

Ansökan om skyddad beteckning

Ansökan avser

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

Ansökande grupp

Föreningen MatVärden, Do Space, Drottninggatan 18, 803 20 GÄVLE

1 Beteckning

”Hälsingeostkaka”

2 Medlemsstat eller tredje land

Sverige

3 Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av produkten

”Hälsingeostkaka” är en mejeritillverkad ystad färskost av komjolk som ugnsgräddas. Den framställs genom att färsk komjolk ystas inom 3 dygn från mjölkningen. ”Hälsingeostkaka” har en slät snittyta och som skivas upp vid servering. Komjölken ystas med löpe och vasslen dräneras från ostkornen. ”Hälsingeostkaka” är 5–10 cm hög och antar i övrigt den form som den använda formen har – vanligen rektangulär eller cylinderformad. Färgen är brutet vit och ytan har samma grundfärg med mer eller mindre gyllenbrun yta till följd av ugnsgräddningen.

”Hälsingeostkaka” har en mild, gräddig och ren mjölksmak. Konsistensen är slät. Vid uppvärmning mjuknar ”Hälsingeostkaka” men utan att bli slapp eller formlös, snarare spänstig. Kännetecknande för ”Hälsingeostkaka” är dess förhållande till den gnisslighet som ibland kan upplevas när man tuggar en bit och som benämns ”gnärsk”.

Doft: Ren och mild mjölkig doft (inte syrlig)

Smak: Tydlig ren mjölksmak

Textur: Slät med visst tuggmotstånd och viss grad av gnärsk

”Hälsingeostkaka” har en fetthalt på 20–35 %, en torrs substans på 40–65 % och en låg totalhalt av sockerarter i intervallet 1–5 %. Produkten säljs normalt vakuumpackad till konsument eller restaurang/café för vidare servering.

Förutom mjölk får också små mängder av vetemjöl, ägg, socker och/eller saffran ingå och tillsätts då direkt till ystmjölken i syfte att ge, då de används, en något mindre kompakt slutprodukt.

För "Hälsingeostkaka" smaksatt med socker eller saffran tillkommer följande egenskaper:
Smak (vid tillsats av socker): Viss sötma
Smak (vid tillsats av saffran): Tydlig saffranssmak
Utseende (vid tillsats av saffran): Tydlig saffransgul färg



Bild 1. "Hälsingeostkaka" skuren i skivor och värmd med lite ovispad grädde och serverad tillsammans med saftsås.

3.3 Råvaror

"Hälsingeostkaka" framställs av ohomogeniserad helmjolk (helmjolk=oseparerad mjölk) från ko.

3.4 Foder

--

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Framställningen av "Hälsingeostkaka" (såväl ystning som ugnsgäddning) ska ske inom det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

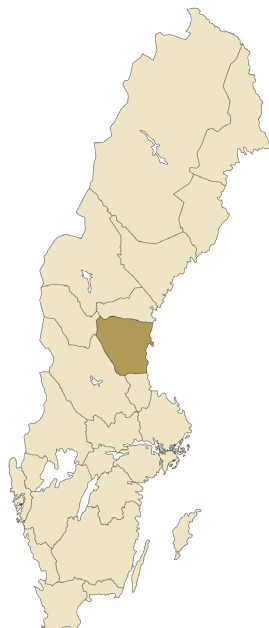
--

3.7 Särskilda regler för märkning

"Hälsingeostkaka" som beteckning ska skrivas på detta sätt, som ett ord (föremål för kontroll).

4 Beskrivning av det geografiska området

Hälsingland är ett landskap i Sverige som tillhör landsdelen Norrland, den nordligaste av Sveriges tre landsdelar. Landskapet avgränsas i öster av Bottenhavet, i söder av Gästrikland, i väster av Dalarna och Härjedalen samt i norr av Medelpad.



Figur 1. Hälsingland är ett landskap i södra Norrland.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området saknar höga berg men är påtagligt kuperat. Skog dominerar men landskapet har även rika jordbruksbygder, i synnerhet längs den för landskapet karaktärsbildande älven Ljusnan. Det geografiska området består av marker som lämpar sig mycket väl för bete och grovfoderproduktion – och i förlängningen därmed också för mjölkproduktion. Betesvallarna har ett karaktäristiskt och påtagligt inslag av timotej inom det geografiska området, vilket också påverkar mjölkens smak och i förlängningen smaken hos ”Hälsingeostkakan”.

Som en särskild exponent för den rika bondekulturen inom landskapet framträder de så kallade Hälsingegårdarna, ett kulturarv som sedan 2012 av UNESCO givits status som världsarv. Dessa utgörs av stora invändigt rikt smyckade trähus vars primära användningsområde har varit som festlokaler. Över 1000 stycken Hälsingegårdar finns registrerade och deras kulturarv sätter stark prägel på bygden med sina stora, röda trähus vilka huvudsakligen är byggda under perioden 1800–1870. Hälsingegårdarna användes alltså som festlokaler och vid festligheterna var det självklart att ”Hälsingeostkaka” stod i centrum. Traditionen kring ”Hälsingeostkaka” i Hälsingland är av gammalt datum och har historiskt varit kopplad till större fester, vilket också skapar en intressant koppling till Hälsingegårdarna och deras kulturarv. På 1700-talet serverades ”Hälsingeostkaka” vid särskilda tillfällen när det skulle vara fest, t.ex. i samband med bröllop och från tidigt 1900-tal finns uppteckningar där ”Hälsingeostkaka” särskilt framhålls som obligatorisk festmat vid bröllop och begravning. ”Hälsingeostkaka” medtogs ofta som förning av gästerna, som ett bidrag till festen. Den serverades då med saftsås eller hallonsoppa. En likartad kultur som den som

Hälsingegårdarna respektive ”Hälsingeostkaka” utgör saknas helt i omgivande landskap. Den är unik för landskapet Hälsingland.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

”Hälsingeostkaka” är en mejeritillverkad ystad färskost av komjolk som ugnsgörddas. Den har sin grund i den gamla hälsingska traditionen att tillverka ostkaka av enbart mjölk. Den skiljer sig därför markant från t.ex. Småländsk ostkaka genom att inte innehålla mandel eller bittermandel och genom att ingredienser andra än mjölk inte heller behöver ingå. Den skiljer sig från andra cheesecakes genom att vara såväl löpe-koagulerad som ugnsgörddad.

Vid tillverkning av ”Hälsingeostkaka” är det viktigt att komjölken är färsk, vilket säkerställs genom att mejeriet endera har egna kor eller genom att mjölken köps in från närområdet. Vid ystningstillfället får mjölken inte vara mer än 3 dygn gammal mätt från mjölkningstillfället. Mjölken värms och löpe tillsätts för att ysta mjölken. Mjölk som stått längre tid ger en kvalitetsmässigt sämre produkt då mjölken tidigt börjar självseparera. Om så önskas får lite ägg och/eller vetemjöl nedblandas i komjölken för att bidra till att ge ”Hälsingeostkaka” stabilitet som färdig, därutöver får även lite socker och/eller saffran blandas i för smaken samt för att skänka produkten en gulare färgnyans i bulken.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap

Sambandet mellan det geografiska området och ”Hälsingeostkaka” handlar om den särskilda kvalitet, det rykte och de andra egenskaper som produkten har tack vare sitt geografiska ursprung i regionen.

”Hälsingeostkaka” får sin särskilda kvalitet också tack vare mejeristens särskilda kunskaper kring mjölkens värmning och löpning för att ge ostmassan rätt dränageegenskaper efter brytningen. Detta i sin tur är avgörande för att ge slutprodukten önskad konsistens och önskad grad av ”gnärsk”. Den eventuella tillsatsen av lite mjöl eller ägg är ett ytterligare sätt för mejeristen att finjustera produktens konsistens, medan andra parametrar inkluderar slut-pH, brytningsstorlek, efterrörningstemperatur och -tid. Med utgångspunkt från detta styr mejeristen produkten mot de organoleptiska egenskaper hen önskar ge produkten. Mejeristen styr också hur, när och hur mycket av vasslan som tappas av för att påverka såväl gräddningen som texturen och sötman hos den färdiga produkten. Gräddningen genomförs i två steg – en längre primärgräddning och en kortare sekundärgräddning. Vid primärgräddningen bildas först en skorpa på toppen. Denna avlägsnas i slutet av primärgräddningen då skorpan hunnit bli stor, skrovliga och svartbrun i färgen. Den exakta tidpunkten när detta ska ske är ett annat exempel på hur mejeristens kunskaper ger produkten dess önskade kvalitet. Under sekundärgräddningen gräddas ”Hälsingeostkaka” vidare för att få en fin lätt gyllene yta. När sekundärgräddningen är klar tas produkten ut ur ugnen och får sedan kallna och vila i formen i minst 8 h innan den har fått sin slutliga fasthet och produkten är färdig för paketering.

Till de mänskliga faktorerna hör även den rika bondekulturen inom landskapet med de så kallade Hälsingegårdarna som främsta exponent, ett kulturarv som sedan 2012 av UNESCO givits status som världsarv. Dessa utgörs av stora invändigt rikt smyckade trähus vars primära användningsområde har varit som festlokaler. Över 1000 stycken Hälsingegårdar finns registrerade och deras kulturarv sätter stark prägel på bygden med sina stora, röda trähus vilka huvudsakligen är byggda under perioden 1800–1870. Hälsingegårdarna användes alltså som festlokaler och vid festligheterna var det självklart att ”Hälsingeostkaka” stod i centrum. Traditionen kring ”Hälsingeostkaka” i Hälsingland är av gammalt datum och har historiskt varit kopplad till större fester, vilket också skapar en intressant koppling till Hälsingegårdarna

och deras kulturarv. På 1700-talet serverades "Hälsingeostkaka" vid särskilda tillfällen när det skulle vara fest, t.ex. i samband med bröllop och från tidigt 1900-tal finns uppteckningar där "Hälsingeostkaka" särskilt framhålls som obligatorisk festmat vid bröllop och begravning. "Hälsingeostkaka" medtogs ofta som förning av gästerna, som ett bidrag till festen. Den serverades då med saftsås eller sylt. En likartad kultur som den som Hälsingegårdarna respektive "Hälsingeostkaka" utgör saknas helt i omgivande landskap. Den är unik för landskapet Hälsingland.

"Hälsingeostkaka" växte fram som en symbios mellan å ena sidan den goda tillgången till komjölk, överskottet av komjölk som erhöles sommartid vid fåbodarna samt den rikliga festtradition som de unika Hälsingegårdarnas tillkomst manifesterar. På den vägen uppstod en kultur där "Hälsingeostkaka" kom att tillverkas runt om i landskapet och fackkunskapen förfinades med åren och traderades mellan generationerna. Dessa långa traditioner av förmedling av yrkeskunskap mellan generationerna återspeglas idag i de förvisso små, men ändå existerande varianter på recepturen som finns kring hur mjölken ska värmas inför löpningen, hur brytningen av ostmassan ska gå till, hur länge efterrörningen ska pågå och huruvida små mängder mjöl och eller ägg ska vara med i "Hälsingeostkaka" eller ej. På samma vis har olika smakpreferenser kommit att uppstå i olika bygder i Hälsingland kring huruvida "Hälsingeostkaka" ska smaksättas med t.ex. socker och/eller saffran eller ej, något varje tillverkare av "Hälsingeostkaka" har sina egna såväl välgrundade som mycket bestämda åsikter om. Genom de frekventa bjudningarna i Hälsingegårdarna blev den egna bygdens tolkning av "Hälsingeostkaka" också en angelägenhet och stolthet för just den bygden.

Hälsingland är som landskap betraktat distinkt särskilt från de omgivande landskapen först och främst beroende på sin annorlunda kultur. Den manifesteras t.ex. i form av Hälsingegårdarna, men också i form av en levande folkmusiktradition inklusive talrika spelmansstämmor och en levande folkdanstradition i form av Hälsingehambon. "Hälsingeostkaka" är ett till i raden av dessa kulturella uttryck som särskiljer Hälsingland från sina grannlandskap. "Hälsingeostkaka" är formad av landskapet Hälsingland och traditionerna med produkten är levande i hela landskapet. Regelbundet ordnas kurser i ystning av "Hälsingeostkaka" inom regionen. Mjölkgårdarna är också många till antalet och mjölkproduktionen omfattande vilket gör det naturligt att vända sig till komjölken inte bara för vardagsmaten utan också för råvaran till den festmat "Hälsingeostkaka" är ett uttryck för. "Hälsingeostkaka" har i takt med ökat välstånd också gjort en klassresa som innebär att den numera inte bara serveras till fest utan också till vardags.



Bild 2. Ostkakeloge med servering av Hälsingeostkaka på Forsa Forngård.

Anne Nilsson menar i sin bok att "Hälsingeostkakan" har en koppling till landskapets fäbodkultur där ostkakans fokus på ostmassa av mjölk, men avsaknad av ägg (eller snålhet på ägg) förklaras av att höns inte fanns på fäbodarna. Men kor och mjölk fanns det gott om varför ostkakans innehåll fick en naturlig och av kulturgeografin avgränsad receptur.

Årligen på hösten arrangeras tävlingar i "Hälsingeostkaka" i samband med SM i Mathantverk. Föreningen MatVärden har sedan millennieskiftet jobbat aktivt med att lyfta kulturen kring "Hälsingeostkaka" och också stimulera framväxten av nya producenter. Idag serveras "Hälsingeostkaka" på många restauranger och caféer runt om i landskapet och inte minst på flera caféer inrymda i Hälsingegårdar. Kunskapshöjande insatser och tävlingar för att kora den bästa Hälsingeostkakan arrangeras återkommande, om än inte varje år. Organisationen har också publicerat en särskild broschyr om "Hälsingeostkaka" i syfte att lyfta intresset för produkten ytterligare för både besökare och konsumenter i allmänhet, men också för att medverka till att nya producenter tillkommer och för att säkerställa att produkten ska finnas på många restaurang- och cafémenyer i hela landskapet. "Hälsingeostkaka" finns också självklart till försäljning och förtäring vid större kulturevenemang i regionen. Exempel på sådana arenor där "Hälsingeostkaka" återkommande serveras är Järvsö hembygdsgöteborgs Dräktstämman, Hasselastämman organiserad av Hassela hembygdsgöteborgs förening eller på museigården Delsbo forngård. En särskild Facebook-grupp "Äkta ostkaka kommer från Hälsingland" tipsar om olika aspekter på "Hälsingeostkaka". Serveringen av "Hälsingeostkaka" är en central del av kulturen. "Hälsingeostkaka" förtärs inte i samband med gräddningen utan får först kallna och sätta sig i formen till dagen efter och säljs normalt förpackad och vanligen fryst. Tack vare sin fasta konsistens kan den skäras i skivor inför servering. Skivorna placeras i en ugnsfast form och lite ovispad vispgräddde hålls ovanpå. "Hälsingeostkaka" värms sedan i ugnen tills den blir genomvarm och smidig i konsistensen och serveras traditionellt med kall saftsås eller sylt.

5.4 Kännetecken att kontrollera vid kontroll

Hälsingeostkaka kännetecknas som livsmedelsprodukt av att vara en mejeritillverkad ystad ost som ugnsgräddas och är

1. 5–10 cm hög
2. framställd av helmjolk av ko
3. framställd av komjolk som är max 3 dagar gammal
4. där löpe är en nödvändig ingrediens
5. där framställningen sker i landskapet Hälsingland

6 Källor

Anon (2018); Smaka Hälsingeostkaka!, Föreningen MatVärden
Adamsson, Viola (2019); Smakarv Hälsingland, Grenadine förlag, Kalmar
Broman, Olof Johansson [1720] (1911–1954). *Olof Joh. Bromans Glysisvallur: och öfriga skrifter rörande Hälsingland*. Upsala: Gestrike-Helsing nation
Etnologiska undersökningen. Nordiska museets frågelistor om Mat och måltidsseder Nm3 (1928). E.U. 5563.
Nilsson, Anne (1977); Gör din egen ost, ICA bokförlag, Västerås
Ränk, Gustaf (1966); Från mjölk till ost, Nordiska museet, Stockholm
<http://www.delsbostamman.nu/mat-pa-stamman> (besökt 220207)
<https://matmamman.com/2016/10/08/mattraditioner-fran-jarvso/> (besökt 220207)
<https://www.facebook.com/profile/100024665239934/search/?q=ostkaka> (besökt 260314)
<https://www.facebook.com/halsingeostkaka> (besökt 260314)
<https://www.facebook.com/groups/304512736290483/search/?q=ostkaka> (besökt 260314)
<https://www.facebook.com/profile/100064932930247/search/?q=ostkaka> (besökt 260314)

7 Ansökan framtagen av

Martin Ragnar, Matti Leino och Hans Naess i samarbete med föreningen MatVärden.