




Gutekorn

Ursprungliga spannmål
från Gotland



Hur utvecklar vi Gotland till en stark kulinarisk region?

Sammanfattande seminariedag

Tisdagen den 15 april 2014 kl 09.30-15.30

Stora Konferenssalen, Lövsta

Hålltider

Presentation av deltagarna

10.00-10.40 Kulinariska regioner- rapport från Södertörns Högskola och LRF, Paulina Rytkönen

10.50 Vad betyder ursprungsskyddade livsmedelsprodukter i bygget av kulinariska regioner?

a) Nationella satsningar och det genomförda gotländska projektet, Riina Noodapera

b) Ansökningsförfarandet samt hur man går vidare med ansökningarna till livsmedelsverket, Odd Nygård

c) samverkan för att komma vidare med fler produkter på Gotland, Coompanion Gotland

12.30-13.30 Lunch

13.30 Gotland en del av en större upplevelseregion? Liza Vikström och Mats Jansson

14.00 Primörpremiär och Gotlands Skördefestival- hur bidrar festivaler till att bygga en kulinarisk region? Björn Dahlström och Lilla Bjers

13.30 Fika o mingel

15.00 Vad tar vi med oss från Matlandethuvudstadsåret? Hur går vi vidare? Gunilla Lexell



Gotland har varit utsedd till årets Matlandethuvudstad 2013. Under året har Hushållningssällskapet tillsammans med representanter för producentsammanslutningar tittat på möjligheterna att kunna ursprungscertifiera karaktäristiska livsmedelsprodukter/råvaror som “flaggskepp” för Gotländsk mat och kulinarisk tradition.

“Ursprungsskydd för äldre gotländska lantsorter och lantraser i Sverige- det nya Matlandet!”





Gutefåret kan bli Sveriges svar på parmaskinka

Gutekorn- gamla spannmål får nytt liv



Vilka märkningar pratar vi om?



Skyddad ursprungsbezeichnung

Skyddad ursprungsbezeichnung (SUB) är ett ornamn som används för att beteckna en produkt.

Livsmedlet ska vara framställt på orten och dess kvalitet eller egenskaper ska vara väsentligt beroende av de förhållanden som karakteriserar orten. Ett exempel på en produkt med skyddad ursprungsbezeichnung är den franska Roquefortosten.

Kalix Löjrom



Skyddad geografisk beteckning

Skyddad geografisk beteckning (SGB) är även det ett ornamn som används för att beteckna en produkt. Livsmedlet ska åtminstone delvis vara framställt på orten och det ska ha viss kvalitet, anseende eller annan egenskap som är beroende av orten. **Ölands Bruna Bönor, Sveciaost och skånsk spettekaka** är svenska produkter med skyddade geografiska beteckningar



Garanterad traditionell specialitet

Garanterad traditionell specialitet (GTS) används för livsmedel som består av råvaror som har en traditionell sammansättning eller som framställs genom traditionella tillverkningsmetoder.

Falukorv och Hushållsost



Projektet

Ursprungsskydd för äldre Gotländska lantsorter och lantraser - i Sverige det nya matlandet

Mål och syfte

Projektets övergripande syfte är att få till stånd ursprungsskydd för äldre gotländska spannmålssorter som odlas idag på gotland samt för kött (inklusive köttprodukter) av Gutefår som produceras på gotländska naturbetesmarker

Arbetet delas in i fyra faser

Arbetet bedrivs i samarbete med Gutekorn ekonomisk förening (lantsorter) och med företrädare för gutefårsproduktionen på Gotland (köttprodukter av gutefår)

Projektets struktur:

Styrgrupp:

Representanter från Föreningen Gutefåret, GutefårAkademin och Gotlands Fåravelsförening, en från varje förening
Gutekorn ekonomisk förening- ursprungliga spannmål från Gotland
Hushållningssällskapet Gotland

Operativ grupp:

Riina Noodopera HS, Odd Nygård, forskare, Per Wramner, forskare knuten till Södertörns Högskola

Arbetet bedrivs i samarbete med Gutekorn ek förening och företrädare för gutefårsproduktionen på Gotland

Vad ska vi göra/har gjorts i projektet?

24 januari 2013 Möte på Gotland med information och upplägg hur vi arbetar vidare i projektet

Samla in fakta, analysera och bearbeta resultatet under året

Samla in kompletterande faktamaterial

Telemöten, intervjuer mm

Specificering av vilka typer av analyser som behöver göras

Genomfört en studiedag 30 juli med utflykt till Lilla Karlsö och Fältvandring på kvällen

Sammanställning av material till rapport samt ev. ansökningar

Bilda konsortier eller sammanslutningar av producenter som söker SUB eller SGB

Genomföra ett avslutande möte på Gotland i slutet av 2013 eller början av 2014

Arbetet kommer att följa/har följt beskrivningen i handboken om att söka ursprungsskydd (Nygård 2012)

Hånnlamb och Gåttlandsvaite



Fler produkter?



Hur ser fortsättningen ut?

Ansökningarna och hanteringen av dessa?

Vad händer sedan?

Hur ska arbetet göras för att ge den värdeökning till landsbygden som det är tänkt?

Vilka kan hjälpa till?

Hur får vi fram fler produkter?



Uppdraget gastronomiska regioner

Jordbruksverket fått ett uppdrag från Landsbygdsdepartementet om gastronomiska regioner med fyra deluppdrag:

1. Kartläggning av jordbruksprodukter och livsmedels för ursprungsmärkning (Charlotte Backman, Odd Nygård, Sven-Erik Larsson)
2. Gastronomiska egenskaper hos traditionella arter och sorter (Jens Weibull SJV/POM, Agneta Börjesson POM, Göte Frid SJV, Åsa Öström Örebro Universitet)
3. Kunskapsöversikt med relevans för utveckling av gastronomiska regioner (Lena Mossberg, Göteborgs universitet, Paulina Rytönen, Södertörns Högskola, Håkan Jönsson, Lunds Universitet)
4. Samordning och stöd utvecklingsarbete (Hans Naess, Gastronomiska samtal)

Jordbruksverkets personal knutna till projektet: Anna Hegethorn, projektledare, Elisabet Bjelke, kommunikation, Dina Sacic, Matlandet-konferensen

Gotland- Årets Matlandethuvudstad 2013

Hur rider vi på vågen med festivaler och utvecklingsarbete?

Gotland
MATLANDET
HUVUDSTAD
2013



Gotland
MATLANDET
HUVUDSTAD
2013



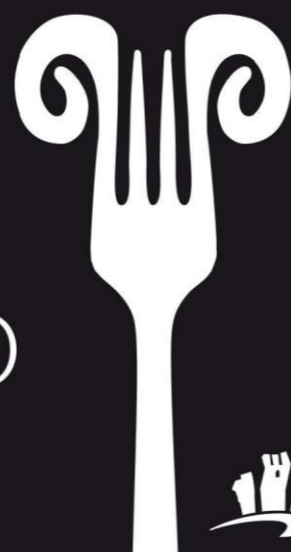
Gotland
MATLANDET
HUVUDSTAD
2013



Gotland
MATLANDET
HUVUDSTAD
2013



Gotland
MATLANDET
HUVUDSTAD
2013



Gotland
MATLANDET
HUVUDSTAD
2013



Gotländsk gat jeitu



Prisbelönta produkter



ÅRETS NÄRPRODUCERADE PRODUKT 2009

Produkten Morotssylt med ingefära och chili från Widegrens Gärd har mottagit utmärkelsen Årets Närproducerade Produkt 2009 i kategorin **Frukt & Grönt** med motiveringen:

En traditionell svensk råvara som på nyskapande sätt kombinerats med chili och ingefära. Produkten har en mycket fin balans mellan syra och sötma som tillsammans med en attraktiv färg och konsistens, gör det morotssylen till något extra.

Elmia Utmärkelsen delas ut i samråd med KRAV på närproducerade livsmedel

ÅRETS NÄRPRODUCERADE PRODUKT 2009

6. Morotssylt med ingefära och chili

2. Gunnars tomat- och äppelmarmelad
Firma Anna Ranebo, Anna Ranebo, 073-735 11 11

3. Jordgubbsylt av jordgubbar från Nore
HAFI, Hallands Fruktindustri, Roger Johansson,

4. Hallonmarmelad med choklad
Firma Anna Ranebo, Anna Ranebo, 073-735 11 11

5. Buffémorot
Gullö delikatesser, Pia Lindvall, 070-225 10 74

6. Morotssylt med ingefära och chili
Widegrens Gärd AB, Dan Widegren, 0498-540 80

Jordgubbsmarmelad
Firma Anna Ranebo, Anna Ranebo, 073-735 11 11

Ärbrus
Luhults Lustgård, Christina Lindberg, 070-634 62 75

Ssachutney
Bromböda Lammprodukter, Krister Mattsson, 0493-710 22

Wideregns gård
MOROTSSYL
Med ingefära & chili
Östlång 240 g
WIDREGNS GÄRD
Lilla Spårten, Årstad
633 90 Rommelsåkra