

**Ansökan om skyddad geografisk beteckning  
(SGB)**

**”Vit färksaltad Östgötagurka”**



**Ansökande grupp:**

Den vita saltgurkans förening.  
Co Kinda Gurka AB  
Kättilstad, 590 46 Rimforsa.

**Beteckning**

”Vit färksaltad Östgötagurka”

**Medlemsstat eller tredje land**

Sverige

**Produkttyp**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker, spannmål, bearbetade eller obearbetade

## Produktbeskrivning

”Vit färsksaltad Östgötagurka” är en traditionell östgötsk kulinarisk delikatess. ”Vit färsksaltad Östgötagurka” framställs av vit växthusodlad druvgurka som läggs i en lag av salt och kryddor.

”Vit färsksaltad Östgötagurka” är en färskvara med begränsad hållbarhet. Gurkan saluförs som hel eller skivad gurka.

”Vit färsksaltad Östgötagurka” har följande kännetecken.

### ***Fysiska egenskaper:***

Hel gurka:

Längd: 120 - 150 mm.

Diameter: 30 - 50 mm.

Vikt: 50 - 90 gram.

Skivad gurka:

Diameter: 30 - 50 mm.

Tjocklek: 5 - 7 mm

Yta: vågformad

För såväl hel som skivad ”Vit färsksaltad Östgötagurka” gäller:

### ***Kemiska egenskaper:***

Salthalt: 10 - 15%.

### ***Organoleptiska egenskaper***

Färg:

Skal: Varmt gulvit med gröna toner. (NSC S0520-G60Y till S0520-G50Y)

Innandöme: Enhetlig färg i samma färgskala som utsidan hos ”Vit färsksaltad Östgötagurka”. den vita druvgurkans utsida. Gurkköttet är limegult medan kärnhuset har en mörkare grön nyans än skalet.

Smak: En markant sälta som tonas ner av den vita druvgurkans inneboende sötma. I smaken finns det också en försiktig antydning av en fyllighet som påminner om dill och kummin.

Eftersmak: Salt med toner av dill och färska gröna ärtor.

Doft: En djup palett av dofter med toner av jord/jordkällare och inslag av ärtskott och okryddad destillerad alkohol.

Konsistens: Fast och krispigt, med ett något mindre fast kärnhus.

Munkänsla: Trevlig struktur med angenämt tuggmotstånd. En distinkt sälta, och en tydlig krispighet som bevarat mycket av den fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade vita växthusodlade druvgurkan.

#### **Råvaror:**

”Vit färksaltad Östgötagurka” framställs av växthusodlad vit druvgurka av sorten Lilla Delikatessen. De växthusodlade vita druvgurkorna är tämligen långa 120 - 150 mm och har en diameter av 30 - 50 mm. Skalet är relativt hårt och finknottrigt. Kärnhuset är relativt litet.

Den nyskördade gurkan har en vit färg med en lyster av ljusgrönt. Den har en finknottrig yta med små vita taggar. Skalet är hårdare än hos exempelvis slanggurka och kärnhuset är förhållandevis litet.

Övriga råvaror: Salt (NaCl), kryddor, dill, konserveringsmedel (natriumbensoat, kaliumsorbat), och citronsyra.

#### **Foder:**

–

#### **Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:**

Samtliga steg i produktionen måste äga rum i det område som beskrivs under punkten

”Beskrivning av det geografiska området” nedan.

#### **Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:**

–

#### **Särskilda regler för märkning:**

Inga ytterligare krav utom vad som föreskrivs i allmän lagstiftning.

#### **Beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Vit färksaltad Östgötagurka” består av landskapet Östergötland.

#### **Specifika uppgifter om det geografiska området**

Östergötland är ett av Sveriges 25 landskap. I nordväst gränsar landskapet till Närke, i nordöst till Södermanland, i öster till Östersjön, i syd och sydväst till Småland och i väster till Vättern, Europas

sjätte största sjö. Berggrunden utgörs huvudsakligen av urformationens bergarter, huvudsakligen granit, gnejsgraniter och gnejs.

Genom landskapet skär en stor förkastning. Den löper i huvudsak i öst-västlig riktning och delar landskapet i en nordlig och en sydlig del. Norr om förkastningarna har landet höjts och landskapet domineras av skogar och myrar. Söder om förkastning har landet sjunkit och här finns den produktiva Östgötaslätten, en flack jordbruksbygd, som till stor del vilar på silurisk kalkberggrund. I detta område består jordmånen huvudsakligen av djupa kalk- eller mergelhaltiga lerjordar vilket gör Östgötaslätten särdeles bördig.

Söder om Östgötaslätten stiger åter landskapet långsamt mot det Sydsvenska höglandet. Utanför slättområdet består jordmånen huvudsakligen krosstens- och glaciallera ofta med avsevärda inslag av kalk.

### **Specifika uppgifter om produkten:**

Den östgötska trädgårdsodlingens rötter kan spåras till de gamla klosterträdgårdarna. Efter reformationen bevarades odlingstraditionen i första hand vid landskapets många slott och herresäten. I trädgårdarna odlades frukt och bär samt olika läke- och nyttoväxter. Bland de nyttoväxter som odlades i 1700-talets trädgårdar fanns gurka. Det är också från denna tid som odling i drivbänkar med uppvärmda murade kanaler börjar omnämnas.

I och med den ökande industrialiseringen under 1800-talet flyttade att fler personer in till städerna där de själva inte hade möjlighet att odla grönsaker. Det skapade i sin tur förutsättningar för en kommersiell trädgårdsodling. Under 1800-talets andra del expanderade den östgötska trädgårdsodlingen och allt fler handelsträdgårdar anlades. Den största expansionen skedde kring de större industristäderna. I 1800-talets trädgårdar odlades flera typer av vit druvgurka. Den vita gurkan var slät, knubbig och vit och ansågs vida överträffa västeråsgurkan i kvalitet bland annat på grund av att den senare var skör i skalet.

Några av de gurksorter som odlades visade sig kommersiellt mer värdefulla än andra. Bland dessa återfanns bland annat den i växthus odlade sorten Lilla Delikatessen. I dag är det framförallt denna sort som odlas för produktion av "Vit färsksaltad Östgötagurka". Till skillnad från exempelvis slanggurka och grön druvgurka, som är självfertila, behöver Lilla Delikatessen hjälp med pollineringen för att den ska producera gurkor.

Gurkorna skördas när de uppnått en längd av 120 till 150 mm och en diameter av 30 till 50 mm. Vikten är då 50 till 90 g. Den nyskördade gurkan är vitaktig med en lyster i ljusgröna toner. Skalet är finknottrigt och relativt hårt. Gurkköttet är vitt – gulaktigt medan det förhållandevis lilla kärnhuset har en grönaktig färg.

De vita gurkorna färsksaltades i en lag bestående av salt och dillkronor. Lagen skulle innehålla så mycket salt att ett ägg kunde flyta i den. Den uppstickande delen av ägget fick dock inte vara större än vad som motsvarade ytan på dåtidens 25-öring.

Varje producent hade sitt eget recept på saltlag och sin egen kryddning av "Vit färksaltad Östgotagurka". Recepten är väl bevarade hemligheter.

Den vita druvgurkan odlas i växthus i Östergötland. Under perioden mars till oktober skördas gurkorna dagligen varefter de tvättas, borstas och pickas. Därefter sorteras och kvalitetskontrolleras gurkorna. Under tiden bereds lagen av salt, dill och kryddor. De tvättade gurkorna förpackas hela i saltlagen eller skivas i ca 6 mm tjocka skivor med vågig kniv innan de förpackas skivade i saltlagen. Förpackningarna måste lagras i 3 - 4 dagar för att gurkan ska erhålla de egenskaper som kännetecknar "Vit färksaltad Östgotagurka".

Produkterna är spårbara. Varje plockning/leverans av gurkor från respektive odlare erhåller ett unikt batchnummer som sedan följer med under hela produktionen och ut till kund. Producenterna är certifierade enligt IP Livsmedel eller motsvarande.

### **Produktens rykte**

Den vita saltgurkan är en mycket typisk östgötsk specialitet. I Östergötland ska den inlagda druvgurkan av tradition vara vit och lagd i saltlag medan man i det övriga Sverige föredragit grön druvgurka inlagd i en ättikslag. Bakgrunden till denna skillnad i kulinariska preferenser är inte närmare känd men har troligen historisk bakgrund.

Till följd av den starka geografiska kopplingen till Östergötland lyfts den vita saltgurkan fram som en typisk östgötsk regional specialitet av bland annat organisationen Visit Sweden. De två störst producenterna av "Vit färksaltad Östgotagurka" diplomerades 2018 av Hagdahlsakademien<sup>1</sup> för sitt "handhavande och utveckling av saltgurkans självklara plats i östgötsk matkultur".

"Vit färksaltad Östgotagurka" serveras regelbundet vid middagar på Linköpings Slott.

I dag säljs "Vit färksaltad Östgotagurka" över hela landet via bland annat de stora livsmedelskedjorna. Den största marknaden finns emellertid fortfarande i Östergötland.

### **Sambandet mellan det geografiska området och produktens egenskaper.**

Sambandet mellan egenskaperna hos "Vit färksaltad Östgotagurka" och det geografiska området baseras på de mänskliga faktorer som är förknippad med det geografiska området.

*Produktens speciella egenskaper:*

"Vit färksaltad Östgotagurka" har samma varmt gulvita utsida, limegula gurkkött och grönaktiga kärnhus som den nyskördade växthusodlade vita druvgurkan. Smaken och doften präglas av den fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade vita druvgurkan.

---

<sup>1</sup> <http://www.hagdahlsakademien.se/reward/year/2018>

”Vit färksaltad Östgötagurka” är, till följd av det relativt hårda skalet och det lilla kärnhuset, betydligt krispigare än färksaltad gurka gjord på grön druvgurka. Den fasta och krispiga konsistensen hos ”Vit färksaltad Östgötagurka” ger ett angenämt tuggmotstånd.

Hos ”Vit färksaltad Östgötagurka” balanseras den vita druvgurkans inneboende sötma av en påtaglig sälta. Doften är komplex med toner av jord, färska ärtskott och destillerad alkohol.

”Vit färksaltad Östgötagurka” skiljer sig från andra i livsmedelshandeln vanligt förekommande typer av saltgurka då den kryddade saltlag som används vid inläggningen inte innehåller några tillsatser av socker eller ättika. ”Vit färksaltad Östgötagurka” skiljer sig också från den i Sverige betydligt vanligare ättiksgurkan med sin påtagligt söt-syrliga smak av ättika, socker och senap.

*Mänskliga faktorer förknippad med det geografiska området:*

”Vit färksaltad Östgötagurka” är en mycket typisk östgötsk specialitet. I Östergötland ska den inlagda druvgurkan av tradition vara vit och inlagd i saltlag medan man i övriga Sverige föredragit grön druvgurka inlagd i en lag bestående av ättika, socker och salt.

Producenterna av ”Vit färksaltad Östgötagurka” har belönats av Hagdahlsakademien för sitt arbete med att bevara denna östgötska kulinariska tradition.

Ursprunget till den regionala Östgötska preferensen för ”Vit färksaltad Östgötagurka” är inte känd men i slutet av 1800-talet upptäckte man att den vita druvgurkan hade egenskaper (hårdare skal och mindre kärnhus) som gjorde att den gav en krispigare färksaltad gurka än den gröna druvgurkan, förutsatt att den behandlas på rätt sätt under inläggningsprocessen.

Den vita druvgurka som traditionellt odlas för produktion av ”Vit färksaltad Östgötagurka” är av typen Lilla Delikatessen. Lilla Delikatessen odlas i växthus i Östergötland och skördas under perioden mars till oktober. ”Vit färksaltad Östgötagurka” är därmed en säsonsprodukt som endast produceras från mars till oktober.

Odling av Lilla Delikatessen kräver speciella insatser från odlaren. Lilla Delikatessen är, till skillnad från exempelvis grön druvgurka, inte självfertil. För att sätta frukt behöver den odlarens hjälp med pollineringen vilket i sin tur innebär att gurkplantorna måste beskäras och bindas upp för att odlaren ska komma åt att pollinera blommorna.

Odlarna tar fram utsädet till nästa års produktion av Lilla Delikatessen från den egna odlingen genom att välja ut ett antal gurkplantor som får producera frögurkor. Valet baseras på gurkplantans förmåga att ge god skörd av vita druvgurkor med de kvalitativa egenskaper (färg på gurka, gurkkött och kärnhus samt skalets hårdhet och kärnhusets storlek) som krävs för produktion av ”Vit färksaltad Östgötagurka”.

Producenternas förmåga att bevara den färg, krispighet och fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade vita växthusodlade druvgurkan under inläggningsprocessen är avgörande för de egenskaper som förknippas med ”Vit färksaltad Östgötagurka”.

Vid produktion av "Vit färksaltad Östgotagurka" måste den vita druvgurkan vara nyskördad. Därför plockas den vita druvgurkan dagligen. För att den vita druvgurkan ska uppfylla kvalitetskraven för "Vit färksaltad Östgotagurka" ska den nyskördade gurkan ha en längd av 12 till 15 centimeter och en diameter på tre till fem centimeter.

De nyskördade vita druvgurkorna tvättas i vatten, borstas och sticks för att underlätta upptaget av saltlag i den hela gurkan. Därefter sorteras och kvalitetskontrolleras de vita druvgurkorna innan de, för produktion av hel "Vit färksaltad Östgotagurka", läggs hela i en lag av salt, dill och kryddor.

För produktion av skivad "Vit färksaltad Östgotagurka" skivas den tvättade vita druvgurkan i skivor av ca 6 millimeters bredd med hjälp av knivar som lämnar en vågformig snittyta innan skivorna läggs i lagen av salt, dill och kryddor.

Vid produktion av "Vit färksaltad Östgotagurka" måste producenterna lägga in den nyskördade vita druvgurkan i saltlag inom ett till två dygn för att den vita druvgurkans karaktäristiska färg och krispighet ska bevaras. Vid längre förvaring mjuknar den vita druvgurkan och färgen övergår i gult.

Varje producent av "Vit färksaltad Östgotagurka" använder sitt eget recept vid beredning saltlagen. Lagen ska traditionellt innehålla så mycket salt att ett hönsägg kan flyta i den. Den uppstickande delen av ägget fick dock inte vara större än vad som motsvarade en 25-örings yta. Saltlagen innehåller alltid dill men den exakta kryddsammansättningen är valfri och baseras på gamla recept som ofta gått i arv från generation till generation.

#### **Källor:**

SMHI

SGU

Nordisk familjebok

Wibrant, A.: Lilla delikatessen gör sig lika bra på mackan som till whiskeyn.

Kindagurka för traditionen med färksaltad gurka vidare.

Lantbruksnämnden i Östergötlands län 1973: Odlingsanvisningar för druvgurka.

Brinks. Ett familjeföretag sedan 1947.

Eklund, R. Vit gurka och den östgötska specialiteten färksaltad vit gurka. Minnen av ett yrkesliv.