

# Ursprungscertifiering

## Hur kan ursprung, geografi och smak bidra till lönsamhet?



En förstudie pågår och syftar till att kartlägga förutsättningarna för en ansökan om geografiskt eller ursprungsskydd för köttet från Gutefåret, det vill säga lammkött av Gutefår uppfödda på gotländska naturbetesmarker.

I ett tidigare nummer av *Fåravelsförbundets tidskrift* fanns det en notis om ursprungscertifiering av gutefårköttet. Här kommer en lite mer utvecklad text om certifieringarna och hur dessa kan bidra till ökad lönsamhet för näringen.

Här- och närproducerat får större betydelse kryddad med "storytelling". Gräv där du står är nyckelordet framöver för Gotländska produkter. Vi har spannmålssorter som odlats sedan 500 år före Kristus på Gotland, vilka återupptagits i odling, vi har en uråldrig ras av Gutefår som kan sätta Gotland på världskartan. Varför tar vi inte bättre tillvara på det ursprungliga och skapar konkurrensfördelar med hjälp av dem?

Regeringens satsning på "Sverige - det nya matlandet" betyder att vi ständigt måste bli bättre på att lyfta fram de lokala smakerna. Ett sätt att göra det är att

arbeta mer målmedvetet med ursprung och även börja på allvar intressera sig för olika typer av internationellt gångbara certifieringar. I framför allt södra Europa är det självklart att lönsamheten påverkas av smaker som förknippas med den geografiska produktionsplatsen. I franska språket finns till och med ett begrepp, *terroir*, som sammanfattar klimat, jordförhållanden, växt- och djurraser, kunskap och traditioner, som ger ett livsmedel dess specifika karaktär. Övertygelsen om att det finns ett samband mellan en produkts egenskaper och dess ursprungsplats ligger till grund för olika system, till skydd för livsmedel med tydlig geografisk koppling.

### Ursprungsbeteckningar

Produkter som har skyddad geografisk eller ursprungsbeteckning är märkta med blå respektive röd symbol beroende

av om det avser en skyddad ursprungsmärkt produkt (SUB) eller en skyddad geografisk beteckning (SGB). Enligt EUs regelverk är dessa beteckningar namn på en region som används för att beskriva en jordbruksprodukt eller ett livsmedel med anknytning till den geografiska plats som namnet anger. Att namnge produkter med utgångspunkt från den geografiska produktionsplatsen för att markera produktens särställning och kvalitet är en tradition som varit i bruk under mer än 200 år. EUs regler tillkom först 1992 med förebild av ett franskt kvalitetscertifieringssystem *Appellation d'origine contrôlée* (AOC) som omfattar många produkter från viner och ostar till färskt kött och köttprodukter. Systemet tillkom för att förbättra landsbygdens ekonomi och ge konsumenterna produkter och livsmedel med särskilda egenskaper, eller tillverkade enligt, för orten, speciella metoder. Certifieringarna bidrar också till att bevara lokala hantverkstraditioner och det för regionen typiska landskapet och den agrikulturna mångfalden.



Så här ser märket ut som finns på produkter som har erhållit skyddad geografisk beteckning (SGB) från EU.



Så här ser märket ut som finns på produkter som erhållit skyddad ursprungsbeteckning (SUB) från EU.



*Gutekorn produkter på medeltidsmarknad vid Lojsta Slott sommaren 2011.*



*Gutekorn spannmålsorter*

*Från vä: höstsådd Borstvetete, höstsådd Svart Emmer, höstsådd Blå Emmer, höstsådd Enkorn. Från höger: vårsådd Vit Emmer, vårsådd Gotlandskorn, Vårspelt samt vårsådd Lantvetete.*

## Förstudie

För närvarande pågår en förstudie som syftar till att kartlägga förutsättningarna för en ansökan om geografiskt eller ursprungsskydd för köttet från Gutefåret, det vill säga lammkött av gutefår uppfödda på gotländska naturbetesmarker och äldre gotländska spannmålsorter härstammande från bronsåldern. Förstudien leds av Hushållningssällskapet Gotland, projektledare Riina Noodapera som tillsammans med Odd Nygård, professor och forskare i ämnet, samlar information för att kunna avgöra möjligheterna för certifiering av Gutefåret och äldre lantsorter av spannmål från Gotland. Projektet är finansierat av Landsbygdsprogrammet och genomförs i samarbete med Gutekorn ekonomisk förening och Föreningen Gutefåret, GutefårAkademin och Gotlands Fåravelsförening. Projektet har också en koppling till projekt ”mervärden i Gotländsk köttproduktion” som drivs av LRF med finansiering från Landsbygdsprogrammet och Jordbruksverkets Matlandetmedel.

Att erhålla produkter med skyddade ursprungsbeteckningar eller skyddade geografiska beteckningar kan vara ett bidrag till att profilera Gotland som Gastronomisk region i Sverige och i Östersjöregionen. En ansökan om certifiering kan endast göras av en sammanslutning av producenter/intressenter, ej av enskilda företagare. Avseende

spannmålen finns det en förening av odlare, förädlare på Gotland, som ansvarar för sortmaterialet som samverkanspart, Gutekorn ekonomisk förening. Avseende Gutefåret saknas ett likande konsortium idag men bör bildas av uppfödare, slakterier och vidareförädlare för att kunna arbeta vidare mot en certifiering.

För ytterligare information kontakta Riina Noodapera/[riina.noodapera@hush.se](mailto:riina.noodapera@hush.se) eller Odd Nygård /[odd.nygard@asili.se](mailto:odd.nygard@asili.se)

*Text och foto: Riina Noodapera, Hushållningssällskapet Gotland [www.hush.se/i](http://www.hush.se/i)*



*Fältvandring i Gutekorn demonstrationsodlingar vid Alvena Gård i Vallstena sommaren 2012.*



*Ax av mogen Svart Emmer*