

# SUB-certifiering

Gutefårkött ”en delice för läckra munnar” och Gutekorn ”skatten från Ardre”

Riina Noodapera

*Riina Noodapera, Hushållningssällskapet Gotland, leder projekt Ursprungsskydd för Gutefår och Gutekorn. Här berättar Riina om det gotländska projektet.*

**E**tt projekt har satts av Hushållningssällskapet Gotland med finansiering från Landsbygdsprogrammet att genomföras under 2013 för att ta reda på om det är möjligt att ursprungscertifiera Gutefårkött och Gutekorn spannmål från Gotland för att erbjuda mervärden för produkten och näringen knuten till produkten. Projektet 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.

EU:s ursprungs- och särartsskydd är ett verktyg för att stärka konkurrenskraften och tillväxten i befintliga småskaliga livsmedelsföretag. En annan viktig funktion för ursprungs- och särartsskyddet är att det syftar till att stärka konkurrenskraften för småskaliga livsmedelsproducenter av högkvalitativa livsmedel. Ett ursprungs- eller särartsskydd gör det lönsamt för småskaliga producenter att investera i marknadsföring och att öka konsumentens medvetenhet för produkten och dess egenskaper eftersom skyddet i alla fall när det handlar om ett ursprungsskydd, förhindrar att produkten kopieras på andra platser.



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, som återupptagits i odling, vi har en uråldrig ras av får, Gutefår som kan sätta Gotland på världskartan. Varför tar vi inte bättre vara på det ursprungliga och skapar konkurrensfördelar med hjälp av dem?

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. Genom att ge garantier för kopplingen produkt - terroir uppfattas regelverken också som kvalitetsdeklarationer.

I Sverige saknas traditionen att ge produkter geografiska namn, undantag är Västerbottenost och Kalix lönjrom. Det stadigt ökande intresset för produkter med lokal förankring leder till ett ökat behov av att tydliggöra produktens lokala identitet, att knyta produkten till dess *terroir*. Detta kan åstadkommas genom att betona lokala naturförhållanden som kan tänkas ge karaktär åt produkten samt genom att framhålla dess historiska koppling till platsen med hjälp av historiska dokument och lokala ”*skeröno*” och till lokal hantverkstradition. Arbetet med att beskriva en produkts terroir brukar vara kvalitetsdrivande. Samtidigt som produktens lokala identitet stärks förbättras också dess kvalitet. Det finns således fler fördelar med att utveckla lokal livsmedelsproduktion utifrån det som definierar *produktens terroir*.

Under åren 2011-2012 har målet med ”Sverige – det nya matlandet” varit att lyfta svenska smaker i regionerna för den egna befolkningen, att vi ska vara mer stolta själva över det vi producerar.

Här på Gotland jobbar vi med att lyfta regionala specialiteter internationellt, genom att medverka till att fylla den nya hemsidan för det europeiska nätverket *Culinary Heritage Europe* där *Regional Matkultur Gotland* är en region bland ett 25-tal runt Östersjön.

Vi ser med tillförsikt framåt och gör vad vi kan för att ge oss ut på den internationella arenan. Vem vet, vi kanske får några egna certifierade livsmedelsprodukter som ”flaggskepp” för den gotländska småskaliga livsmedelsproduktionen framöver. Därför arbetar vi nu med att försöka hitta vägar för att se på ursprungsskydd för livsmedel från både Gutefår och Gutekorn.

Läs mer på:

<http://ursprunggotland.wordpress.com>

I Sverige finns sedan tidigare följande ursprungscertifierade produkter: Kalix Ljörom (SUB), Bruna Bönor från Öland (SGB), Svecia ost (SGB) och Spettekaka (SGB).



Foto: Rina Noodapera



## Vad är Skyddad ursprungsbezeichnung SUB

*Skyddad ursprungsbezeichnung* används för att beteckna ett livsmedlet som är framställt på en bestämd ort och livsmedlets kvalitet eller egenskaper ska vara väsentligt beroende av de förhållanden som karakteriserar orten.

Följande kriterier bör uppfyllas:

1. Hela produktionsprocessen, från råvaror till färdig vara bör ske inom det avgränsade geografiska område som livsmedlet förankras till.
2. Att produktens kvalitet och/eller egenskaper såsom färg, smak, doft, med mera, kan knytas till geografiska omgivningen. Detta omfattar naturliga och mänskliga faktorer, t.ex. klimat, jordmån och lokal sakkunskap.
3. Produkten skall bevisligen ha producerats på samma sätt och på samma plats under minst 25 år.
4. SUB får endast sökas av grupper, som för ändamålet betraktas som en fysisk person. Dvs. ett konsortium/sammanslutning av producenter, förädlare etc.

Till en ansökan om SUB bör bland annat bifogas en produktspecifikation (inklusive beskrivning över råvaror och var och hur dessa produceras), beskrivning över produktionsprocessen, en motivering för den geografiska avgränsningen, en historisk rapport som fastställer produktens historiska länk till platsen, samt en naturvetenskaplig rapport som fastställer länken mellan produktens egenskaper och produktionsplatsens naturgivna förutsättningar. Detta är tänkt skall göras av projektets resurser tillsammans med de befintliga rasföreningarna och det tilltänkta konsortiet. Den sistnämnda är det svåraste kriteriet att uppfylla. Länken kan exempelvis fastställas genom att livsmedlets sensoriska egenskaper kan länkas till förhållanden i jordmån, växtlighet, vattenkvalitet, klimat, eller förekomsten av vissa smakförhöjande (goda) bakterier på beredningsplatsen. Detta görs genom exempelvis en kombination av markinventering, användning av biokemiska analyser, samt exempelvis användningen av smakpaneler för att beskriva egenskaperna.

Ett välkänt europeiskt exempel på SUB skyddad vara är *Parmigiano Reggiano*, som tillverkas mellan städerna Parma och Reggio. Ostens textur, smak och färg har härletts betesmarkerna som består av gammalt sjöbotten. Detta ger det naturliga färska bete som korna äter särpräglade egenskaper som ger mjölken och i slutändan osten en särskild karaktär.