdsutvecklare och projektledare på Hushållningssällskapet Skaraborg.

*Sven-Erik Larsson*, företagsrådgivare på Lokalproducerat i Väst med ca 500 små livsmedelsproducenter i sitt nätverk samt yrkeslärare inom restaurang och livsmedelsprogrammet på Kanalskolan i Töreboda.

*Odd Nygård*, biolog och professor och tidigare verksam vid Stockholms universitet och Södertörns högskola. Arbetar för närvarande som konsult i det egna bolaget Asili AB med frågor som rör lokal matproduktion, skyddade beteckningar, naturvård etc.

## **Referensgrupp**

*Riina Noodapera*, Hushållningssällskapet Gotland.

*Jill Axelsson*, Västsvenska Turistrådet och medlem av expertrådet knutet till Sverige – det nya Matlandet.

*Kerstin Kårén*, Smakstart Västernorrland och Matlandet-ambassadör för Ångermanland.

*Helena Nordanfors*, Livsmedelsverket.

*Bodil Cornell*, Eldrimner.

*Louise Alenbrand*, Östgötamat.

## **Begränsningar och avgränsningar**

Kartläggningen har omfattat hela Sverige och inkluderat arbete med att definiera frågeställningar, söka källor, insamla material, ta fram produktspecifik information, göra urval och ta fram underlag för en expertpanels bedömning av ett urval produkter. Dessutom har informations material med anknytning till kartläggningen producerats. Tiden har varit en begränsande faktor och kartläggningen aspirerar inte på något vis på att vara heltäckande. Det finns med stor säkerhet flera regionala produkter än de som redovisas i kartläggningen. Förutsättningarna förändras dessutom löpande och det material som produceras blir därmed en ögonblicksbild av läget hösten 2014.

Begränsningen i tid har medfört att endast de grundläggande aspekterna på de produkter som finns förtecknade i bifogade bilagor har kunnat undersökas. Tiden har inte medgivit närmare studie av tillverkningsprocesser eller recept, förhållanden som skulle kunna ligga till grund för en striktare avgränsning av det geografiska produktionsområdet och/eller för uppdelning av det angivna området i olika produktionsområden.

Kartläggningen har heller inte omfattat alkoholhaltiga drycker. Spritdrycker och vin omfattas av en separat EU-lagstiftning. Öl faller däremot under den lagstiftning som kartläggningsuppdraget gäller. Trots detta har vi valt att inte ta med öl i kartläggningen. Skälet är att en kartläggning av det stora antalet lokala bryggerier, deras historia och råvarornas ursprung skulle ha tagit alltför stor del av uppdraget. Möjligheterna att ursprungsskydda svenskt öl måste därför kartläggas separat.

Kartläggningen omfattar inte maträtter (det ska vara en råvara eller en produkt som går att köpa i butik). Produkter med ett geografiskt namn som kopplar till ett geografiskt område, men där produktion av råvara/förädling inte sker i det angivna området har heller inte tagits med.



Endast i undantagsfall har vi tagit med enskilda sorter av frukt och grönsaker band produkter med regional koppling och då endast i de fall det finns påvisat starka kopplingar till ursprung. Det krävs allmänt en fördjupning kring sorters ursprung framöver om de ska kunna komma i fråga för ansökan om skyddad geografisk eller skyddad ursprungsbezeichnung.



# Skyddade ursprungs- och geografiska beteckningar

Producenter av livsmedel och jordbruksprodukter som har ett tydligt geografiskt ursprung kan få produktnamnet skyddat av EU, antingen som ursprungsbeteckning, SUB, eller som geografisk beteckning, SGB. Namnet blir då skyddat.



Fig: Symboler för märkning av produkter som har skyddad ursprungsbeteckning respektive skyddad geografisk beteckning

Syftet är att stödja jordbruks- och bearbetningsverksamhet för livsmedel och jordbruksprodukter av hög kvalitet för att på så sätt bidra till att målen för landsbygdens utveckling uppnås. Ett bärande inslag är att skapa möjligheter för producenter att skydda mot plagiat och mot otillbörlig användning av produktnamn med geografisk anknytning.

Idag har mer än 1 500 produktnamn skyddats med hjälp av lagstiftningen. Bland dessa finns välkända italienska och franska produkter såsom parmaskinka (Prosciutto di Parma), parmesanost (Parmigiano Reggiano) och Roquefortost liksom fem svenska produkter: Kalix Löjrom och Upplandskubb, båda SUB, samt Skånsk spettekaka, Sveciaost och Bruna bönor från Öland, SGB.

Arbetet med att säkra tillgången på ett stort och diversifierat utbud av livsmedel och jordbruksprodukter med speciella kvalitativa egenskaper har pågått inom EU/EG sedan 1992. Den senaste EU-lagstiftningen på området, förordning 1151/2012, är från 2012.

## Syftet med lagstiftningen

Lagstiftningen skall:

- Hjälpa producenterna att förmedla information om produkternas och livsmedlens egenskaper och särskilda kvaliteter genom särskild märkning av produkterna.
- Säkerställa enhetligt skydd för namn som en immateriell rättighet på unionens territorium.
- Säkerställa diversifieringen inom livsmedelssektorn.
- Säkerställa konsumenternas tillgång till tydlig information om produkternas mervärdesskapande kvaliteter.
- Bevara hantverkstraditioner och det traditionella landskapet.

Med ursprungsbeteckning avses ett namn som identifierar en produkt

- som härstammar från en viss ort eller region,
- vars kvalitet eller egenskaper helt eller till väsentlig del beror på en viss geografisk omgivning med de naturliga och mänskliga faktorer som förknippas med den, och
- vars samtliga produktionsled äger rum i det avgränsade geografiska området.

Med geografisk beteckning avses ett namn som identifierar en produkt som härstammar från en viss ort eller region,

- vars särskilda kvalitet, rykte eller andra egenskaper huvudsakligen kan tillskrivas det geografiska ursprunget, och
- för vilken minst ett av produktionsleden äger rum i det avgränsade geografiska området.

## **Positiva effekter av ursprungsskydd**

### **Högre pris för skyddade produkter**

Flera undersökningar visar att produkter med skyddade ursprungs- och geografiska beteckningar betingar ett högre pris än motsvarande icke-skyddade produkter. I genomsnitt är prispremien för förädlade livsmedelsprodukter ca 55 %. För obearbetade jordbruksprodukter är prispremien knappt 20 %.

Prispremien beror inte enbart på förädlingsgraden. Producentens samverkan och styrkan i denna samverkan har en avgörande betydelse för produktens framgång på marknaden.

### **Kvalitetsförsäkring för konsumenten**

För konsumenten innebär skyddad ursprungs- och geografisk beteckning en kvalitetsförsäkring. Produkten har ett garanterat geografiskt ursprung och är tillverkad enligt kontrollerade traditionella metoder.

## **Kraven för att få skyddad ursprungs- eller geografisk beteckning**

Lagstiftningen avser i första hand sådana livsmedel och jordbruksprodukter som produceras av mer än en producent inom ett avgränsat geografiskt område. Produkten skall också ha tillverkats/odlats inom området under de senaste 30 åren.

Livsmedlet/jordbruksprodukten skall dessutom ha egenskaper som kan kopplas till dess geografiska ursprungsområde. Kopplingen kan exempelvis göras till platsens naturförhållanden, dess historia och/eller platsens hantverkstradition.

När det gäller skyddad ursprungsbeteckning skall samtliga råvaror komma från det geografiska området. Dessutom skall produktionen av den slutliga produkten ske i området. För skyddad geografisk beteckning räcker det med att produktionen av slutprodukten sker inom det geografiska området.

### **Möjlighet till skydd om kraven inte uppfylls**

I de fall något av ovanstående krav inte går att uppfylla, om det exempelvis bara finns en producent eller om produkten är relativt ny, finns det inom EU möjligheten att skydda namn och produkt genom att ansöka om så kallat gemenskapsvarumärke. Aktuell lagstiftning finns i förordning 207/2009.



## Resultat av kartläggningen

Med hjälp av uppgifter från regionala uppgiftslämnare samt genom sökningar på bland annat internet har drygt 350 produkter med regional koppling identifierats. Bland dessa fanns ett tretio totala maträtter (Bilaga 4).

I det inrapporterade materialet fanns också några produkter med geografiska namn men där produkten inte längre producerades på den plats som angavs i produktnamnet.

Övriga produkter har delats in i nedanstående fem kategorier.

### **Förteckning över livsmedel och jordbruksprodukter med potential för skydd enligt EU:s regler om skyddade beteckningar**

Kartläggningen har resulterat i en produktförteckning över livsmedel och jordbruksprodukter som kan vara aktuella för ansökningar om skyddade beteckningar.

Urvalskriterierna har varit följande:

- Produkten har en koppling till ett specifikt geografiskt område
- Produkten tillverkas inom det geografiska området
- Produkten har inte något registrerat varumärke
- Produkten har varit i produktion i mer än 30 år

Produkterna har sorterats efter landskap även om vissa produkter förekommer i flera landskap.

För samtliga produkter som identifierats finns ett produktblad med en beskrivning av produkten, geografisk hemvist, historia och producentsituation. Dessa är publicerade på [smakasverige.jordbruksverket.se](http://smakasverige.jordbruksverket.se)

Där produkter med samma namn finns i flera regioner har vi hanterat dem som samma produkt men detta måste inte alltid vara korrekt. Det kan mycket väl hända att produkterna skiljer sig åt när det gäller tradition, tillverkningsätt mm, men för att klargöra sådana samband hade det krävs ytterligare tid för fördjupning.

En förteckning över dessa produkter finns i Bilaga 1.

### **Produkter där kartläggningen inte lyckats identifiera producenter eller som inte produceras i området**

För ett antal produkter har kartläggningen inte lyckats identifiera producenter. Detta betyder inte att det inte finns producenter, utan att det funnits begränsningar i form av tid, tillgång till information etc. i kartläggningen. I vissa fall har kartläggningen identifierat producenter men inte i det område som produkten anses ha en koppling till.

I Bilaga 2 finns en förteckning över produkter som har en koppling till ett specifikt geografiskt område, men som saknar identifierade producenter alternativt inte produceras inom det angivna området.

## Sverigelistan

Under arbetet med kartläggningen har ett antal produkter identifierats som har en stark koppling till Sverige, men som saknar en direkt koppling till ett specifikt geografiskt område. Dessa produkter återfinns i nedanstående förteckning. Många av produkterna uppvisar säkerligen regionala skillnader, men det har inte varit möjligt att inom projektets tidsramar etablera sådana samband.

Produkter med tydlig koppling till Sverige är viktiga vid marknadsföring av det gastronomiska Sverige, exempelvis till utländska besökare, även om de saknar koppling till ett avgränsat geografiskt område.

Abborre	Körsbärssylt	Torkad svamp
Blodpudding	Köttbullar	Torkat älgkött
Blåbär	Lake	Varmrökt lax
Blåbärssaft	Lingon	Vattlingon
Blåbärssylt	Lingondricka	Vildsvin
Björksav	Lingonsylt	Vinbärssylt
Bärvin	Mjöd	Saltad sik
Böckling	Paltbröd	Sik
Enbärdricka	Pepparkakor	Siklöja
Flodkräfta	Präst ost	Sjöfågel
Fläderblomsarmelad	Rabarber	Skogsfågel
Fläderblomssaft	Rabarberarmelad	Sparris
Gravad lax	Rimmat sidfläsk	Svagdricka
Grevé ost	Rådjur	Svecia
Gädda	Råkorv	Strömming
Hare	Rökt abborre	Torkad svamp
Harr	Rökt älgkött	Torkat älgkött
Havtorn	Rökt sik	Varmrökt lax
Herrgård ost	Saltad sik	Vattlingon
Hjort	Sik	Vildsvin
Hjortron	Siklöja	Vinbärssylt
Hjortronsylt	Sjöfågel	Vörtbröd
Inlagd strömming	Skogsfågel	Åkerbärssylt
Inlagd svamp	Sparris	Älg
Kallrökt lax	Svagdricka	Äppeldricka
Kalvdans	Svecia	Äppelmos
Kräfter	Strömming	



## Regionala produkter som är skyddade varumärken eller där produktnamnet är starkt förknippat med en enskild producent

Ett antal produkter som redan är etablerade varumärken har identifierats vid urvalet. Det kan gälla registrerade varumärken likväl som produktnamn som är starkt förknippade med en enskild producent. I den mån dessa produkter har varumärkesskydd kan de generellt sett inte komma i fråga för en ansökan om skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk med mindre än att de befintliga producenterna är villiga att släppa på varumärkesskyddet.

Produkterna är ofta av så stort värde för sitt geografiska område att de ändå behöver nämnas i sammanhanget. I Bilaga 3 finns en förteckning över produkter som har nämnts under kartläggningen och som är etablerade varumärken.

## Regionala produkter som inte varit i produktion i 30 år

Vid urvalet har ett antal produkter identifierats som inte idag uppfyller kravet på minst 30 års produktion, men som med ett genomtänkt arbetssätt kan bli aktuella för ett framtida ursprungsskydd.

Några viktiga saker att tänka på inför en eventuell framtida ansökan om skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk:

- Produkten skall ha ett svenskt/dialektalt namn med anknytning till produktionsplatsen
- Arbeta med, förbättra och dokumentera produktionsprocessen (processkvalitet)
- Arbeta med, förbättra och dokumentera produktens egenskaper (produktkvalitet)
- Dokumentera historia och historier om produkten och trakten/landskapet kring produktionsplatsen
- Se till att produktionen av produkten inte sprids så att produkten därigenom tappar sin koppling till trakten/landskapet

## Förteckning över produkter som inte har 30 års produktionstid.

<b>Halland</b>	<b>Norrbottn</b>	<b>Skåne</b>
Grönkålknäckebröd	Kallpressad rybsolja Älgskav	Blå Hven Rotfruktschips
<b>Södermanland</b>	<b>Värmland</b>	<b>Västerbotten</b>
Fors-skinka Granolja Södermanlands ädel	Fryksdalens mesost	Brännland Ice Cider Svedjan Svedjan Blå
<b>Västmanland</b>	<b>Ångermanland</b>	
Bredsjö Blå	Axelina	



# Några produkter i fokus - värden av ett ursprungsskydd

Av de ca 110 produkter som identifierats som potentiella kandidater för en ansökan om skyddade beteckningar har vi inom kartläggningen valt ut ett antal produkter från olika produktkategorier som utgör exempel på olika typer av nyttor som ett sådant skydd skulle kunna ge, t.ex.

- Ekonomiska vinster (t.ex. prispremie för producent, ökad försäljning, möjlighet för export)
- Sociala vinster (t.ex. samarbete mellan producenter, lokal stolthet)
- Territoriella vinster (t.ex. bevarande av kulturlandskap, bevarande av lantraser)
- Samhälleliga vinster (t.ex. möjlighet att säkra/öka lokala arbetstillfällen, viktig produkt för besöksnäring)

Vi har fört samtal runt ett matbord om produkterna och filmat dessa. Ambitionen med filmerna är att ge inspiration och kunskap inför arbetet med en ansökan om ursprungsskydd.

Samtalen Vid matbordet på restaurang Mathias Dahlgren har främst fokuserat på produkternas potential på exportmarknaden och som "turistmagneter" samt hur en märkning av produkterna enligt EU:s regler för skyddade beteckningar skulle kunna tänkas påverka exporten till andra delar av Europa än till Sveriges grannländer.

Produkterna har delats upp på sex diskussionstillfällen. Till varje diskussionstillfälle har två-tre, från kartläggningsgruppen fristående, experter bjudits in. Efter diskussionerna har expertpanelen ombetts göra en prioritering av vilken/vilka av de diskuterade produkterna som bedömdes mest angeläget att ursprungsskydda enligt EU:s regelverk.

Följande produkter diskuterades vid matbordet:

1. Blåmussla
2. Havskräfta
3. Vänerlöjrom
4. Hjälmaregös
5. Runt hålat knäckebröd
6. Tunnbröd
7. Kavring
8. Norrländsk mandelpotatis
9. Gotlandssenap
10. Östgötsk vit saltgurka
11. Småländska isterband
12. Grynkorv
13. Kroppkaka

14. Mese
15. Källarlagrad getost
16. Småländsk ostkaka
17. Hälsingeostkaka
18. Kalvdans
19. Äggost

## Blåmusslor från Västkusten

### Produkten

Blåmusslan (*Mytilus edulis*) har två snarlika skalhalvor som i bakändan kröker sig. Utsidan är blå-svart medan insidan är pärlvit med ljusblå inslag. Blåmusslan kan bli 15 cm lång men är vanligtvis under 10 cm.

Blåmusslan förekommer utmed hela västkusten, sydkusten och utmed östersjökusten upp till Ångermanland. I Östersjön blir de sällan större än 3 cm.

Blåmusslan trivs på exponerade ställen i strömt vatten där den kan sitta med skalet öppet och filtrera plankton från vattnet. Musslan leker om våren när vattentemperaturen är mellan 8-10°C. Den är särkönad, honan har en orange romsäck medan hannen har en gulvit säck med mjölke. De leker samtidigt allihop och larverna svävar runt i vattnet som plankton under några veckor innan de slår sig ned på fast underlag. Växer de glest i näringsrikt vatten blir de fulla av mat och delikata.

Bästa säsong för att fånga blåmusslor är på våren innan de leker. Blåmusslor skrapas från botten eller odlas på rep. De odlas ofta två eller tre säsonger innan de skördas. Musslorna kan plockas för hand.<sup>1</sup>

I Sverige odlas blåmusslor med den s.k. ”långlinemetoden” som utvecklades i Sverige under 1980-talet. Långlinan är en vajer eller grov lina, vanligtvis ca 200 m lång, som bärs upp av flytelement, oftast stående eller liggande tunnor. Från långlinan hängs odlingsbanden eller repen som en serpentin från ytan till 5–6 meters djup och med ca 0,5 meters mellanrum. Långlinorna ankras i bägge ändar med ett mellanrum så att arbetsbåtar kan passera mellan. Ett vanligt sätt att arrangera odlingar är att ett antal långlinor bildar en enhet som täcker en yta på mellan en halv och en hektar.<sup>2</sup>

Musslorna skördas året runt och fångsten har som mest varit uppe i 2 500 ton per år. Eftersom musslorna får sin näring genom att filtrera havets vatten och suga i sig plankton krävs inte mat eller kemikalier i odlingen.

---

<sup>1</sup> Svensk Fisk

<sup>2</sup> Fiskeriverket Fiskefakta

Kvaliteten beror på vattenförhållanden längs Västkusten. Strömmarna för upp näringsrikt vatten längs kusten. Det medför att musslorna växer fort och blir mycket köttiga. Bäst musslor fås i den södra delen av Bohuskusten. Allra bäst blir de musslor som odlas där vattnet har fri rörlighet. Längre norrut upp mot Norge ändras vattenströmmarna och näringstillförseln blir lägre och musslorna mindre.

Blåmusslor odlade utefter kusten i Göteborg och Bohuslän är MSC-certifierade.<sup>3,4</sup>

Musslor har ätits i Skandinavien sedan stenåldern.<sup>5</sup>

*Geografisk avgränsning:* Bohusländska kusten

### **Panelens bedömning**

En bra produkt med som likhet med övriga skaldjur har stort värde för besöksnäringen på västkusten. Svår att transportera och att exportera. Skall ätas riktigt färsk för att konsumenten skall uppleva den västkustska blåmusslans höga kvalitet.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Produentsituation:* Produktionen av domineras av en stor aktör, Scanfjord. Övriga producenter är relativt små. Totalt finns idag 10 producenter. Det finns önskemål och marknad för en ökad produktion. Idag importeras mycket musslor från bland annat Danmark.

*Samarbete:* Går det att få till en gemensam strategi bland producenterna för att utveckla produkten när det finns en dominerande aktör?

*Spårbarhet:* Går det att skilja blåmusslor från västkusten från andra blåmusslor från Atlanten?

*Marknad:* Stark konkurrens från blåmusslor producerade i andra länder även om dessa är mindre och av lägre kvalitet. Svår att exportera. Skall ätas färsk.

*Prispremie:* Svårbedömd. Stora fullmatade kvalitetsmusslor från Västkusten betingar redan idag ett högre pris än importerade mindre musslor.

*Skyddsform:* SUB

---

<sup>3</sup> GP 4/2 2014

<sup>4</sup> MSC 4/2 2014

<sup>5</sup> Swahn, J.-Ö. Mat – Historiskt Uppslagsbok 2003

## Havskräfta från västkusten

### *Produkten*

Havskräfta (*Nephrops norvegicus*), är en nära släkting till vanlig hummer men är betydligt mindre och slankare med långa smala klor. Till skillnad från sin större släkting lever den på mjuka botten av lera och sand från Island och Nordkap till Marocko och går in i Medelhavet samt Skagerack och Kattegatt, vanligen på 30–40 meters djup men finns på djup ner till 400 meter. Havskräftan har en mildare smak jämfört med diverse andra mindre kräftor. Den fiskas ibland via burfiske. Hannarna kan nå en längd av 25 cm, honorna 17 cm. Honorna blir könsmogna vid 8-10 centimeters längd.<sup>6</sup>

Den blekrosa havskräftan är ett långt, slankt kräftdjur med fem par ben. Främsta benparet bär långa, smala klor. Havskräftan kan bli 25 cm lång och hannen blir något större än honan. Havskräftan föredrar mjuka botten på 20-800 meters djup där den kan gräva gångar för att gömma sig i under dagen. Den förekommer i Nordsjön, Skagerrak, Kattegatt och Öresund ned till ön Ven.

Havskräftan leker under sommarhalvåret och kort därefter lägger honan ut sin rom under stjärten. Nylagd rom är malakitgrön och får en gråare ton ju mer ynglen utvecklas. Under de 8-9 månader som honan är äggbärande håller hon sig gärna nere i sin håla. Under denna tid äter hon nästan ingenting. Larven som kläcks ut är frisimmande och skiftar skal ett flertal gånger innan den söker sig ned mot botten.<sup>7</sup>

Havskräftor var fram till början av 1900-talet en oönskad bifångst som slängdes överbord eller spreds på åkrarna som gödning. Från 1930-talet började fiskarna få viss avsättning för fångsten. Efter 2:a världskriget har efterfrågan ökat.

Danska och svenska fiskare har gått samman för att få fisket av havskräftor MSC-certifierat.<sup>8</sup>

*Geografisk avgränsning:* Bohusländska kusten

### **Panelens bedömning**

Den burfångade havskräftan har stor ekonomisk betydelse för fiskarna längs Bohuskusten. Kvalitén på produkten har under senare år höjts ytterligare genom introduktion av systemet med levandeförvaring av kräftorna, ett system som bland annat minskar den stress djur utsätts för. Havskräftor är en premiumprodukt med stor exportpotential och stor betydelse för skaldjursturismen längs Bohuskusten.

---

<sup>6</sup> Wikipedia

<sup>7</sup> Svensk Fisk

<sup>8</sup> Marine Stewardship Council 2013-05-22

## **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentssituation:* Idag finns ett stort antal fiskare och fisket är av stor ekonomisk betydelse längs Bohuskusten. Det kommer att krävas ett betydande arbete för att få dessa att samarbeta för att utveckla produkten, säkra kvalitén och att engagera sig i ansökan om en ursprungs- eller geografisk beteckning.

*Kvalitetsarbete:* För att öka produktens kvalitet har ett antal fiskare gått över till ett system med levandeförvaring av havskräftorna. Levandeförvarad havskräfta är en burfångad kräfta som stoppas i ”rör” och förvaras i kallt vatten. Genom den individuella packningen blir kräftorna mindre stressade och ”kanibalismen” minskar. Kräftorna får också tid att tömma tarmarna. Därigenom uppnås en högre kvalitet på produkten.

*Samarbete:* Går det att förhandla fram ett samarbete som ger full kontroll över produktionen från fisket till mottagare?

*Spårbarhet:* Går det att skilja västkustsk havskräfta från havskräfta fångad i övriga Atlanten utan kostsamma isotopanalyser motsvarande de som krävdes i fallet med Kalix Ljöjrom.

*Marknad:* Stor marknadspotential

*Prisprenie:* Havskräfta är redan i dag en premiumprodukt och prisprenien vid en ansökan om en skyddad beteckning är svårbedömd. Kan den bli tillräcklig för att motivera fiskarna att ansöka om ursprungsskydd? Fler fiskare skulle möjligen övergå till levandeförvaring om levandeförvaring skrevs in i produktbeskrivningen vid en ansökan om ursprungsskydd. Trenden att gå över till levandeförvaring är redan idag tydlig.

*Skyddsform:* SUB

## **Vänerlöjrom**

### **Produkten**

Vänerlöjrom kommer från siklöjan (*Coregonus albula*), en fisk som blir ca 15 cm lång, 7-8 år gammal, och könsmogen vid ca 3 års ålder.

I Vänern börjar siklöjans lekperiod i slutet av oktober och pågår december månad ut.

Fisket får i Vänern påbörjas den 17:e oktober och pågår till 17:e december. När fisken är upptagen ur vattnet sorteras den i hanlöja och honlöja, och rommen kläms ur honlöjan. Rommen sköljs, silas, torkas, saltas, paketeras och frysas.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Bärstavikens fisk

Siklöja har fiskats i Vänern under många hundra år. Fisken har traditionellt använts till både matfisk och agn. Under 1960-talet förändrades fisket och löjrommen blev en allt viktigare del av fångsten.

*Geografisk avgränsning:* Vänern

### **Panelens bedömning**

Vänerlöjrom är en premiumprodukt som redan påbörjat sin resa mot en ansökan om ursprungsskydd. Vänerlöjrommen ansågs ha stor potential på exportmarkanden liksom för den inhemska turismen exempelvis löjromsfisketurer. Olika leveranser av vänerlöjrom varierar för mycket i kvalitet, olika lösa och med mycket varierande i salthalt.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentssituation:* Idag finns drygt 30-talet producenter. Med utgångspunkt i Spikens fiskehamn fiskas, förädlas och levereras det varje år tiotals ton med löjrom. Löjromsfisket pågår under en kort och intensiv period mellan den 17 oktober och den 17 december då det är tillåtet att fiska siklöja i Vänern. Spikens fiskehamn är landets i särklass viktigaste insjöfiskehamn med ett 10-tal yrkesfiskare som har löjromsfisket som största inkomstkälla.<sup>10</sup>

*Samarbete:* Vänerlöjrommen är den produkt av de testade som kommit längst i arbetet mot en ansökan om ursprungsskydd. Producenterna har börjat samarbeta för att utveckla produktens kvalitet. Ett varumärke har i dagarna lanserats. Produktens kvalitet behöver vidareutvecklas innan steget mot en ansökan kan tas.

*Spårbarhet:* Hur kan man skilja Vänerlöjrom från annan rom från insjösiklöja.

*Marknad:* En konkurrent till Vänerlöjrommen (och Kalixrommen) är Bottenviksrom, en produkt som genom sin gynnsamma prisbild och höga kvalitet uppskattas av restauranger. Det vore intressant att se hur marknaden skulle reagera på två ursprungsskyddade produkter i samma produktkategori, Vänerlöjrom och Kalix Löjrom.

*Prispremie;* Prispremien skulle kunna bli betydande även om erfarenheteran från Kalix Löjrom tyder på att det varit svårt att upprätthålla den prisbild som uppstod efter det att produkten erhållit skyddad ursprungsbeteckning. Det finns också betydande problem med att skydda en produkt i det övre premiumssegmentet mot illegal användning av det skyddade produktnamnet.

*Skyddsform:* SUB

---

<sup>10</sup> <http://www.vastsverige.com/sv/lackokinnekulle/products/51960/Spikens-Fiskehamn-Kallandso/>



## Hjälmaregös

### Produkten

Gös, *Sander lucioperca*, förekommer allmänt i Vänerns, Hjälmarens och Mälarens vattensystem. I Östersjön finns den främst i delar av Upplands och Stockholms skärgårdar och i Bråviken. Den förekommer dock i skärgårdar från norra Småland till Norrbotten.

Gösen är ekonomiskt viktig för insjöfisket. De stora mängderna fångas i Hjälmarens och Mälarens.

*Geografisk avgränsning:* Hjälmarens

### Panelens bedömning

Fisken är av mycket hög kvalitet. Hjälmaregösens värde som turistmagnet och fisken potential på exportmarknaden var mer svårbedömd.

Ett ursprungsskydd för en insjöfisk bedömdes ha stor generell betydelse för att lyfta svensk fisknäring. Även kustfisket skulle dra nytta av ett sådant skydd och den uppmärksamhet detta skulle få.

### Karläggningsgruppens kommentarer

*Producentssituation:* Idag finns 20-talet yrkesfiskare i Hjälmarens.

*Samarbete:* Hjälmaregösen MSC-certifierades 2006.<sup>11</sup> Det var Sveriges första MSC-certifierade fiske och världens första sötvattensfiske att MSC-certifieras. En sådan certifiering kräver samarbete. Det är därför rimligt att anta att det även skulle finnas gemensamma intressen vid en eventuell ansökan om ursprungsskydd.

*Spårbarhet:* Hur kan man skilja Hjälmaregös från gös fånga i andra insjöar exempelvis Mälaren eller Vänern?

*Marknad:* Svårbedömd men Hjälmaregösen håller hög kvalitet.

*Prispremie:* Begränsad

*Skyddsform:* SUB/SGB

## Runt hålrat knäckebröd

### Produkten

Runda torkade kakor bakat på fullkornsmjöl av råg, jäst, salt och vatten. Brödet är kavlat och naggat. Det finns två olika typer av knäckebröd. Dels det varmbakade, som skall jäsa två

---

<sup>11</sup> [http://www.msc.org/press/nyhetsarkiv/atercertifiering-av-hjalmargos?fromsearch=1&isnewssearch=1&b\\_start:int=120](http://www.msc.org/press/nyhetsarkiv/atercertifiering-av-hjalmargos?fromsearch=1&isnewssearch=1&b_start:int=120)

gångar och som är den absolut vanligaste varianten i Sverige. Dels det kallbakade, som bakas utan jäst och som är mycket sprödare i sin konsistens.<sup>12</sup>

Redan under tidig medeltid bakades i Sverige knäckebröd av råg, som då var det dominerande sädeslaget. I stora delar av Sverige var man beroende av vattenkraft för att mala säden till mjöl. Under våren och hösten, då vattentillgången var stor passade man på att mala stora mängder mjöl. Mjöl som lagrades förstördes lätt av kvalster och mjölbaggas och därför valde man ofta att så snabbt som möjligt baka bröd av mjölet. Brödet skulle tåla ett halvårs lagring eller mer.

Knäckebrödet var ett förrådsbröd som bakades i runda kakor med hål, som kunde vara placerat i mitten eller nära ytterkanten. Hålet gjorde att brödkakorna kunde träs upp på en stång och hängas högt uppe i stugan, utom räckhåll för folk och få. Förrådsbrödet var från början så tjockt att man var tvungen att doppa det i mjölk eller spad för att det skulle bli tuggbart. Så småningom började man göra det tunnare, så att det lätt kunde brytas i lagom stora bitar.

Namnet knäckebröd kommer ifrån kruseknäcke som var namnet på det redskap som man använde för att kavla ut brödet med. Knäckebröd är Mellansveriges förrådsbröd.<sup>13</sup>

Tillverkning av torrt rågbröd, s. K. Spis- och knäckebröd, förekommer sedan gammalt i stor utsträckning inom Sverige, och brödet kan med rätta betecknas som landets nationalbröd. För vårt land är detta bröd utan gensägelse mycket lämpligt, dels på grund av dess hållbarhet och dels därför att den viktigaste ingrediensen, som däri ingår, sammalet rågmjöl, kan fås inom landet.<sup>14</sup>

Vid mitten av 1900-talet bakades knäckebröd av ca 20 större producenter. Idag finns endas två av dessa kvar.<sup>15</sup>

*Geografisk avgränsning: Bergslagen - Roslagen*

## **Panelens bedömning**

Knäckebrödet är en klassiker med betydande exportpotential. I delar av Europa är man idag redan bekant med knäckebrödet i dess fyrkantiga form (Wasa bröd). Därmed bedömdes marknaden mogen för en lansering av det "riktiga/genuina" knäckebrödet med dess tuggmotstånd och det typiska ljud som uppstår när man tuggar brödet. Knäckebrödet ansågs däremot ha relativt begränsad potential som inhemsk turistmagnet. För exportmarkanden skulle storleken på det runda hålade knäckebrödet behöva minskas till tallriksstorlek.

---

<sup>12</sup> Brödinstitutet

<sup>13</sup> Brödinstitutet

<sup>14</sup> Näringslivets utveckling i Sverige under åren 1859-1929, 1929

<sup>15</sup> Svensk industrikalender

## **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentssituation:* Idag finns fyra producenter inom det angivna geografiska området.

*Samarbete:* Går det att få producenterna att samarbeta för att kunna ansöka om ursprungsskydd? Är Barilla, ägare till Wasabröd, intresserad? Hur kommer de nya knäckebrödsbagerierna att reagera?

*Spårbarhet:* Hur kan det runda hålade knäckebrödet producerat i regionen skiljas från annat runt hålrat knäckebröd? Varifrån hämtar bagerierna råvarorna?

*Marknad:* Betydande marknadspotential

*Prisprenie:* Goda förutsättningar

*Skyddsform:* SGB/SUB beroende på var råvaran produceras

## **Tunnbröd**

### **Produkten**

Ett ursprungligt tunnbröd är ett tunt bröd, som är ojäst och bakat av kornmjöl, salt och vatten. Geografiska olikheter finns. Förbättringar har gjorts genom att blanda in andra sädeslag i vissa områden, vissa regioner har anis eller fänkål, men basen är korn, salt och vatten.<sup>16</sup>

Tunnbrödets historia går tillbaka till vårt mest ursprungliga sätt att göra bröd. Degen hälldes ut på en stenhäll eller järnhäll, sedan lyftes brödet upp med en pinne, och veks i fyra delar.

Det mjuka tunnbrödet är det ursprungligaste färskbrödet som gällde för hela Norden. Under sen medeltid ersattes de gamla handkvarnarna av s.k. skvaltkvarnar och malningen av säd blev beroende av vattentillgången. Som regel var det bara vår och höst som det fanns tillräckligt mycket vatten i åar och bäckar. Det gällde då att utnyttja kvarnen och förmala det mjöl som behövdes till nästa gång den kunde användas. Mjölet var emellertid inte lika lätt att förvara som omald säd och därför blev det nödvändigt att relativt snabbt förvandla mjölet till ett mer lagringsdugligt bröd, förrådsbakning.

Nya typer av bröd, både jästa och ojästa, kommer nu till. De gjordes av samma deg som man tidigare använt för färskbröd. Genom att degen kavldes ut till tunnare, mer omfångsrika kakor fick man ett sprödare och mer lättuggat bröd som kunde bevaras ätbart under lång tid till skillnad mot färskbrödet som blev stenhårt och onjutbart redan efter ett par dagar. Typiska förrådsbröd var tunnbröd och spisbröd (senare knäckebröd).

---

<sup>16</sup> Brödinstitutet

För att få ett hållbart brödförråd torkade man brödkakorna genom att hänga upp dem på en stång och kakorna var därför försedda med ett hål. På 1500-talet kallades detta bröd för spisbröd (spis = föda).

I Olaus Magnus historia från 1555 finns en utförlig beskrivning av tunnbrödsbakning. Vad han främst fäst sig vid är brödets lämplighet som förrådsbröd. "Bakat vid ett barns födelse, kan det hålla sig ganska väl utan att mögla till barnets förlovningsdag" skriver han bland annat.<sup>17</sup>

Under Linnés resa i Lappland på 1700-talet konstaterar han, som visste att rågbröd var vardagsbröd i de södra och mellersta delarna, att tunnbröd, bakat på havre eller korn, var den vanligaste brödsorten i norra Sverige. Då kornmjöl i motsats till vete inte har någon naturlig glutenhalt, som behövs för att få deg att jäsa och därmed kunna genomgräddas, plattade man ut degen istället. På det sättet blev den tunna korndegen genomgräddad och tunnbrödet uppfunnet.

*Geografisk avgränsning:* Tunnbröd bakas i ett område som sträcker sig från Dalarna/Hälsingland och vidare norröver upp till Norrbotten. Den geografiska utbredningsområdet var 2014 ganska likt det som fanns ca 1890.

## **Panelens bedömning**

Tunnbröd är ett klassiskt norrländskt förrådsbröd som redan påbörjat resan söderut. Brödet skulle även kunna erövra marknader i det övriga Europa där man redan känner till det fyrkantiga spröda knäckebrödet. Varför inte prova en ny variant av ett torrt bröd från Skandinavien. En märkning med någon av EU:s symboler för skyddade beteckningar skulle definitivt öka intresset för det norrländska tunnbrödet i de södra delarna av Europa. En försvårande omständighet vid en ansökan om skyddad geografisk eller ursprungsbeteckning är det vidsträckt geografiska område inom vilket tunnbröd produceras (i princip Sverige norr om Dalälven).

## **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentersituation:* Idag finns 20-talet producenter.

*Samarbete:* Stort geografiskt område. Svårt att få producenterna att känna regional/lokal stolthet. Det är svårare att få producenter inom ett stort område att samarbeta.

*Spårbarhet:* Hur kan man skilja ett tunnbröd bakat i regionen från ett tunnbröd bakat på annan plats? Varifrån kommer spannmålsråvaran?

*Marknad:* God marknadspotential. Tunnbrödet har påbörjat resan söderut och finns nu i hela Sverige

*Prisprenie:* Goda förutsättningar

---

<sup>17</sup> Sveriges bagare & konditorer AB

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvaran produceras.

## **Kavring**

### **Produkten**

Kavring bakas på fullkornsrågmjöl och blir saftigt och hållbart genom att en del av rågmjölet skällas och genom tillsats av surdeg, som ger brödet en syrlig brytning. Brödet får sin mörka färg genom tillsats av mörk sirap. Kavring är som godast om det har fått mogna under några dygn.<sup>18</sup>

Kavring är namnet på många olika bröd, som har lång hållbarhet och fungerade som förrådsbröd. Bröd som kallades kavring bakades två gånger, vilket har gett den namnet tvegräddat bröd. Det färdiggräddade brödet delades mitt itu, smordes med fett och sattes ihop två och två, för att bakas ytterligare en gång. När brödet togs ut andra gången hade det en hård skorpa som hindrade brödet från att torka.

I det medeltida Sverige bakades kavring med rågmjöl, men i andra regioner kunde det lika gärna vara andra mjölsorter. Bakningsprocessen var dock densamma. Bakning av kavring ett sätt att göra hållbart bröd för soldater och skeppsfolk.

I länderna kring södra Östersjön, inklusive Skåne, har allmogen haft kavringen som sitt viktigaste förrådsbröd. Traditionen i Skåne säger att en kavring skall vara mörk. Troligen beror det på att de skånska bönderna länge höll kvar vid vinterrågen, som gav brödet en mörkare färg.

Vårt ord kavring kommer från ett äldre danskt ord "kaghring". Kavring var i svensk litteratur synonymt med skeppsskorpor fram till 1600-talet.

I våra dagar benämns också ett bröd bakat på fullkornsråg med sirap och kryddor för kavring.<sup>19</sup>

*Geografisk avgränsning:* Södra Sverige, (de tidigare danska provinserna samt Öland)

### **Panelens bedömning**

Kavring förekommer i två former, bakat som helbrödet eller som tvebakat bröd. Kavring av helbrödstypen förekommer i norra Tyskland och i Danmark. Dess utbredning i Sverige är huvudsakligen begränsad till de tidigare danska områdena. Den tvebakade kavringen skiljer sig däremot från dessa bröd genom bakningsmetoden och slutproduktens utseende. Tvebakad kavring är unik för Skåne. En besvärande omständighet vid en ansökan om en

---

<sup>18</sup> Brödinstitutet

<sup>19</sup> Brödinstitutet

skyddad beteckning enligt EU:s regler är att det för närvarande endast finns en producent av brödtypen.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentssituation:* Idag finns 20-talet kavring-bagerier i området

*Samarbete:* Kan producenterna samarbeta mot ett gemensamt mål?

*Spårbarhet:* Hur skilja en kavring bakat i det aktuella området från en kavring bakad på annan plats? Varifrån kommer råvarorna till brödet?

*Marknad:* Svårbedömd

*Prispremie:* Svårbedömd men förädlade produkter har generellt goda utsikter för prispremie. Beror på marknadspotentialen.

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvarorna produceras

## **Norrländsk mandelpotatis**

### **Produkten**

Mandelpären är en gammal potatissort. Den är långoval och något böjd och finns i två färgvariationer, den vanliga *vita mandeln* som är gulvit till gul och den mer sällsynta *blå mandeln* som är gulvit med blåaktiga skiftningar. Namnet mandelpotatis kommer sannolikt av potatisens form som vagt påminner om en mandel.

Potatissorten är känd sedan 1845.<sup>20 21</sup> Mandelpären odlades 1935 från Härjedalen i söder upp till Hornavan i norr.<sup>22</sup> Idag odlas mandelpären i norra Sverige. Den blå mandeln odlas dock mest i söder.

Mandelpotatis anses vara en delikatess. Dess särskilda karaktär beror bland annat på den höga torrsustanshalten (cirka 3-4 procent högre än vanliga sorter som bintje), vilket gör att den är väldigt mjölig och lätt kokar sönder.

*Geografisk avgränsning:* Norrland

### **Panelens bedömning**

En fantastisk potatis som får sina unika egenskaper genom att odlas där växtsäsongen är kort och har många ljustimmar. Den snabba tillväxten gör att potatisen är mindre benägen att få svampangrepp vilket i sin tur innebär att potatisodlingarna kräver mindre bekämpningsmedel än potatis som växer långsammare. Antalet soltimmar påverkar

---

<sup>20</sup> Genrup, K. E. Prof. Etnologi <http://www.vasterbottensmat.nu/default.asp?id=1098&ptid=>

<sup>21</sup> Almström 1845 *Handels*. 212

<sup>22</sup> GHT nr 295, s. 12.

torrsubstansen och ger minskad cellulosa­mängd. Därför blir ett mos på Norrländsk mandelpotatis jämnt och upplevs som mindre klistrigt.

En fråga som diskuterades var vilken mandelpotatis som skulle vara aktuell för ursprungsskydd. I grossistledet urskiljs upp till åtta olika typer av mandelpotatis som kommer från olika delar av Sverige. Smakriket har 6-8 olika sorter mandelpotatis där potatisen blir större ju längre söderut den odlas. Det stora område inom vilket norrländsk mandelpotatis odlas bedömdes vara ett problem vid en ansökan om ursprungsskydd.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producersituation:* Det finns ett antal producenter men det anses finnas för få potatisodlare i Norrbotten. Olika initiativ tas för att öka potatisodlingen.

*Samarbete:* Produktionsområdet är vidsträckt. Erfarenheter visar att det är svårt att skapa en gemensam känsla för produkten och kopplingen till det geografiska ursprunget när området är stort.

*Spårbarhet:* Hur skiljer man Norrländsk mandelpotatis från mandelpotatis odlad i södra Sverige eller från den finska ursprungsskyddade mandelpotatisen Lapin Puikula?

*Marknad:* God potential

*Prispremie:* Mandelpotatis är redan idag dyrare än annan potatis. Samtidigt visar studier av den Brittiska potatisodlingen att en ursprungsskyddad sort har betydligt bättre prisutveckling än övriga potatissorter.

*Skyddsform:* SUB

## **Gotlandsenap**

### **Produkten**

Senapspasta beredd av senapsfrön, odlade på Gotland, vinäger, socker, salt, matolja, sirap.

Det har i alla tider odlats senap på Gotland. Gudinge Produkter använder endast gotländska senapsfrö. Många gotlänningar gjorde senap efter egna recept som förts vidare i generationer. De var väl bevarade familjehemligheter. Vid mitten på 1800-talet började det tillverkas senap som såldes på burk. Senapen exporterades också till Ryssland.

Det har funnits många tillverkat senap på Gotland. Många annonserat friskt i dagspressen. Till exempel handlaren Karl Ferm som fick 3:e pris på sin senap (vid Stockholmsutställningen 1897). Han blir mycket stolt och därefter lyder Ferm´s annonser ”prisbelönt senap” tillhandahålles i butiken.<sup>23</sup>

*Geografisk avgränsning:* Gotland

---

<sup>23</sup> Nancy Gahnström-Gudinge

## **Panelens bedömning**

En produkt som fick mycket skiftande omdömen. För finare restauranger ansågs färdiglagad senapspasta vara en ointressant produkt. Här gör man sin egen senap. Ur det perspektivet bedömdes en skyddad beteckning för ett lokalt odlat traditionellt senapsfrö vara intressantare. Senapsfrön kan dessutom användas till så mycket mer än till att tillverka senapspasta.

För handeln var situationen den omvända. Senapsfrö är en ointressant produkt medan senapspasta är en stor produkt. Här skulle en märkning enligt EU:s regler för skyddade beteckningar kunna ha betydelse även om namnet Gotland, på den svenska marknaden, redan idag är ett starkt varumärke. Exportmarknaden ansågs svårbedömd eller obefintlig. Senapen ansågs inte heller ha potential som turistmagnet.

## **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentsituation:* Idag finns två producenter.

*Samarbete:* Kan producenterna samarbeta. Använder båda gotländskt senapsfrö?

*Spårbarhet:* Gotlands läge gör det relativt lätt att kontrollera hela produktionskedjan. Var produceras resten av råvarorna i senapspastan?

*Marknad:* Stark konkurrens från andra mer välkända varumärken bland annat den i Polen tillverkade Slottssenapen.

*Prisprenie:* Svårbedömd

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvarorna produceras.

*Kommentar:* Norrländsk mandelpotatis skulle mycket väl kunna ursprungsskyddas. Problemet är det stora geografiska området. För att en beviljad skyddad beteckning enligt EU:s regelverk skall bli framgångsrikt och generera mervärden behöver möjligheterna att skydda mandelpotatis från ett betydligt mer avgränsat geografiskt område undersökas.

## **Östgötsk vit saltgurka**

### **Produkten**

Vit färsksaltad gurka är en östgötsk kulinarisk delikatess. Gurkan är slät, knubbig och vit.

Gurkan används i två typer av inläggningar s.k. färsksaltad och vintersaltad gurka. Den färsksaltade är något krispigare än den vintersaltade. Den inlagda gurkan har en mycket karaktäristisk smak.

Ursprunget till den vita gurkan är okänt men på Tuna gård i Rystad socken nordost om Linköping odlades redan på 1890-talet en typ av druvgurka som var annorlunda. Den var slät, knubbig och vit. Druvgurkan ansågs vida överträffa Västeråsgurkan i kvalitet.



Förr odlades den vita gurkan allmänt i Östergötland. Idag odlas gurkan huvudsakligen i växthus och enbart i Östergötland. Gurkfröerna kommer från egen fröproduktion.

Den vita saltgurkan har än idag en mycket tydlig regional koppling. Den produceras och säljs huvudsakligen i Östergötland

*Geografisk avgränsning:* Östergötland

### **Panelens bedömning**

En produkt med gamla anor och som än idag har en stark regional koppling till Östergötland. Hos detaljhandeln i Östergötland är produkten i säsong lika stor som svenskodlade jordgubbar. Vit gurka förekommer som färsk, färsksaltad och vintersaltad. Den färsksaltade är krispig och något anstruken av grönt i främst kärnhuset. Den vintersaltade är helt vit och något mindre krispig. Smaken är distinkt och avviker tydligt från den hos saltad gurka av västeråstyp.

Produkten ansågs ha stor marknadspotential. Exportmarknaden ansågs svårbedömd. I och med den starka lokala förankringen ansågs produkten ha en klar potential för turismen. Produkten köps idag främst av östgötar och stockholmare. Stockholmare kan idag i princip endast köpa produkten när de passerar Östergötland.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentssituation:* Idag finns ett par odlare av vit saltgurka.

*Samarbete:* Få odlare och stark regional koppling borde ge goda förutsättningar för ett samarbete.

*Spårbarhet:* Goda förutsättningar för spårbarhet

*Marknad:* God potential

*Prispremie:* Goda möjligheter

*Skyddsform:* SUB/SGB

## **Småländska isterband**

### **Produkten**

Äkta Småländska isterband är en lättrokt mjölksyrarjäst grovkornig korvsort, som framställs av nötkött, fläsk och potatis. Korven skall ha en tydlig syrlig smak. Numera är det sällsynt med isterband som bara innehåller potatis. Istället har potatisen ersatts av eller förvädda korngryn. Kötthalten är 25-35 %.<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup> Wikipedia

Isterband får inte innehålla potatismjöl. Högsta tillåtna vattenhalt är 60 %. Massan stoppas på medelvida svinfjälster. Korven saltas och torkas. Korvtypen isterband är släkt med de örökta korvarna Grynkorv och Stångkorv.<sup>25</sup>

I främst södra Sverige var isterband förr i tiden mycket populära. Det finns också Västgötska isterband som är mer eller mindre syrliga och ofta hårdare rökta än de småländska. Variationerna är dock stora, både för torkade och rökta isterband, vad gäller syrlighet, fetthalt/kötthalt och sälta.

Isterband har alltid en viss syrlighet. Det ursprungliga sättet att få fram denna syrlighet var att låta de färdigstoppade korvarna hänga ovanför vedspisen och torka, varvid de naturligt förekommande mjölksyrabakterierna i korven förökade sig och bidrog till den syrliga smaken. Idag kan charkuterifabrikerna få fram denna smak på andra sätt.

En märklig omständighet är att ordet "isterband" inte förekommer i Svenska Akademiens Ordbok, trots att det är en vanlig korvsort och numera spridd långt utanför Smålands gränser.<sup>26</sup>

*Geografisk avgränsning:* Småland

### **Panelens bedömning**

Småländska isterband ansågs ha begränsad exportpotential bland annat till följd av att korven innehåller annat än kött. Idag fokuseras det väldigt mycket på korvarnas köttinnehåll. Om det skall gå att exportera korven måste det ske med hjälp av en berättelse. En sådan exportkanal vore IKEA. Smaken ansågs spännande med sin blandning av rök och syrat. En ny generations skulle kunna stifta bekantskap med isterbandet genom nya anrättningar av den typ som kocken Oskar på Restaurang Mattias Dahlgren tillagade.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producersituation:* Idag finns 10-talet producenter. Produceras även utanför Småland.

*Samarbete:* Produkten har en tydlig regional förankring vilket borde underlätta ett samarbete. Samtidigt är charkuterierna konkurrenter.

*Spårbarhet:* Hur skiljer man småländska isterband från isterband producerade på andra platser i Sverige? Varifrån kommer råvaran?

*Marknad:* God

*Prispremie:* Stor potential om rätt historia berättas

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på varifrån råvarorna kommer

---

<sup>25</sup> Spisa.nu

<sup>26</sup> Matlexikon, Medéns förlag, år 1956

# Grynkorv

## Produkten

Grynkorv är en västgötsk, orökt korv som består av grovmalet fläskkött, korngryn, salt socker och peppar. Korngrynen, som skall vara klippta, inte krossade, blötläggs innan de blandas i korvsmeten. Korvsmeten fylls i raka svinfjälster. Korven skall kokas. Namnet kommer av att korven innehåller korngryn. I och med att korven inte är rökt är den blekgrå i färgen.

Grynkorv omnämns i skrift redan 1623<sup>27</sup> ”Till den bästa grynkorfven förväller man korngryn i mjölk, hvarmed sedan uppblandas finrifven, rå lefver [...]”<sup>28</sup>

Det finns idag inga säkra uppgifter om grynkorvens exakta ursprung. Mycket tyder på att korven har en lång historia som går tillbaka till en tid när tillgången till kött var begränsad. Köttet grovhackades eller krossades, blandades med korngryn och stoppades i svintarmar.<sup>29</sup> Gryn var en billig utfyllnad, liksom lök och inälvor. Grynkorvens varianter är oanade, Kajsa Warg (1755) gjorde en grynkorv som förutom korngryn även innehöll mjölk, njurtalg, rödlök, oxlever, fårlever, ägg, socker, bröd, smör och russin.

I äldre tider när varje bondgård, i samband med svinslakten, tillverkade sin egen grynkorv hände det att det att svinfjälstret inte räckte till. Korvmassan fick då stekas direkt i pannan. Detta kallades för ”skinnatröt”.

Grynkorv är en råkorv och den har därför begränsad hållbarhet. Den färska korven förvaras i saltlag och måste konsumeras inom några dagar. För att rädda korv som blivit över hängdes den förr till tork s.k. hängkorv. Den blev då mjölksyrajäst. Hängkorven kunde också rökas (jfr. isterband).

Grynkorven har en mycket lokal förankring. Den hör hemma i f.d. Skaraborgs län. Utanför detta område är det den grovhackade fläskkorven, en korv som saknar inblandning av korngryn och peppar, som dominerar. Grynkorv tillverkades så sent som för fyrtio år sedan av samtliga charkuterier i Skaraborg. Idag återstår 13 producenter vara sju är lokala ICA Nära-butiker.

*Geografisk avgränsning:* Fd. Skaraborgs län väster om Billingen från Lidköping i Söder och norrut

## Panelens bedömning

Grynkorv är en färsk fläskkorv som innehåller korngryn. Grynkorven ansågs ha samma problem som med Isterbandet. Hur marknadsför man idag en korv med låg köttinhalt. Grynkorven har idag en mycket lokal koppling till det gamla Skaraborgs län väster om Billingen. Genom den regionala kopplingen ansågs korven kunna ha en funktion för

---

<sup>27</sup> Stiernman Com. 1: 882 (1623).

<sup>28</sup> Recept från 1869

<sup>29</sup> Grynkorvens Vänner

turismen. Däremot ansågs exportmarknaden vara begränsad. Korven måste först erövra Sverige. Liknade korvar finns i exempelvis Finland.

## **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Produentsituation:* Idag finns ca tretton producenter.

*Samarbete:* Stark regional identitet borde göra det lättare för producenterna att samarbeta. En producent dominerar marknaden. Varifrån tas råvaran till korven?

*Spårbarhet:* Goda förutsättningar nationellt. Grynkorv produceras idag endast i det aktuella området. Var produceras råvarorna?

*Marknad:* Svårbedömd

*Prispremie:* Svårbedömd

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvaran produceras

## **Kroppkaka**

### **Produkten**

”Kroppkakor, en i flera svenska provinser (i synnerhet Öland, Gottland, Småland) bruklig maträtt, bestående af en af kokt eller halfkokt rifven potatis, mjöl ägg och mjölk tillredd deg, som formas till platta bollar, med inkräm af fint skurna tärningar af rökt skinka eller fläsk, samt kokas i vatten och serveras med smält smör.”<sup>30</sup>

Dagens kroppkakor kan delas in i två grupper: fina kroppkakor, som innehåller kokt potatis och grova som innehåller råreven potatis. Den grova kroppkakan är den som oftast förekommer i de öländska hemmen. Kroppkakorna fylls med en blandning av stekt finskuret fläsk med hackad lök och vitpeppar eller kryddpeppar.

Öländska kroppkakor nämns redan 1775 av en ölandsresenär och beskrivs som "en mycket välsmakande rätt". Den har nära "släktingar" på andra sidan Östersjön och kanske de flitigt sjöfarande öländska bönderna förde med sig kroppkakan till Östeuropa.<sup>31</sup>

Kroppkakan betraktades redan på 1700-talet som en typisk öländsk rätt. På den tiden gjordes kroppkakorna av kornmjöl och vete. Av smeten gjordes kakor som fylldes med exempelvis fårkött, griskött eller gåskött och kokades. Från 1800-talets mitt började kornmjölet ersättas av potatis.

Fyllningen kunde variera med tillgången, ål och sill var inte ovanligt, och de fattiga gjorde ibland kroppkakor utan fyllning, s.k. "blinningar".

---

<sup>30</sup> Nordisk familjebok 1911 (även 1885 men något annorlunda stavning)

<sup>31</sup> Ölandskroppkakan <http://www.olandskroppkakan.se/kroppkakor.html>

Småländska kroppkakor skiljer sig från öländska genom att de lagas av endast kokt potatis.

Namnets ursprung är okänt men ordet kropp förekommer också i Kropphuvuden dvs. torsk huvud som fyllts med torsklever. En rätt som förekommer i Roslagen, Gotland, Öland och Blekinge.

*Geografisk avgränsning:* Kroppkakor produceras i ett område från Blekinge i söder till Östergötland i norr. Österut avgränsas området av öarna Öland och Gotland

## **Panelens bedömning**

Kroppkakor kombinerar två klassiska ingredienser, fläsk och potatis, som uppskattas av många. Kroppkakan liknades vid en svensk jätte gnocchi. Den bedömdes vara intressant för besöksnäringen. Gör din egen kroppkaka, prova olika potatisar och olika kryddning på fyllningen. Kan frysas och tas hem. Kroppkakan skulle också kunna användas som tilltugg vid brännvinsprovning.

## **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentsituation:* Idag finns ca 10-talet producenter i det aktuella området. Många är bara verksamma under sommaren/turistsäsongen.

*Samarbete:* Kroppkakan har en stark lokal förankring som också hänger samman med typen av kroppkaka. Det kan därför vara svårt att samarbeta runt en ansökan om en skyddad beteckning för den allmängiltiga benämningen "Kroppkaka".

*Spårbarhet:* Hur identifierar man en kroppkaka från det angivna geografiska området? Varifrån kommer råvarorna?

*Marknad:* Tydlig marknad knuten till besöksnäringen.

*Prispremie:* God potential

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvarorna produceras

## **Mese**

### **Produkten**

Mese är en mjölkprodukt som tillverkas av vassle. Den finns i två varianter: dels den på komjölk som mest används till beredning av messmör och dels den ursprungliga getmesen. Mesen har en ungefärlig fetthalt på 3 %. Getmesen formas antingen till stora block eller rörs lagom mjuk och fylls i askar till en bredbar variant. Färgen kan variera från ljust gulbrun till mörkt kolabrun och beror på koktidens längd. Ju kortare koktid, desto ljusare mese.<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup> Getmese <http://getmese.blogspot.se/p/vad-ar-getmese.html>

Getmese görs på getvassle som är en restprodukt av ystningen till getost. Mesen har en ungefärlig fetthalt på 3 %. Traditionen är begränsad till den skandinaviska halvön och då främst Jämtland, Härjedalen och Trøndelag i Norge.<sup>33</sup>

Historiskt sett gjordes mese i hela Europa. Men för ca 200 år sedan blev det förbjudet att elda upp vedråvara för att bland annat koka mese. Ett motsvarande förbud har aldrig utfärdats i Sverige.<sup>34</sup>

Under vikingatid fram till medeltiden kokades mese för att sedan saltorkas. På det sättet lyftes mjölksockret fram. När mesen torkat färdigt på fäbodtaken kunde den rivas över till exempel gröten.

*Geografisk avgränsning:* Getmese produceras av i stort sett samtliga svenska getgårdar. Produktionen av komese är mer knuten till det svenska fäbodbältet

### **Panelens bedömning**

Mese ansågs vara en karaktärsprodukt som förmedlar en historia. Den karaktäristiska smaken skulle kunna tilltala konsumenter och restauranger utanför Sverige. En skyddad geografisk- eller ursprungs-beteckning skulle i det läget vara mycket betydelsefullt.

Det påpekades att det fanns ett pedagogiskt problem med namnet mese och den mer välkända industriprodukten messmör. Många har en klart negativ uppfattning om messmöret. Risken är att dessa aldrig vågar prova mese. Mese måste erövra den svenska marknaden.

Det ansågs också vara viktigt att en ansökan om en skyddad beteckning enligt EU:s regelverk begränsades till antingen komese eller getmese.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Produentsituation:* Idag finns mellan 20 och 30 producenter av getmese och/eller komese.

*Samarbete:* Det geografiska området är för stort för ett samarbete syftande till att utveckla säkra produktens och produktionens kvalitet samt att upprätthålla skyddet mot otillbörligt användande av den skyddade beteckningen

*Spårbarhet:* Hur garanteras spårbarhet? Var produceras råvaran?

*Marknad:* God potential

*Prispremie:* Goda förutsättningar

*Skyddsform:* SUB/SGB

---

<sup>33</sup> Wikipedia

<sup>34</sup> <http://getmese.blogspot.se/p/vad-ar-getmese.html>

*Kommentarer:* De två typerna av kroppkakor har tydliga regionala identiteter. Den Öländska har stor betydelse för besöksnäringen. Flertalet producenter av Öländskkroppkaka har endast sommaröppet/är inriktade på besökande. Även fastlandskroppkakan har en tydlig identitet. Här bör möjligheterna att skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning för den Öländska eller fastlandskroppkakan undersökas liksom förutsättningarna att söka skydd för den gemensamma beteckningen ”kroppkaka”.

## **Källarlagrad getost**

### **Produkten**

Källarlagrad getost är benämning på den typ av ost som också kallas vitost eller gammelost. Osten är en traditionell opastöriserad löpeost baserad på oskummad getmjölk och skiljer sig därigenom från andra typer av svensk getost.

Källarlagrad getost har tillverkats på småjordbruk, i fjällhemman och i fåbodvallar under sekler. Varje getgård har sitt eget gårdsmejeri.

Den mjölk som används vid ystningen får inte vara äldre än 48 timmar. Osten syras, löpe tillsätts och osten bryts för hand med harpa eller paddel. Ostmassan öses upp i dukförsedda fyrkantiga eller avlånga ostformar. Ostarna pressas och vänds och läggs för torkning i ett mellanlager under några dagar. De flesta producenterna torrsaltar osten efter en till två dagar.

Den färdiga källarlagrade getosten väger 1,5 - 6kg.

Av tradition har gårdarnas egna jordkällare använts som lagringslokal. Källarens egen temperatur styr mognadsprocessen och temperatur och luftfuktighet följer årstidernas variationer. Varje källare har sitt eget vildmögel som ger karaktär åt osten.<sup>35</sup>

Källarlagrad getost har en karaktäristisk yta som varierar i färgerna grått, gult, rött och grönt skapas av det naturliga mögel som finns närvarande under mognadsprocessen. Mognaden sker utifrån och in. Ostarna vänds regelbundet och lagring sker under minst två månader och kan sedan lagras upp till ett år. Sex till sju månader anses vara en bra lagringstid.

Ostens snittyta är vit till elfenbensvit. Konsistensen är mjuk och något krämig. Texturen är kompakt med små oregelbundna hål. En längre lagringstid ger en starkare ost. Smaken är svagt syrlig i ostens kärna och vid genomognad blir den nötaktig. Den svaga källarsmaken ger ytterligare karaktär åt osten.

*Geografisk avgränsning:* Härjedalen, Jämtland, Ångermanland.

---

<sup>35</sup> Slow Food Sápmi

## Panelens bedömning

Den källarlagrade getosten ansågs vara en produkt som förmedlar en historia. Produkten ansågs ha klar exportpotential med rätt marknadsföring. En traditionell getost från de norra delarna av Europa. För detta behövs den av europeiska konsumenter igenkännbar ursprungsmärkningen. Osten fungerar redan idag som en "turistmagnet".

## Karläggningsgruppens kommentarer

*Producentssituation:* Idag finns ca 20 producenter

*Samarbete:* Goda möjligheter till samarbete. Produkten finns idag upptagen i Smakerna Ark, Slow Food

*Spårbarhet:* Hur garanteras ursprunget?

*Marknad:* God potential

*Prispremie:* Goda förutsättningar om producenterna gemensamt arbetar med produktens kvalitet

*Skyddsform:* SUB

## Småländsk ostkaka

### Produkten

Den småländska ostkakan innehåller mjölk, mjöl och ostlöpe, bittermandel, ägg, grädde, mandel och socker.<sup>36</sup>

Den småländska ostkakan är grynigare i konsistensen än Hälsingeostkakan.

Ostkakan har sannolikt medeltida ursprung, men den kan inte med säkerhet beläggas i landet före 1538, då den dyker upp i en latinsk-svensk ordlista. Förvisso förknippas den framför allt med Småland, men bakverket har även en lång historia i andra delar av Sverige, i synnerhet i Hälsingland. Den småländska varianten utmärker sig i våra dagar främst genom att sötmandel och bittermandel är framträdande ingredienser. Enligt hävdvunnen tradition skall kakan bakas av mjölk, som man blandar med ostlöpe, samt ägg, mjöl, socker, grädde och mandel.

I det gamla bondesamhället förekom ostkaka ofta i egenskap av förning. Med detta avsågs en färdiglagad rätt som man sände i förväg eller hade med sig när man kom till ett gille. Den bakomliggande orsaken till skicket var den allmänna fattigdomen i bondesamhället: få gårdar hade råd att hålla stora bjudningar med egna resurser, varför alla måste hjälpa till för att känslan av festligt överflöd skulle infinna sig. Förning brukade medföras i en särskild korg,

---

<sup>36</sup> Småland, Sverige på riktigt



täckt med en duk. På hemvägen kunde man använda korgen till att transportera smakbitar av andra gästers medhavda mat.

Förr när det vankades storkalas i Småland bidrog varje gästande familj med en maträtt. Då var det vanligt att någon familj hade med sig ostkaka, för det innebar status samtidigt som den räckte till många gäster. Ett sådant kalas skildras i Astrid Lindgrens Emil i Lönneberga.

Enligt den småländska traditionen börjar man alltid äta ostkaka från mitten. Några menar att detta berodde på att ostkakan förr bakades i en kopparbunke med beläggning av tenn. Blev det sprickor i tennet så blandades ostkakan med den giftiga kopparn. Då fick de finare gästerna, bl.a. prästen och prästfrun, vilka serverades först inte i sig så mycket av giftet. Andra menar att det är för att den krämigaste delen av ostkakan skulle serveras de finare gästerna medan de lite torrare och mera bränd i kanterna sparades till barnen och tjänstefolket.<sup>37</sup>

*Geografisk avgränsning:* Småland och södra Östergötland

### **Panelens bedömning**

Innehåller till skillnad från Hälsinge ostkakan mandel, bittermandel och ägg. Ostkaka av smålandstypen produceras även i södra delarna av Östergötland. Produkten har en stark lokal förankring. Smålänningar har en bestämd uppfattning om vilken producent som tillverkar den rätta, den äkta ostkakan. Betydelsen för den lokala turismen bedömdes större än möjligheterna på en europeisk marknad. För export krävs, liksom för de övriga produkterna, en ursprungsmärkning.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentsituation:* Idag finns ca 13 producenter av småländsk ostkaka. Produktionen domineras av en stor och en medelstor producent.

*Samarbete:* Produktionen domineras av en stor producent, Frödinge som är en del av Orkla Foods Sverige. Går det att etablera ett samarbete med småproducenterna?

*Spårbarhet:* Hur garanteras spårbarhet? Varifrån kommer råvarorna till ostkakan?

*Marknad:* Goda förutsättningar

*Prispremie:* Goda förutsättningar

*Skyddsform:* SGB Småländsk ostkaka innehåller mandel/bittermandel som importeras.

---

<sup>37</sup> Wikipedia

# Hälsingeostkaka

## Produkten

Hälsingeostkaka innehåller mjölk, vetemjöl och ostlöpe. Recepten skiljer sig något åt beroende på landskapsdel, men hälsingeostkaka innehåller aldrig mandel. Däremot smaksätts den ofta med saffran. Hälsingeostkakan är slätare i konsistensen än den småländska. Den skärs i skivor och värms tillsammans med grädde i ugnen.<sup>38</sup>

Ostkaka på hälsingevis ska enligt tradition vara lite gnisslig.

För ostkakans historia se Småländsk ostkaka.

Hälsingeostkakan skiljer sig på flera sätt från småländsk ostkaka. Som exempel kan nämnas att hälsingarna av tradition varken använder ägg eller mandel till bakverket, men ostkaka skall, åtminstone i vissa socknar, ha ett täcke av saffran när den serveras.<sup>39</sup>

I Hälsingland anordnas årliga världsmästerskap i att tillverka den bästa Hälsingeostkakan.<sup>40</sup>

*Geografisk avgränsning:* Hälsingland

## Panelens bedömning

Hälsingeostkakan, som tillverkas utan tillsats av ägg och mandel, bedömdes som smakmässigt mindre intressant än den småländska. Det påpekades att hälsingeostkakan hade en konsistens och ett utseende som påminner om Halloumi. Även det "gnissliga" ljudet när man åt ostkakan förde tankarna till denna typ av ost. Även Hälsingeostkakan har en starkt lokal förankrad identitet och kan därmed ha en tydlig funktion för turistnäringen. Däremot bedömdes exportpotentialen som begränsad.

## Karläggningsgruppens kommentarer

*Producentsituation:* Idag finns ett 10-tal producenter.

*Samarbete:* En lokal produkt. Goda förutsättningar för producentsamarbete

*Spårbarhet:* Hur garanteras spårbarhet? Varifrån kommer råvarorna

*Marknad:* Svårbedömd. En klar identitet för besöksnäringen

*Prispremie:* Svårbedömd

---

<sup>38</sup>

<http://www.soderhamn.se/upplevaochgora/omsoderhamn/harliggersoderhamn/halsingland/halsingostkaka.4.5ec3f17d120a97dce3d800025750.html>

<sup>39</sup> Dick Harrison SvD 21/11 2012

<sup>40</sup> Wikipedia

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvarorna produceras.

*Kommenta:* Ostkakor av olika slag har bakats på många ställen i Sverige. Under kartläggningen har ett flertal typer av ostkakor identifierats. Endast i fallet med de den hälsingska och den småländska ostkakan har det gått att säkerställa att produkten fortfarande är i produktion. Här finns en stor potential att återuppta bakning av flera regionala typer av ostkakor.

## **Kalvdans**

### **Produkten**

Kalvdans är en dessert gjort på råmjölk. Gräddas i vattenbad i ugn. Kalvdans kan smaksättas genom tillsats av t.ex. kanel och kardemumma. Kalvdans är glutenfri. Råmjölken innehåller så mycket protein att den stelnar i ugnen utan tillsats av ägg eller mjöl.

De snarlika produkterna, Råmjölkspannkaka, Kalvdanspannkaka, Stopost, innehåller tillsats av ägg och/eller mjöl. Detta är ett sätt att dryga ut den begränsade tillgången på råmjölk.

Råmjölken är mycket näringsrik och innehåller hög halt av albumin, som löpnar vid kokning, och av salter, men med lägre halt av kasein och mjölksocker än vanlig mjölk. Vid kalvningen innehåller råmjölken omkring 73 % vatten, 2.6 % kasein, 16.7 % albumin och globulin, 3.5 % fett, 3 % socker och 1.2 % salter.

Sex dagar efter kalvningen har mjölken oftast blivit normal.

Under den första tiden behöver den nyfödda kalven ca 20 liter råmjölk för sitt immunförsvar. Av överskottet på råmjölk tillverkas kalvdans.

Kalvdans omnämns i: G.A.F. Wallenius "Project af svensk grammatica" från 1682<sup>41</sup>, i

Kungliga Vetenskapsakademiens handlingar 1779, i "Beskrifning på svenske djur: Första classen, om mammalia eller däggande djuren"<sup>42</sup> samt i Kokböcker och receptsamlingar från 1800-talet till ca 1920.

Ostens struktur har också lett till att ett tackjärn som är fullt med "gallor" och håligheter kommit att kallas "kalfostjärn".<sup>43</sup>

*Geografisk avgränsning:* Produktionen av tradition spridd över hela landet. Oklart i vilken utsträckning det finns regionala varianter.

---

<sup>41</sup> Olof von Dahlin (1708-1763) "Disputatio Gradualis, om kalvdans ...."

<sup>42</sup> Thunberg, C.P. 1798

<sup>43</sup> Rinman, S. 1788 "Bergwerks Lexicon"

## Panelens bedömning

Det påpekades att traditionen att tillverka kalvdans finns i hela landet. Produkten ansågs ha begränsad exportpotential. Restauranger skulle förmodligen hellre tillverka egen kalvdans än att köpa färdig. En ansökan om skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning måste gälla en regional variant av kalvdans. Inte kalvdans generellt.

## Karläggningsgruppens kommentarer

*Producentssituation:* Idag finns en handfull producenter.

*Samarbete:* Svårt att etablera

*Spårbarhet:* Svårbemästrad. Var produceras råvarorna?

*Marknad:* Goda förutsättningar men produktionen begränsas av tillgången till råmjölk

*Prisprenie:* Goda förutsättningar

*Skyddsform:* Kalvdans saknar möjlighet till ursprungsskydd.

*Kommentar:* Kalvdansen skulle kunna ursprungsskyddas förutsatt att det går att hitta en regional koppling för en typ av kalvdans. Produktionen begränsas av tillgången på råmjölk. Recepten varierar. På grund av den begränsade tillgången så använd i vissa regioner ett visst inslag av vanlig mjölk. I dessa fall måste ägg och/eller mjöl tillsättas som förtjockningsmedel. Den Västgötska kalvdansen tillverkas enbart av råmjölk utan tillsatser av förtjockningsmedel.

## Äggost

### Produkten

Äggost kan ystas på många olika sätt. Gemensamma ingredienser i alla äggostar är färsk mjölk, ägg, socker samt någon tillsats som gör att ostämnet koagulerar. Man kan använda sur mjölk, sur grädde eller i undantagsfall ättika att "skära" med. Sedan gammalt är äggost kalasmat och ett bevis på husmoderns skicklighet.<sup>44</sup>

Äggosten kan smaksättas med socker och honung. Äggosten kunde dekoreras med torkad frukt, t.ex. russin och katrinplommon samt kanel, peppar, hackade ägg och persilja.

Äggost som inte smaksatts genom tillsatser åts traditionellt även till exempelvis stekt fläsk eller stekt sill.

Äggostar förekommer i de delar av Sverige som tidigare varit danska. Prosten Osbeck berättar t.ex. från att man i södra Halland på slutet av 1700-talet brukade prickade äggosten med en fingerblomma som doppats i stött peppar.<sup>45</sup> Under 1800-talet försvinner bruket att

---

<sup>44</sup> <http://www.vastsverige.com/sv/bohuslan-paradis-et-vastkusten/Sill-i-Bohuslan/Artiklar/Sillrecept/Aggost/>

<sup>45</sup> Axelsson I. 1993, Äggost – Från kröningsost till landskapsrätt RIG 76 (3) sid 65- 75.

tillaga äggost successivt och ersätts av andra liknande produkter som ostkaka. Vid mitten av 1900-talet hade bruket att laga äggost nästan upphört.<sup>46</sup>

Idag är äggostens kärnområde begränsat till södra Bohuslän.

De äldsta recepten på äggost återfinns i en dansk kokbok från början av 1600-talet. Ursprungligen gjordes äggost med surmjölk som bas. Från surmjölken fick man surost eller skörost genom att sila av vasslan. Detta sätt att göra ost är mycket gammalt. Färskosten kunde sedan användas till äggost. Som ett resultat av impulser söderifrån görs dagens äggost på sötmjolk och ägg. Äggosten blir därmed mer välsmakande än den äldre, fadda, äggstanningsliknande äggosten. De bästa äggostarna görs på sommarmjolk men v visst bete måste undvikas om inte mjölken skulle få en bismak.

Det vanligaste sättet att tillverka äggost är att först värma mjölken till strax under koagulerings Temperaturen för att sedan hälla i surmjölks-äggblandningen och låta värmen stiga tills massan skär.<sup>47</sup> Ostmassan hålls därefter i en speciell och ofta dekorerad äggostform. Sådana finns bevarade från slutet av 1600-talet.

*Geografisk avgränsning:* Södra Bohuslän

### **Panelens bedömning**

Äggost är en produkt som huvudsakligen tillverkas i hemmen. Det finns få producenter som tillverkar äggost för avsalu. Äggostens konsistens gör att den inte kan transporteras över långa sträckor. Produkten kan ha en klar plats i en Bohusländsk kulinarisk upplevelse och därmed bidra till lokal turism.

### **Karläggningsgruppens kommentarer**

*Producentsituation:* Idag finns ca fem producenter. Äggost är främst en produkt som tillverkas i hemmen.

*Samarbete:* En lokal produkt. Goda förutsättningar

*Spårbarhet:* Hur garanteras spårbarhet? Var produceras råvarorna?

*Marknad:* Begränsad. Kan vara av betydelse för besöksnäringen

*Prisprenie:* Svårbedömd

*Skyddsform:* SUB/SGB beroende på var råvaran produceras

---

<sup>46</sup> Cullbergs, K. Mormors mat i Bohuslän.

<sup>47</sup> Axelsson I. 1993, Äggost – Från kröningsost till landskapsrätt RIG 76 (3) sid 65- 75.

## Expertpanelens slutsatser

Bland de produkter som diskuterades vid matbordet ansåg expertpanelen att det var angeläget att prioritera arbetet med att ta fram ansökningar om skyddade beteckningar för följande sex produkter (utan inbördes rankning)

1. Vänerlöjrom Stora steg har tagits för att få producenterna att samarbeta. Fortsatt arbete med produktkvaliteten krävs. Man måste också börja arbeta med spårbarhetsfrågorna. Prispremien kan bli betydande. SUB-kandidat.
2. Levandeförvarad havskräfta från Bohuslän. Här krävs grundarbete. Producenterna måste samarbeta om gemensamma standarder. En hel del grundarbete krävs. Bland annat måste spårbarhetsfrågan bearbetas. SUB-kandidat
3. Småländsk ostkaka. Samarbetsfrågan är även här en central fråga. Hur ställer sig den stora tillverkaren Frödinge till ett ursprungsskydd. Prispremien svårbedömd. I dagsläget oklart varifrån mjölkråvaran kommer. Här behöver arbetet med att samordna producenterna inledas. SGB-kandidat
4. Östgötsk vit saltgurka. Här borde samarbetsfrågan inte vara ett problem. Antalet producenter är idag lågt. Hur stor är marknaden? Kan den konkurrera med den i övriga Sverige betydligt mer kända Västeråsgurkan (som idag är en beteckning på en typ av gurka som odlas på många ställen). SUB-kandidat
5. Runt hålat knäckebröd. Marknaden domineras av några stora aktörer. Wasa, Leksandsbröd och Pyramidbageriet. Det går idag inte att säga hur dessa skulle ställa sig till en ansökan om ursprungsskydd. Det går heller inte att säga varifrån spannmålsråvaran kommer.
6. Mese. Förutsättningen är att producenterna kan enas om vilken typ av mese som avses, komese eller getmese, samt att man kan enas om en geografisk avgränsning som inte omfattar Sveriges samtliga meseproducerande getgårdar.

Generellt konstaterade panelen att en märkning med någon av symbolerna för skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning skulle underlätta/är nödvändig för att intressera Sydeuropéer för en tidigare okänd produkt. SUB/SGB-märkningen är betydligt mera känd i södra delarna av Europa där märkningen signalerar kvalitet och garanti för produktionssättet.

## Kartläggningsgruppens rekommendationer

### Bedömning av de utvalda produkterna

Kartläggningsgruppen har gjort en egen bedömning av produkterna. Gruppen har i bedömningen vägt in andra aspekter än exportpotential och värdet för besöksnäringen som erfarenheter från tidigare skyddade produkter och en mer detaljerad kännedom om EU:s regelverk för skyddade beteckningar.

Kartläggningsgruppen delar panelens bedömning när det gäller följande produkter:

1. Vänerlöjrom
2. Levandeförvarad havskräfta från Bohuslän
3. Östgötsk vit saltgurka
4. Småländsk ostkaka

Kartläggningsgruppen förordar också att förutsättningen för ansökningar om skyddade beteckningar för följande produkter utreds:

1. Källarlagrad getost: En produkt som mycket väl skulle försvara sin plats bland mångfalden av getostar nationellt och på en internationell marknad.
2. Ljusugnsbröd/Korntunnbröd: Tunnbrödet har en mycket utsträckt geografisk förankring. Den är visserligen den samma idag som 1890. Men erfarenheten visar att det svårt att få den lokala entusiasmen när producenterna är utspridda över halva Sverige. Innan en ansökan om skyddad beteckning arbetas fram bör möjligheterna att skydda en brödtyp, en spetsprodukt, från ett mer avgränsat geografiskt område undersökas. Exempel på sådana bröd är Ljusugnsbröd eller korntunnbröd. Även om ursprungsskyddet då skulle begränsas till några producenter skulle det öka på intresset för tunnbröd generellt och också bidra till generellt högre pris.
3. Tvebakad kavring: Den tvebakadekavringen är en skånsk karaktärsprodukt. Problemet är att det idag bara finns en producent. Frågan är om fler skulle vara intresserade av att gå över från hel till tvebakad kavring om den tvebakade kavringen fick ökad uppmärksamhet?
4. Småländska isterband: Är redan idag en populär typ av korv. Isterband produceras på flera ställen i landet. Möjligen utgör detta, snarare än korvens uppblandning av köttråvaran, ett potentiellt hinder för ett ursprungsskydd. Finns det ett Småländskt isterband som till recept och tillverknings sätt skiljer sig från andra isterband. Tas köttråvaran till de småländska isterbanden från närområdet? Dessa frågor bör utredas.
5. Grynkorv: En mycket regional korv. Eftersom det är en orökt färskkorv är det vissa svårigheter med export utanför tillverkningsregionen. Föreningen Grynkorvens vänner vill sprida korven till andra delar av landet. Föreningen arbetar aktivt för att förmå andra charkuterier att ta upp tillverkningen. I ett sådant läge skulle korven förlora sin tydliga regionala prägel. Det känns angeläget att undersöka förutsättningarna för en skyddad beteckning innan spridningen är ett faktum.

Förutsättningen för att producenterna av ovanstående produkter skall kunna ansöka om skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk är att producenterna kan enas och gå samman för att utveckla och säkerställa produkt och processrelaterad kvalitet samt att de gemensamt tar ansvar för att upprätthålla märkningens identitet och beivrar överträdelse. För att samarbetet skall fungera även efter det att en ansökan om ett sådant skydd beviljats krävs att producenterna bildar någon form av t.ex. ekonomisk förening som ansvarar för kvalitet, skydd och marknadsföring. Det finns vissa möjligheter att söka stöd för processen.

När det gäller övriga produkter gör kartläggningsgruppen delvis en annan bedömning än panelen:

1. Runt hålrat knäckebröd: Här är frågan om ett producentsamarbete en nyckelfråga. Går det att få med Barilla (Wasabröd) i ett arbete syftande till att ursprungsskydda det runda hålade knäckebrödet? Ett alternativ är att begränsa det geografiska området på grund av exempelvis produktionsområdet för spannmålet. Frågan behöver utredas.
2. Mese: Problemet är det stora utbredningsområdet. Vid en ansökan om skyddade beteckningar måste det geografiska produktionsområdet begränsas annars riskerar man att inte få den lokala engagemang som produkten behöver för att

ursprungsskyddet skall vara framgångsrikt och leda till prispremie. En avgränsning skulle kunna utgå från produkten ko- respektive getmese. I det senare fallet måste det även till en geografisk begränsning baserad på historia, produktions sätt, djurras, bete etc. Förmodligen skulle även en ansökan om skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning för komese behöva ytterligare geografiskt avgränsas.

Det antal produkter som varit föremål för diskussioner vid Matbordet har varit mycket begränsat. Kartläggningsgruppen vill därför framhålla potentialen hos en rad ytterligare produkter:

## **Charkprodukter**

Vid matbordet representerades den svenska charktraditionen av två produkter grynkörv och isterband. Det finns en hel rad ytterligare produkter som kan vara aktuella för en ansökan om ursprungsskydd. Många regionala charkprodukter har idag förlorat sin regionala prägel och/eller där de det geografiska platsnamnet blivit benämning på en typ av produkt snarare än namnet på en produkt producerad på den namngivna platsen.

Bland de produkter som fortfarande har en regional koppling finns:

*Produkter där namnet används av flera producenter*

- Lökkörv (Halland, Skåne, Småland)
- Hackekörv (Blekinge, Småland, Södermanland , Värmland)
- Skånsk spickeskinka (Skåne)
- Souvas (Sápmi)
- Spickekörv (Blekinge, Skåne, Småland, Östergötland)
- Syltefläsk (Norrbotten, Västerbotten)
- Värmlandskörv (Värmland)

För dessa produkter behöver det klarläggas om det finns regionala skillnader mellan produkter som produceras i ett större geografiskt område om det exempelvis är korrekt att prata om Skånsk spickekörv, Östgötsk spickekörv, Halländsk lökkörv etc.

- **Bland ovanstående produkter är det främst möjligheten att ursprungsskydda Lökkörv, Spickeskinka och Spickekörv som bör undersökas. (En kort beskrivning av produkterna finns i Bilaga 5)**

*Produktnamn som förknippas med en enda producent*

Det finns också en rad produkter där produktnamnet är starkt förknippat med en enda producent. För dessa produkter gäller att en ansökan om någon av EU:s skyddade beteckningar kräver att innehavaren av produktnamnet är villig att släppa på namn-/varumärkesskyddet.

Bland dessa produkter finns exempelvis

1. Forbondekorv (Hälsingland)



2. Gustafskorv (Dalarna)
3. Jokkmokkskorv (Lappland)
4. Kumlakorv (Närke)
5. Rishultskorv (Småland)
6. Tollarpskorv (Skåne)

- **Flera av dessa produkter är starkt regionalt förankrade. De har ekonomisk betydelse för respektive region. Här bör producenternas inställning till skydd av ursprungsprodukter och konsekvenserna av en ansökan om sådant skydd undersökas. Några av producenterna är idag negativa till ett ursprungsskydd. Detta kan delvis förklaras med brist på information om EU:s lagstiftning om skyddade beteckningar och konsekvenserna av en ansökan om ursprungsskydd.**

## **Kött**

Förutom bearbetade charkuteriprodukter finns det möjlighet att skydda råvaran kött från exempelvis olika lantraser som gutefår, Värmländska skogsfår, Linderödssvin, rödkulla, Vänerko m.fl.

- **Producentsituationen och tillgången till kött råvaran bör undersökas.**

## **Ost/Mejeriprodukter**

Många av de traditionella svenska ostarna exempelvis, Grevéost, Herrgårdsost, Prästost och Sveciaost har idag förlorat sin regionala prägel. Dessa ostar produceras idag i centraliserade produktionsenheter på ett fåtal platser i Sverige. Kvar finns några få regionala osterier. Samtidigt har några äldre mejerier återuppstått och andra tillkommit som små gårdsmejerier. Några av dessa har successivt byggts upp till större enheter.

Bland mejeriprodukter som fortfarande har en regional koppling finns:

*Produkter där namnet inte är förknippat med en specifik producent*

1. Brynost (Bohuslän, Småland "Älmeboda", Östergötland, en producent i Bohuslän)
2. Flyttost (Jämtland, en producent)
3. Gammelost (Jämtland, en producent)
4. Hemost (Småland, Östergötland, två producenter)
5. Hälsinge färskost/Saltost (Hälsingland, tre producenter)
6. Kaffeost (Norrbotten, Lappland, fem producenter)
7. Rörost (Medelpad, en producent)
8. Smulost (Västerbotten, en producent)
9. Sötost/Färskost (Dalarna, Halland, Jämtland, Småland, Uppland, Värmland, en producent i Jämtland)

Många av dessa produkter produceras idag endast av en eller ett fåtal producenter. Har dessa produkter en potential som skulle tänkas efterfrågas av ett större antal konsumenter? Eller är

produkterna ”utrotningshotade”? I det senare fallet bör produkterna anmälas till Smakernas Ark, Slow Food.

- **Bland ovanstående produkter är det främst möjligheten att ursprungsskydda Hemost, Kaffeost och Hälsinge färskost som bör undersökas. (En kort beskrivning av produkterna finns i Bilaga 5)**

*Produkter där namnet är starkt förknippat med en specifik producent*

1. Boxholms gräddost (Östergötland)
2. Gäsene hushållsost (Västergötland)
3. Gäsene sjuhäradsost (Västergötland)
4. Gäsene special (Västergötland)
5. Koggost (Gotland)
6. Kvibille Ädelost (Halland)
7. Skottorps Ambrosia (Halland)
8. Wrångebäckssost (Västergötland)
9. Vålåloffen (Jämtland)
10. Västerbottenost (Västerbotten)

- **Flera av dessa produkter är starkt regionalt förankrade. De har stor ekonomisk betydelse för respektive region. Här bör producenternas inställning till ett skydd enligt EU:s regelverk och konsekvenserna av en ansökan om sådant skydd undersökas. Några av producenterna är idag positiva till ett ursprungsskydd. I övriga fall är inställningen inte känd. Även här behövs ökade insatser för att informera om EU:s lagstiftning på området och konsekvenserna av en ansökan om ursprungsskydd.**

## **Bröd**

### Matbröd

*Produkter där namnet inte är förknippat med en specifik producent*

Sverige har en rik brödkultur. Många brödtyper har tidigare haft en tydlig regional identitet men har idag snarare blivit benämningar på olika typer av bröd. Ett exempel är Gotlandslimpa som idag bakas av många bagerier i stora delar av landet. Den äkta brödtypen finns med stor sannolikhet i de flesta liknande fall kvar. För dessa bröd skall kunna komma ifråga för en skyddad beteckning enligt EU:s regelverk måste bröden och deras ingredienser samt bakningsmetoderna undersökas.

1. Ankarstock (Blekinge, Södermanland, Uppland)
2. Barkbröd (Härjedalen, Västerbotten, Ångermanland, tre producenter)
3. Bergis (Bohuslän, Södermanland, Uppland, Västergötland, Östergötland)
4. Gotlandslimpan (Gotland)
5. Hålkaka (Dalsland, Östergötland)
6. Hällbröd (Hälsingland, Härjedalen.)
7. Hönökaka (Bohuslän, två producenter)

8. Ljusugnsbröd (Västerbotten, Norrbotten)
9. Rieska (Tornedalen, två producenter i Sverige)
10. Tunnbröd (Dalarna, Hälsingland, Härjedalen, Jämtland, Medelpad, Norrbotten, Västerbotten, Ångermanland.)
11. Tångknäcke (Bohuslän, en producent)
12. Ärtmjölsbröd (Dalarna, Hälsingland, Jämtland, två producenter i Jämtland och en i Hälsingland)
13. Ölandslimpa (Öland, en producent)

- **Bland ovanstående matbröd vore det främst önskvärt att möjligheten att ursprungsskydda de brödtyper som produceras av flera producenter s undersöks. Några av de bröd som bör skyddas är Ankarstock, Hönökaka och Rieska**

*Produkter där namnet är starkt förknippat med en specifik producent*

1. Kindalimpa (Östergötland)
2. Skogaholmslimpa (Södermanland)
3. Hallands grova (Halland)

- **Flera av dessa produkter är starkt regionalt förankrade. De har ekonomisk betydelse för respektive region. Här bör producenternas inställning till en ansökan om skyddad beteckning enligt EU:s regelverk och konsekvenserna av en ansökan om sådant skydd undersökas.**

Övriga typer av bröd

1. Gotlandsknuten (Gotland, en producent)
2. Pepparkakor
  - a. Cederpepparkakor (Medelpad, en producent)
  - b. Kisapepparkakor (Östergötland, en producent)
  - c. Nyåkerspepparkakor (Västerbotten, en producent)
  - d. Skånepepparkakor (Skåne, en producent)
3. Rågskorpor från Blekinge (Blekinge, två producenter)
4. Smålandskringla (Småland, tre producenter)
5. Södertäljekringla (Södermanland, två producenter)

Ovanstående typer av bageriprodukter är starkt förknippade med en producent (pepparkakorna) eller produceras en eller ett par producenter. Undantaget är Smålandskringla, den enda produkten som produceras av fler än två producenter.

## **Övriga produkter som skulle kunna ursprungsskyddas**

Nedan finns några exempel på ytterligare typer av produkter som skulle kunna ursprungsskyddas

1. Frukt/Grönsaker
  - a. Gränapäron
  - b. Äpplen t.ex. Åkerö
  - c. Äpplen från Österlen
  - d. Grönkål
2. Spannmål
  - a. Gotländskt bronsåldersvete
  - b. Värmländsk svedjeråg
3. Sorthonung
4. Fisk/skaldjur
  - a. Ansjovis
  - b. Ostron

# Slutsatser och kommentarer

## Landskap som grund för produktidentitet

Resultatet av kartläggningen presenteras landskapsvis för att lättare vara sökbara. Landskap, län eller andra administrativa gränser ger ingen rättvisa åt produkternas geografiska hemvist. Produkternas utbredning följer andra mer påtagliga geografiska gränser exempelvis sjöar, älvdalar, odlingsbygder, dalar och kuststräckor.

Ett problem med det valda redovisningssättet är att produkterna riskerar att bli annekterade som landskapsprodukter och ett tillägg till den långa listan av landskapsfåglar, blommor, stenar bröd etc. Därmed riskerar redovisningssättet att ge upphov till en regional kamp om produktidentitet baserad på felaktiga grunder. Tendenser i den riktningen har redan synts.

Det är därför viktigt att ett fortsatt arbete mot en ansökan om skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning för en produkt baseras på produktens egenskaper och kopplingen till produktens faktiska produktionsplats det vill säga på kopplingen produkt, landskap, historia, tradition och hantverk, det som brukar kallas terroir.

## Potentiella produkter

Den redovisade arbetet är resultatet av en kartläggning av livsmedel och jordbruksprodukter med regional koppling i syfte att ta fram produkter som kan vara aktuella för kommande ansökningar om ursprungsskydd. Därigenom har kartläggningen fokuserat på produkter som varit i produktion under de senaste 30 åren. Därmed saknas det spår av den utveckling som skett inom den småskaliga livsmedelsproduktionen under de senaste åren.

I detta sammanhang bör det framhållas att de produkterna kommer att bli morgondagens traditionella regionala produkter. Det är viktigt att vårda och utveckla dessa produkter. Även om de inte idag är aktuella för ansökningar om skyddade beteckningar finns det mycket nyttig lärdom att hämta från de krav och arbetssätt som är grunden till en sådan ansökan. Det gäller allt från val av produktnamn, dokumentation av produktens historia och koppling till platsen till dokumentation av ett systematiskt arbete med produktens kvalitet och med tillverkningsprocessen.

## Befintliga varumärken

Syftet med EU:s lagstiftning om skyddade beteckningar är att positivt bidra till landskapsutveckling bland annat genom att behålla och utveckla lokala livsmedelsföretag. Det handlar exempelvis om att behålla arbetstillfällen inom livsmedelssektorn genom att koppla produktionen till en geografisk plats. I Sverige har centraliseringen och industrialiseringen inom livsmedelsektorn bidragit till att många regionala produkter idag produceras av en enda producent. Det platsanknutna produktnamnet har därmed blivit ett varumärke.

EU:s skyddade beteckningar, SUB och SGB, är kollektiva varumärken som i första hand riktar sig till grupper av producenter som producerar liknande produkter inom ett avgränsat

geografiskt område. Enskilda producenter kan ansöka men producenten måste då ge upp ensamrätten till det geografiska produktnamnet så att även andra producenter som uppfyller kraven i produktspecifikationen kan marknadsföra produkten under det geografiska produktnamnet.

Ett annat problem med centraliseringen inom svensk livsmedelsindustri är att många produkter med namn som anknyter till en geografisk plats inte längre produceras på denna plats. Sådana produkter kan inte ursprungsskyddas. Sådana produkter kan däremot skyddas som Garanterade Traditionella Specialiteter, GTS, om de tillverkas enligt ett traditionellt recept. Falukorv och hushållsost är två svenska exempel på GTS-produkter.

## **Generiska namn**

Många produkter som har produktnamn som associerar till en specifik plats har blivit generiska. Det betyder att de i dag i huvudsak är beteckningar på produkter av viss typ snarare än att de produceras på den i namnet angivna platsen. Exempel på sådana produkter är Västeråsgurka, idag beteckningen på en typ av gurka, och Skånsk senap, en typ av grov senap som produceras på många ställen, även utanför Sverige.

Kartläggningen har inte specifikt undersökt om de i bifogade förteckningar förekommande namnen är att anse som generiska. Frågan måste uppmärksammas i samband med förberedelserna för en ansökan om ursprungsskydd.

## **Vad kunde ha gjorts annorlunda**

Under kartlägningsarbetet har ett stort antal uppgiftslämnare med kännedom om regionala förhållanden kontaktats. De kontaktade personerna har lämnat uppgifter om regionalt förankrade livsmedel och jordbruksprodukter och även stor utsträckning bidragit med namn på andra personer med kunskap om regionala produkter av intresse för kartläggningen. I några fall har detta system för identifikation av uppgiftslämnare inte fungerat. Detta uppdagades först i ett sent skede av kartlägningsarbetet. Ett antal för kartläggningen viktiga uppgiftslämnare har därmed inte kunnat bidra till kartläggningen.

Detta skulle ha kunnat undvikas om projekttiden varit längre och mer tid kunnat avsättas för information och förankring på lokalnivå. Nu skedde presentation av hela projektet om gastronomiska regioner endast på tre platser, Halmstad, Västerås och Umeå, då arbetet i stort sett var avslutat. Kartläggningen presenterades också vid SM i mathantverk i Växjö. Fler lokala informationstillfällen skulle ha kunna bidra till att sätta igång det regionala arbetet med att identifiera regionala produkter att rapportera till kartläggningen.

Utformningen av kartlägningsuppdraget innebar ett fokus på produkter som kunde vara aktuella för en ansökan om ursprungsskydd. Det innebar bland annat att produkternas historia skulle sträcka sig mer än 30 år bakåt i tiden. Det innebar att yngre produkter inte kom med i kartläggningen. Det hade varit önskvärt med en bredare kartläggning för att fånga upp den aktuella regionala kulinariska profilen och uppmärksamma nya producenter på den typ av kvalitetsarbete som är nödvändig för att produkten i framtiden skall kunna bli aktuell för ett ursprungsskydd.

## **Websidan Smaka Sverige**

Den kartläggning som presenteras på websidan ”smakasverige.jordbruksverket.se” utgör inget facit. Den skall istället betraktas som en start på en process som förhoppningsvis tydliggör frågan om det regionala kulinariska arvet. Ytterligare regionala produkter kommer att identifieras.

Förhoppningsvis kommer webbplatsen att vara öppen för tillägg, korrigeringar och kompletteringar.

Förutsättningen är att Jordbruksverket försäkras sig om den kompetens som behövs för att bedöma innehållet i de förslag på kompletteringar som verket mottar. Det gäller bland annat produktens historia, producentsituation samt en beskrivning av produkten och hur den eventuellt skiljer sig från andra liknande produkter som redan är upptagna i förteckningen.

Speciell uppmärksamhet måste riktas mot eventuella försök att slentrianmässigt registrera produkter med ett produktnamn där landskapsnamnet ingår för att manifesteras regional identitet. Annars riskerar antalet produkter på websidan raskt att fördubblas (spickekorv riskerar att bli Skånsk spickekorv, Småländsk spickekorv, Spickekorv från Blekinge etc.) utan att det finns fog för detta i beskrivningen av produkten. Här måste strikta regler tillämpas och bevis för att produkten skiljer sig från liknande produkter lämnas av förslagsställaren.

## **Nästa steg**

Det är angeläget att arbetet med att ta fram ansökningar om skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk för ett antal av de identifierade regionala livsmedlen och jordbruksprodukterna inleds. För att en skyddad beteckning skall ge upphov till positiva effekter krävs det att producenterna inte enbart samarbetar kring en ansökan utan att de fortsätter samarbeta och utveckla produkten, produktionen och marknadsföringen även efter det att en sådan ansökan beviljats. En ansökan om skyddad beteckning måste grundas på kunskap om regelverket och ett gemensamt intresse för att utveckla produktens kvalitet och dokumentera både produktens historia och produktionsprocessen.

Flera av de ekonomiskt mer betydelsefulla produkterna med regional koppling produceras idag av enstaka producenter. För att dessa produkter skall kunna märkas med någon av EU:s skyddade beteckningar krävs att producenten är villig att ge upp ensamrätten till produktnamnet. Inför ett sådant beslut krävs omfattande informationsinsatser om EU:s regler för skyddade beteckningar, konsekvenserna av ett sådant skydd samt hur det skulle kunna stärka utvecklingen i regionen.





# Bilaga 1. Förteckning över livsmedel och jordbruksprodukter som kan vara aktuella för ansökan om skyddade beteckningar

<b>Blekinge</b>	<b>Bohuslän</b>	<b>Dalarna</b>
Ankarstock	Ansjovis	Björnkorv
Hackekorv	Bergis/Barkis	Hedemorahöns
Kroppkakor	Blåmusslor	Regnbågsöring från Älvdalen
Rågskorpor	Brynost	Runt hålat knäckebröd
Rökt ål	Fiskbullar	Senap
Sorthonung	Havskräfta	
Spickekorv	Hönökaka/Bohuskaka	
	Inlagd sill	
	Kavring	
	Lutfisk	
	Ostron	
	Sorthonung	
	Spickemakrill	
	Tångknäcke	
	Äggost	
<b>Dalsland</b>	<b>Gotland</b>	<b>Gästrikland</b>
Vänergös	Gotlandsknuten	Bönanböckling
Vänerlax	Gotlandslimpa	Netting
Vänerlöjrom	Gotländsk senap	Surströmming
	Gotlandsvete	
	Kött från gotländska hornfår	
	Hösttryffel	
	Kaipar/Kajpar	
	Koggost	
	Ramslök	
	Rökt flundra	
	Saffranspannkaka	
	Salmbärssylt	
<b>Halland</b>	<b>Hälsingland</b>	<b>Härjedalen</b>
Blodkorv	Björnkorv	Barkbröd
Grönkål	Hällbröd	Hällbröd
Kavring	Hälsingeostkaka	Källarlagrad getost
Löckorv	Norrländsk mandelpotatis	Norrländsk mandelpotatis
Pepparrot	Saltost/Hälsinge färskost	Mese
	Surströmming	Tunnbröd
	Tunnbröd	
	Ärtmjölsbröd	
<b>Jämtland</b>	<b>Lappland</b>	<b>Medelpad</b>
Björksavsvin	Björnkorv	Cederpepparkakor
Flyttost	Kaffeost/brödstost/kahvijuusto	Kams
Gammelost	Norrländsk mandelpotatis	Norrländsk mandelpotatis

Källarlagrad getost  
Norrländsk mandelpotatis  
Mese  
Sötost  
Tunnbröd  
Vålå-loffen  
Älgörtsdryck  
Ärtmjölsbröd

Palt  
Älgörtsdryck

Netting  
Pölsa  
Rörost  
Sikrom  
Senap  
Surströmming  
Tunnbröd  
Älgörtsdryck

---

**Norrbottn**

Kaffeost/brödost/kahvijuusto  
Ljusugnsbröd  
Norrländsk mandelpotatis  
Netting  
Palt/Pitepalt  
Rieska  
Surströmming  
Syltefläsk  
Tranbärssylt  
Tunnbröd  
Åkerbärssylt

---

**Närke**

Hjälmaregös  
Vätternröding

---

**Sápmi**

Souvas

---

**Skåne**

Blodkorv  
Kavring  
Kött från Linderödssvin  
Lökkorv  
Rökt ål  
Saltrulle  
Skånsk blommehöna  
Skånsk senap  
Spickekorv  
Skånsk spickeskinka  
Äpplen från Österlen

---

**Småland**

Blodkorv  
Grännapäron  
Hackkorv  
Hemost  
Kroppkakor  
Lökkorv  
Korvkaka  
Polkagrisar från Gränna  
Saltrulle  
Smålandskringla  
Småländsk ostkaka  
Småländska isterband  
Spickekorv  
Vätternröding

---

**Södermanland**

Ankarstock  
Bergis  
Hackkorv  
Hjälmaregös  
Mälargös  
Söderteljekringla  
Åkerö

---

**Uppland**

Ankarstock  
Bergis  
  
Mälargös  
Runt hålat knäckebröd

---

**Värmland**

Hackkorv  
Kött från värmländskt skogsfår  
Runt hålat knäckebröd  
Skrädmjöl  
Svedjeråg  
Vännergös  
Vänerlax  
Vänerløjrom  
Värmlandskorv

---

**Västerbotten**

Barkbröd  
Ljusugnsbröd  
  
Norrländsk mandelpotatis  
Netting  
Palt  
Pölsa  
Smulost  
Surströmming  
Syltefläsk  
Tranbärssylt  
Tunnbröd  
Åkerbärssylt

---

<b>Västergötland</b>	<b>Västmanland</b>	<b>Ångermanland</b>
Bergis	Björksavsvin	Barkbröd
Blåmusslor	Mälargös	Kams
Grynkorv		Källarlagrad getost
Korvkaka		Norrländsk mandelpotatis
Kåldolmar		Mese
Kålpudding		Netting
Saltrulle		Sikrom
Sorthonung		Surströmming från Ulvön
Vänergös		Tunnbröd
Vänerlax		
Vänerløjrom		
Västgötsk kalvdans		
Vätternröding		
<b>Öland</b>	<b>Östergötland</b>	
Kroppkakor	Bergis	
Rökt flundra	Hemost	
Ölandslimpa	Korvkaka	
	Senap	
	Spickekorv	
	Vit saltgurka	
	Vätternröding	

## Bilaga 2. Produkter där kartläggningen inte lyckats identifiera producenter eller som inte produceras i området

<b>Blekinge</b> Blekingsk påsakorv Blodkorv Ronnebypepparkakor	<b>Bohuslän</b> Blodkorv Kålpudding	<b>Dalarna</b> Sötost Ärtmjölsbröd
<b>Dalsland</b> Blodkorv Hålkaka Kålpudding	<b>Gotland</b> Blodkorv Glödhoppor från Gotland Gorån Kroppkakor/krukkakar Lammsmäcka Najkar Spickekött/Spekeytt Ungstrull	<b>Gästrikland</b> Skrapkorv
<b>Halland</b> Sötost	<b>Hälsingland</b> Barkbröd Gammelost Glödhoppor från Hälsingland Skrapkorv	<b>Härjedalen</b>
<b>Jämtland</b> Frukt och bärviner Jämtländsk påsakorv	<b>Lappland</b> Ripa	<b>Medelpad</b> Gravad sik
<b>Norrbottn</b> Barkbröd Björnkörv Bottenvikenlax Mjukkaka	<b>Närke</b> Mellsaostkaka	<b>Sápmi</b> Blodkorv Fjällkvanne Gahkko Renfett Renskav Rökt renhjärta, rentunga Torkat renkött, renhjärta Älgörtsdryck

<b>Skåne</b>	<b>Småland</b>	<b>Södermanland</b>
Brekorv Brunkål Klenor/klenäter Kokekorv Puggor Skallekorv Stångkorv	Blodpalt Brynost Jössar Kubb Kåldolmar Rishultskorv Slaglimpa Stångkorv Sötost	Korngryn
<b>Uppland</b>	<b>Värmland</b>	<b>Västerbotten</b>
Bärtart Gräsötårta Humledricka Karlholmsbröd Köpmanholmslimpa Surlimpa Sötost	Läfsa Skrädmjölskakor Slom Sötost Värmlandstårta	Mjukkkaka
<b>Västergötland</b>	<b>Västmanland</b>	<b>Ångermanland</b>
Blodkorv Gullspångslax Ramslök	Arbogakringlan Stockkumlaost Västeråsurka	Gammelost Fatost Korngryn Struvor Tranbärssylt Tranbärssylt
<b>Öland</b>	<b>Östergötland</b>	
Bönchips Slaglimpa Ölands lantvete	Klesost/brynost Korngryn Kroppkakor Ostkaka Plancks korv Surkorv från Kisa Västerlösakorv Östgötska kringlor	

## Bilaga 3. Regionala produkter som är skyddade varumärken eller där produktnamnet är starkt förknippat med en enskild producent

<b>Bohuslän</b>	<b>Dalarna</b> Gustafskorv	<b>Halland</b> Hallands grova Halländskt öl från Krönleins SIA-Glass Kvibille Cheddarost Kvibille Ädelost Skottorps Ambrosia Special
<b>Hälsingland</b> Forbondekorv	<b>Lappland</b> Jokkmokkskorv	<b>Närke</b> Ekströms blåbärssoppa Ekströms nyponsoppa Kumlakorv
<b>Skåne</b> Blå Hven Engelholms-Glass Perstorps ättika Skånepepparkakor Tollarpskorv	<b>Småland</b> Bullens Pilsnerkorv Rishultskorv Småländskt öl från Åbro	<b>Södermanland</b> Skogaholmslimpa
<b>Västerbotten</b> Nyåkers pepparkakor Västerbottenost	<b>Västergötland</b> Billingeost Kling-Glass Gäsene hushållsost Gäsene special Gäsene sjuhäradsost Wrångebäcksost	<b>Östergötland</b> Blåbärsvin Boxholms Gräddost Kindalimpa Kisapepparkakor

## Bilaga 4. Regionala maträtter

<b>Blekinge</b>	<b>Bohuslän</b>	<b>Dalsland</b>
Raggmunk	Filbunke	Filbunke
<b>Gotland</b>	<b>Gästrikland</b>	<b>Hälsingland</b>
Dricke	Långmjölk/Tätmjölk	Sotare
Svartsoppa	Sotare	
<b>Härjedalen</b>	<b>Jämtland</b>	<b>Lappland</b>
Långmjölk/Tätmjölk	Långmjölk/Tätmjölk	Långmjölk/Tätmjölk
<b>Medelpad</b>	<b>Norrbottn</b>	<b>Närke</b>
Gäddfärsbiffar	Långmjölk/Tätmjölk	Bönsoppa
Klappgröt	Doppikopp	Ärtpannkaka
Lax på saltbädd		
Långmjölk/Tätmjölk		
Sotare		
Tjälknöl		
<b>Småland</b>	<b>Södermanland</b>	<b>Uppland</b>
Kålrotsfräs	Janssons frestelse	Bärtart
Raggmunk		Bönvälling
Rårakor		Inkokt braxen
		Janssons frestelse
		Korngrynspudding
		Sluring
		Ärtgröt med fläsk
<b>Västerbotten</b>	<b>Västergötland</b>	<b>Ångermanland</b>
Inkokt strömming	Filbunke	Blåbärsgröt
Långmjölk/Tätmjölk		Filbunke
		Långmjölk/Tätmjölk
		Surstek
<b>Öland</b>	<b>Östergötland</b>	
	Grön ärtsoppa	
	Raggmunk	
	Spöttsoppa	

# Bilaga 5 Kortfattad beskrivning av några ytterligare bröd, chark-, och mejeriprodukter av intresse för en ansökan om skyddade beteckningar

## Chark

**Löckorv** är en lättrokt påläggskorv av typen medvurst gjord på en gris och nötkött, späck, lök, potatis, socker och kryddor. Korven är fast och har en grov struktur med tydliga bitar av kött, lök och fett.<sup>48</sup>

Löckorven är en korvtyp med tydliga tyska influenser. I Tyskland är Zwiebelmettwurst en mycket populär typ av korv. I Sverige har traditionen att tillverka löckorv en tydlig koppling till de södra landskapen.

Korvtypens nämns första gången i skrift 1896.

*Geografisk förekomst:* Halland, Skåne, Småland

**Spickeskinka**/spegeskinka är en saltad kallrokt skinka.

Att salta, röka och torka kött är en gammal metod för att öka hållbarheten. Spicken betyder insaltad, torkad och rökt dvs. en produkt som utan vidare beredning var avsedd att förtäras. Spickeskinka har traditionellt tillverkats på många platser i Sverige.

Spickeskinkan är ett alternativ till den sydeuropeiska lufttorkade skinkan

*Geografisk förekomst:* Skåne

**Spickekorv** är en salt delikatess ur den svenska mathistorien. Den tillverkas av fläskkött, salt, socker, lök och kryddor. Korven förvaras i saltlake innan den torkas i någon månad. Att salta torka är gamla sätt att konservera livsmedel som varit spridd i hela landet.

Spickekorv är en gammal korvtyp läggs i saltlake under lång tid innan den slutligen hängs i långa rader för att långsamt lufttorka. Konserveringsmetoden är den samma idag som på medeltiden. Den torkade korven får en tunn saltskorpa över det röda vällagrade köttet med inslag av pepparkorn och kryddpeppar gör spickekorven unik i världen.

*Geografisk förekomst:* Blekinge, Skåne, Småland, Östergötland.

---

<sup>48</sup> Linder, J. Matminnen, Halländsk löckorv i våra hjärtan. Taffel.se



## Ost/Mejeriprodukter

**Hemost** är en ost av typen hushållsost. Innehållsdeklaration: Lågpastöriserad mjölk, ostlöpe, syrningskultur, koksalt, konserveringsmedel. Näringsvärde/100 g: Energi 1711 kJ/400 kcal, protein 21 g, fett 34 g, kolhydrater 5 g, kalcium, 620 mg.

Den småländska hemosten började tillverkas vid dåvarande Vrigstad-Nydala Mejeriförening 1964. Den blev snart populär under namnet Småländsk Lantost. Efterfrågan ökade och 1969 tillverkades ca 300 ostar per dag. Den 30 juni samma år upphörde driften vid mejeriet som övertogs av nuvarande Arla Foods.

I och med att mejeriet i Vrigstad upphörde var också lantosten borta, hos Arla fanns inget intresse att fortsätta tillverkningen av den populära osten. Det dröjde till 1982 innan osttillverkningen kom igång igen nu under namnet Hemost. Detta är det vanliga namnet på denna ost i Småland och kommer från den tid då man tillverkade den egna osten på gården.

Osten tillverkas av mjölk som kommer från gårdarna kring Vrigstad. Efter pastörisering av mjölken tillverkas osten efter ett gammalt recept. Därav den speciella smak och konsistens som utmärker den småländska hemosten.

*Geografisk förekomst:* Småland, Östergötland

**Kaffeost** tillverkas av opastöriserad komjölk. Man tillsätter löpe och salt och ostmassan gräddas sedan i ugnen.<sup>49</sup>

Tornedalens kvinnor har tillverkat kaffeost troligtvis så länge som kreaturen funnits. De använde kalvens löpmage för att löpesätta mjölken. De hade en speciell klyka som de spände upp löpmagen på för att torka när den inte användes. Osten gräddades i spånkorgar, saltades och torkades. Kaffeosten har alltid varit ett måste, speciellt vid sammankomster, högtider och fester. Nulla caena sine caseum, ingen måltid utan ost, som de gamla romarna sade.<sup>50</sup>

*Geografisk förekomst:* Tornedalen, Lappland, Sápmi

---

<sup>49</sup> SvD 3/2 2002

<sup>50</sup> Ur Tornedalen Tornionlaakso à la carte

**Hälsinge färskost** är en vit saltost gjord på getmjölk. Osten kan också göras på komjolk. Den är ganska mild. Hälsinge färskost är en kylvara.

Hälsinge färskost är en halvmjuk löpeost av obehandlad/behandlad komjolk eller helmjolk av get. Osten är osyrad eller mycket svagt syrad och räknas därför som en kylvara, den har en kort hållbarhetstid och ska märkas med bäst före-dag. Av tradition har denna ost ätits färsk på fäbodarna. Detta praktiseras framförallt i Gästrikland/Hälsingland och osten kallas oftast bara färskost. Lagrings- och mognadstid är mindre än 60 dagar.<sup>51</sup>

*Geografisk förekomst:* Hälsingland

## **Bröd**

**Ankarstock** är ett mjukt surdegsbröd som bakas på rågmjöl, siktat vete- och rågmjöl, fett, mörk sirap, surdeg och salt. Brödet användes inom flottan och sedermera även inom armén.

Enligt August Strindberg skall ankarstock för första gången ha använts som benämning på ett bröd p i en äldre brödförteckning från 1869. År 1752 infördes ankarstocken som militärt bröd och blev ett av två brödtyper som enligt Kungl. Maj:ts förordningar skulle ersätta skeppsskorporna. Ankarstocken blev statusbrödet då det främst var avsett för befäl. Det beslöts att varje bröd skulle väga 1,7 kg och vara två dagars brödranson åt en soldat. Bröden bakades på Kronobagerierna och recepten var strängt reglerade.

När det var krigssituationer hann Kronobageriet i Stockholm inte baka tillräckligt och då fick stadens invånare också leverera bröd. På så sätt kom recepten på brödet ut till allmänheten. Att brödet kallas ankarstock beror på att brödet hade formen av den stock som är tvärgående på ett ankare.<sup>52</sup>

Ankarstock bakades av Kronobageriet i Karlskrona från mitten av 1700-talet till mitten av 1900-talet.

*Geografisk förekomst:* Blekinge, Södermanland, Uppland

---

<sup>51</sup> Riskbedömning och kritiska synpunkter vid framställningen av fäbodprodukter. Bilaga 6 Eldrimner 2013

<sup>52</sup> Brödinstitutet

**Hönökaka** är ett typiskt kakbröd, dvs. en typ av platt mjuk ljus brödkaka, bestående av ljusa, tunna brödkakor som bakas på vete- eller rågmjöl, jäst, vatten och salt. Kakorna kan naggas för att få en jämnare yta vid gräddningen.<sup>53</sup>

Kakbrödet har flera hundra år gamla anor, och har tre traditionella skepnader. I Norrland bakades kakbröd av typen Polarkaka medan västkustborna knådade fram Hönökakor. Samerna har också en variant av brödet, gahkkun.

Västkustens kakbröd har sina rötter i fiskesamhällena. Hönökakan, från ön Hönö som var Göteborgs största fiskehamn, är den kanske mest kända och spelade en viktig roll för fiskarna. Det platta brödet var både lätt att förvara och att äta under fisketurerna på havet. För att spara pengar hade så gott som varje hushåll en egen bakugn där brödkakorna, som kunde bakas på både råg och vete, gräddades över öppen eld.<sup>54</sup>

*Geografisk förekomst:* Bohuslän

**Rieska** är en traditionell typ av kakbröd, som förekommer i Tornedalen och i Finland. Rieska är oftast ett ojäst tunnbröd baserat på korn, råg eller potatis, men det förekommer även tjockare, jästa typer. Kärnmjöl eller färsk mjölk kan också ingå.

Rieska bakas ungefär som knäckebröd, men äts färskt istället för att torkas efteråt. De vanligaste typerna av rieska är: Ohrarieska (kornrieska), Perunarieska (potatisrieska), Ruisrieska (rågrieska) och Maitorieska (mjölkrieska).<sup>55</sup>

---

<sup>53</sup> Brödinstitutet

<sup>54</sup> Brödinstitutet

<sup>55</sup> Wikipedia

## KUNSKAP FÖR LANDETS FRAMTID

**Hushållningssällskapet Skaraborg**

| 0511-248 72 | Fax 0511-186 31

[info.skaraborg@hushallningssallskapet.se](mailto:info.skaraborg@hushallningssallskapet.se)

[www.hushallningssallskapet.se](http://www.hushallningssallskapet.se)

Hushållnings  
sällskapet

