

# Kött från gutefår

– en gastronomisk spetsprodukt med skyddat ursprung?



## Odd Nygård

Professor Odd Nygård är forskare som tillsammans med professor Per Wranner engagerat sig i frågor som syftar till att stärka skyddet av lokala svenska djur- och växtraser genom EU-certifiering. Här berättar han om planerna för de gotländska gutefåren.



Produkter som har skyddad geografisk- eller ursprungsbezeichnung är märkta med blå respektive röd symbol.

De flesta av oss har vid något tillfälle kommit i kontakt med livsmedel eller jordbruksprodukter som har skyddade geografiska- eller ursprungsbezeichnungen utan att notera detta. Många har säkert smakat både Kalix Ljörom och Svecia utan att tänka på att dessa produkter bär ett litet märke som indikerar att de är produkter som skyddats genom tillämpning av EU:s regler för skydd av livsmedel och jordbruksprodukter med geografisk identitet. Svecia och Kalix Ljörom är tillsammans med Bruna bönor från Öland och Skånsk spettekaka de enda svenska produkterna som har denna typ av skyddade beteckningar.

Det finns två olika nivåer av skydd för jordbruksprodukter och livsmedel med geografisk identitet. Kalix Ljörom har i likhet med drygt 500 andra produkter inom EU, till exempel *Prosciutto di Parma*, *Parmegiano Reggiano* och *Roquefort*, skyddad ursprungsbezeichnung. Det betyder att de har kvalitet eller egenskaper som helt eller till väsentlig del beror på deras geografiska ursprung och de naturliga och mänskliga faktorer som förknippas med detta geografiska område.

Produkter som inte uppfyller kraven för skyddad ursprungsbezeichnung kan få skyddad geografisk beteckning om de har viss kvalitet, visst anseende eller viss annan egenskap som kan hänföras till produkternas geografiska ursprung. I dag har ungefär 600 livsmedel och jordbruksprodukter inom EU denna typ av skydd.

### Vad menas med skyddade geografiska och ursprungsbezeichnungen?

Enligt EU:s 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 i mer än 2000 år.

EU:s regler för skyddade beteckningar tillkom emellertid först 1992 med det franska kvalitetscertifieringssystemet, *Appellation d'origine contrôlée* (AOC) som huvudsaklig förebild. Även om de flesta av oss främst förknippar beteckningen AOC med kvalitetsviner och ostar omfattar certifieringen, i likhet med EU:s regler för skyddade beteckningar, ett stort antal typer av livsmedel och jordbruksprodukter, till exempel färskt kött och köttprodukter.

Det huvudsakliga skälet till att EU införde möjligheten att certifiera jordbruksprodukter och livsmedel var en önskan att förbättra landsbygdens ekonomi och ge konsumenterna ökad tillgång till jordbruksprodukter och livsmedel med särskilda egenskaper. Erfarenheterna från länder som redan hade infört liknande nationella system, framförallt Frankrike och Italien, visade att både värdet av och kvaliteten hos produkterna ökade när dessa certifierades.

Genom att införa ett liknande regelverk inom hela EU skulle samtliga producenter av livsmedel och jordbruksprodukter med geografisk identitet ges samma möjligheter att öka produkternas värde. Det innebar också att det skapades likartade förutsättningar för att bibehålla lokal hantverkstradition och lokal produktion av livsmedel och jordbruksprodukter inom hela EU. Detta förväntades i sin tur förbättra förutsättningarna för att bevara det för regionen typiska landskapet och den agrikulturna mångfalden. Genom att bland annat höja värdet på såväl obearbetade som bearbe-

tade produkter från lokala lantraser och lantsorter skulle intresse för fortsatt användning av dessa inom jordbruks- och livsmedelsproduktionen öka.

Denna möjlighet har utnyttjats av många av EU:s medlemsstater. När det gäller köttprodukter finns det i dag ett trettioårigt köttprodukter från får/lamm med skyddad geografisk- eller ursprungsbeteckning. Till detta kommer ett stort antal ostar framställda av får mjölk. Bland de lokala fårraser som på detta sätt fått ökat ekonomiskt värde för köttproduktion finns bland annat *Churra*, *Manchega*, polska bergsfår samt en rad lokala merinoraser.

### Vad krävs för att en jordbruksprodukt eller ett livsmedel skall kunna få skyddad ursprungs- eller geografisk beteckning?

Produkten måste uppvisa egenskaper som kan hänföras till dess geografiska ursprung. Det betyder att produkten måste komma från ett definierat geografiskt område. Produktens egenskaper måste också kunna knytas till detta område vilket betyder att den skall ha egenskaper som beror på platsens naturliga förutsättningar eller på den hantverks-tradition som är typisk för det aktuella geografiska området. Det skall också finnas en historisk koppling till det geografiska området.

Hur passar då kött och köttprodukter från gutfår in i EU:s regelsystem? Gutfårets historiska koppling till Gotland är väldokumenterad. Gutfåret är extremt väl anpassat till det gotländska klimatet och till de speciella betesförhållanden som råder på ön. Det gäller inte minst förmågan att tillvarata foder på lågavkastande naturbetesmarker till exempel alvarmarker.

De speciella naturförhållanden som råder på Gotland ger naturbetesmarker med karaktäristisk artsammansättning. För att lammkött från gutfår skall kunna få skyddad geografisk eller ursprungsbeteckning måste det gå att visa att köttet har egenskaper som beror på artsammansättningen i betesmarkerna och/eller är beroende av fårrasen som sådan.

För närvarande pågår en förstudie som syftar till att kartlägga förutsättningarna för en ansökan om geografiskt eller ursprungsskydd för Gutelamm, det vill säga lammkött av gutfår uppfödda på gotländska naturbetesmarker. Förstudien leds av Riina Noodapera vid Hushållningssällskapet på Gotland och finansieras av Länsstyrelsen på Gotland.

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

## Bild ruta



Odd Nygård presenterar projektet på Lånsta 2013. Bilderna är olika sorter av korn.