

## Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

*"Vrigstad Hemost"*



**Ansökande grupp:** Smålandsost AB,  
Mejerigatan 4,  
576 96 Vrigstad

**Produkttyp:** Klass 1.3. Ost

## Produktbeskrivning

"Vrigstad Hemost" är en grynpipig vaxad och mognad halvård ost framställd av pastöriserad helmjök från ko.

"Vrigstad Hemost" har följande egenskaper:

Vikt: 1 - 2 kg

Form: Cylinderformad med rundade eller gradade hörn

Yta: Vaxad

Lagringstid: 3 – 12 månader.

Vattenhalt: 40 – 45 %.

Fetthalt: 55 – 60 % av torrsubstansen.

Proteinhalt: 36 – 42 % av torrsubstansen.

Kolhydrater: <5 % av torrsubstansen.

Salthalt: 1,5 – 3 % av torrsubstansen.

Snittyta:

Textur: Grynpipig.

Färg: Ljusgul.

Konsistens: Fast, svagt elastisk och krämig. Vid längre lagring blir osten hårdare.

Doft: Frisk fyllig doft av syrat smör och syrade mejeriprodukter. Vid längre lagring blir doften fylligare och får en angenäm ton av ammoniak.

Smak: Kort medelfyllig, syrlig med tydliga inslag av umami och syrad mjök. Balanserad låg och angenäm sälta. Vid längre lagring intensifieras smaken av syrad mjök samtidigt som inslaget av umami tilltar. Välbalanserad fyllighet och sälta. Smakupplevelsen förstärks när osten tuggas. Eftersmaken är lång angenäm och komplex med tydliga inslag av umami och en subtil sälta.

Munkänsla: Ostens smaker förstärks av den krämiga konsistensen vilket bidrar till en fylligare smakupplevelse. Vid längre lagring uppfattas osten initialt som torrare och med en svagt kristallin sälta.

Vid förlängd lagring accentueras ostens smak och arom.

Tillverkningen av "Vrigstad Hemost" är begränsad till 40 – 60 ton ost per år.

**Råvaror:**

Mjölks från kor, huvudsakligen av raserna Svensk röd och vit boskap (SRB), Svensk låglandsboskap (SLB) och Svensk kullig boskap (SKB), som hålls inom det geografiska område som anges under punkten "Beskrivning av det geografiska området". Mjölken har en fetthalt av 4,1 – 4,5 % och en proteinhalt på 3,4 – 3,7 % beroende på årstidsvariationer i foderstaten. Den mjölk som används vid ystning av "Vrigstad Hemost" kommer till största delen från mindre gårdar med en relativt liten mjölkproduktion (ca 1 500 liter per dag) och där foderstaten till stor del utgörs av färska eller torkade växter vilket i sin tur bidrar till mjölkens höga kvalitet och därmed till egenskaperna hos "Vrigstad Hemost".

Övriga råvaror: Mesofil mjölksyrakultur, animaliskt ostlöpe, salt (NaCl), konserveringsmedel E251 (Natriumnitrat) och E202 (Kaliumsorbat).

**Foder:**

Mjölkkornas foderbas består till en väsentlig del av färska eller torkade växter från ängarna och gräsmarkerna i det geografiska området. Under perioden maj till september går korna på sommarbete. Betesperiodens längd påverkas av tillväxten i betesmarkerna och varierar därmed från år till år. Under betesperioden får korna tillskott av hö/ensilage och kraftfoder i samband med mjölkningen.

Under vinterhalvåret utfodras korna huvudsakligen med hö/ensilage och kraftfoder. Kraftfodret är GMO-fritt.

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

Samtliga produktionssteg från behandling av mjölken till ystning, vaxning och lagring måste äga rum inom det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

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

-

**Särskilda regler för märkning:**

Inga ytterligare krav utom vad som föreskrivs i de allmänna märkningsreglerna.

**Beskrivning av det geografiska området:**

Produktionsområdet för den skyddade beteckningen "Vrigstad Hemost" omfattar delar av Kronobergs och Jönköpings län.

I Kronobergslän består produktionsområdet av:

Allbo härad (socknarna Hjortsberga, Kvenneberga, Lekaryd, Mistelås, Moheda, Slätthög och Ör); Norrvidinge härad (socknarna Aneboda, Asa, Berg, Ormesberga, Söraby, Tolg och Tjureda) samt Uppvidinge härad (socknarna Drev och Hornaryd).

I Jönköpings län består produktionsområdet av:

Vista härad utom Visingsö; Tveta härad (socknarna Barkeryd, Barnarp, Forserum, Hakarp, Järnsnäs, Lekeryd, Nässjö, Rogberga, Svarttorp och Öggestorp); Norra och Södra Vedbo härad;

Östbo härad (socknarna Byarum, Fryele, Gällaryd, Hagshult, Kärda, Kävsjö, Rydaholm, Tofteryd, Tännö, Voxtorp, Värnamo och Åker); Västra härad samt Östra härad.

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

Produktionsområdet för *"Vrigstad Hemost"* är i huvudsak beläget på det småländska höglandet och höglandets sluttningar till det omgivande slättlandet. Området är i huvudsak beläget på en höjd av 200 - 250 meter över havet. Dess högsta punkt, Tomtabacken (377 meter över havet), finns sydost om sjön Vättern, Sveriges näst största sjö.

Landskapet med sina vidsträckta skogar av tall och gran – med sparsam inblandning av björk – samt stora myr- och mossområden med strödda martallar påminner om det som finns i mellersta Norrland.

Klimatet på det småländska höglandet är betydligt strängare än på omgivande mer låglänta områden. Vid den högsta punkten är medeltemperaturen i juli den samma som i Jokkmokk vid polcirkeln.

De västliga vindarna dominerar vilket får till följd att den västra delen av området har en årsmedelnederbörd på ca 1000 mm medan nederbörden i den östra delen endast når ca 500 mm.

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

På de småländska gårdarna har man av tradition tillverkat ost för eget bruk. Då man sällan hade mer än en ko fick man, inför ystet, samla mjölk från flera mjölkningar. Mjölken blev därmed stående under några dagar vilket medförde att den surnade. Av den sura mjölken framställdes sedan en skarp och karaktäristiskt besk liten ost med tydlig syra, kallad aptitost.

Under 1800-talets andra hälft började man använda löpe vid ystning av ost i hemmen. Resultatet blev ursprunget till den typ av ost som kommit att bli känd som hemost. Om den ystades till jul eller påsk kunde den också kallas julost respektive påskost.

Mjolkhanteringen togs i slutet av 1800-talet/början av 1900-talet över av de många små mejerier som vid denna tid anlades i Småland. Mejerierna kom då också att tillverka den populär och traditionella hemosten som såldes under respektive mejeris namn men som kollektivt kommit att betecknas Småländsk hemost.

Den mejeritillverkade hemosten anpassades storleksmässigt så att det skulle vara möjligt för kunden att köpa en hel ost. Osttypen brukar därför kallas småost.

Ystningen av hemost i de små lokala hantverksmejerierna upphörde efter hand. Mejerihanteringen mekaniserades och centraliserades och de mindre lokala mejerierna lades ned. Mejeriet i Vrigstad är idag det enda kvarvarande hantverksmejeri som fortfarande tillverkar hemost enligt de metoder och de recept som var förhärskande bland de mindre småländska mejerierna under den första halvan av 1900-talet.

Mejeritraditionen i Vrigstad kan spåras tillbaka till 1890-talet då Vrigstad andelsmejeriförening bildades. Föreningen lät 1897 uppföra ett mejeri i Lundby. 1939 bildades Vrigstad-Nydala Mejeriförening som året därpå uppförde en ny mejeribygnad i Vrigstad.

I en skrivelse till Jönköpings läns Turisttrafikförbund 1964 heter det: "Vi [...] [tillverkar] ost efter gammalt recept som använts i de småländska bondgårdarna i flera generationer [...].<sup>1</sup> Receptet anpassades till dåtida krav vilket bland annat innebar att mjölken pastöriserades samt att osten belades med ett vaxskikt. Osten, som såldes under namnet Småländsk lantost, blev en av mejeriets storsäljare.<sup>2</sup> 1994 bytte osten namn till namnet "Vrigstad Hemost" för att tydliggöra släktskapet med den traditionella mejeritillverkade hemosten.

"Vrigstad Hemost" tillverkas än i dag hantverksmässig och efter samma mejerirecept. Det innebär att samtliga steg i produktionen, från ystning till vaxning och vändning av ostarna i lagret, sker för hand.

Den mjölk som används vid ystning av "Vrigstad Hemost" kommer traditionsenligt från mindre gårdar belägna i mejeriets närområde. Ystning påbörjas inom 72 timmar efter mjölkningen. Inför ystningen lågpastöriseras mjölken varefter den kyls till ca 34 °C.

För att osten ska erhålla de egenskaper som kännetecknar "Vrigstad Hemost" måste ostmästaren anpassa ystningen efter de variationer i mjölkens egenskaper som bland annat beror på årstidsvariationen (sommar/vinter) i foderstaten.

Vid framställning av "Vrigstad Hemost" tillsätts först en mesofil mjölksyrakultur. Därefter påbörjas ystningen genom att animaliskt ostlöpe tillsätts. Ostmassan läggs i formar och pressas. Därefter vänds osten och den får vila till nästa dag då den läggs i mättad saltlake. Den tid som osten får ligga i saltlake bestäms av ostens storlek. De större ostarna måste ligga längre tid i saltlaken än de små.

Den saltade osten varmlagras i fyra dygn vid ca 17 °C. Under lagringen vänds osten två gånger per dygn. När ostarna är torra förses de med ett ytskikt av vax. Därefter lagras osten vid ca 14 °C.

Innan försäljning lagras osten i minst åtta veckor. Då de små ostarna kräver längre lagringstid än de stora för att mogna måste lagringstiden anpassas till ostens storlek. Osten kan med fördel lagras i minst ett år. Vid förlängd lagring accentueras ostens speciella egenskaper.

Egenskaperna hos "Vrigstad Hemost" kontrolleras löpande. Resultat av kontroll och avsmakning registreras. Endast ostar som uppfyller ovanstående krav märks med den skyddade beteckningen "Vrigstad Hemost".

#### *Produktens specifika egenskaper.*

"Vrigstad Hemost" skiljer sig från på flera sätt från såväl den i Sverige vanligt förekommande Hushållsosten som från den fetare Gräddosten. "Vrigstad Hemost" har en syrligare och mycket kraftigare smak med en tydlig umami och en mer framträdande sälta. Eftersmaken är påtagligt längre än hos Hushållsost och Gräddost.

Den syrligare smaken beror på att vasslen, till skillnad från vid framställning av exempelvis Hushållsost, finns kvar under hela ystningsprocessen.

Vid ystning av Gräddost tillsätts grädde för att höja fetthalten till ca 38%. Ystning av "Vrigstad Hemost" görs på helmjölk utan tillsatt grädde.

---

<sup>1</sup> Skrivelsen är daterad 17/3 1964.

<sup>2</sup> Under 1965 distribuerades från mejeriet i Vrigstad 85 ton ost.

Gräddost och Hushållsost har en mjukare konsistens än *"Vrigstad Hemost"* vilket gör att de kan uppfattas som kladdiga när man tuggar eller skär i ostarna. Den fastare konsistensen hos *"Vrigstad Hemost"* bidrar till att ostens smak uppfattas som fylligare än hos Hushållsost och Gräddost.

*"Vrigstad Hemost"* har dessutom av tradition en vaxad yta medan de andra ostarna förpackas i plaststrumpa.

*"Vrigstad Hemost"* skiljer sig även från den typ av hemost som ännu tillverkas av några gårdsmejerier och som saluförs under olika namn, dels genom olika ystnings- och lagringsmetoder dels genom ostens smak där den ost som tillverkas på gårdsmejerierna har ett tydligare släktskap med den betydligt beskare aptitosten medan *"Vrigstad Hemost"* har behållit syran men saknar beskan.

### **Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende, eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (SGB):**

Sambandet mellan produktionsplatsen och produktens egenskaper baseras dels på anseende dels på hantverkstraditionen.

#### *Hantverkstradition*

*"Vrigstad Hemost"* är en traditionell osttyp vars rötter kan spåras till den ostframställning som ägde rum på de småländska bondgårdarna på 1800-talet. Osten som ystades på surnad mjölk som samlats under flera dagar fick en sur och besk smak. När man under 1800-talets senare del började använda löpe vid ystning av osten var grundreceptet till den traditionella hemosten född. I början av 1900-talet togs tillverkningen av den populära hemosten upp av de många nybyggda småländska hantverksmejerierna och recepten anpassades för att tillgodose mejeriernas behov av semiindustriell ystning av hemost.

Av dessa hantverksmejerier återstår i dag endast mejeriet i Vrigstad som fortfarande tillverkar hemost.

I en skrivelse till Jönköpings läns Turisttrafikförbund 1964 heter det: "Vi [...] [tillverkar] ost efter gammalt recept som använts i de småländska bondgårdarna i flera generationer [...]."

*"Vrigstad Hemost"* tillverkas fortfarande på det hantverksmässiga sätt som var förhärskande i de lokala småländska mejerierna. Receptet är det samma men efter 1964 har krav på pastörisering av mjölken införts.

I ett hantverksmejeri saknas automatisering. Alla arbetsmoment under ystning, vaxning och lagring av *"Vrigstad Hemost"* sker manuellt. För att osten ska erhålla de egenskaper som kännetecknar *"Vrigstad Hemost"* måste ostmästaren anpassa ystningen efter de variationer i mjölkens egenskaper som bland annat följer av årstidsvariationen i foderstaten.

*"Vrigstad Hemost"* tillverkas av tradition i storlekar om 1 – 2 kg så att kunden kan köpa med sig en hel ost. Ostmästaren måste därför anpassa saltning och lagring efter ostens storlek. De större ostarna kräver längre tid för saltning än de små för att de ska få samma sälta. När det

gäller mognadsprocessen är förhållandena de omvända. De mindre ostarna kräver längre lagring än de större för att ostarna ska utveckla likartade egenskaper.

Konsten att manuellt vaxa ostar behärskas i dag av få svenska mejerister. Den lever dock fortfarande i mejeriet i Vrigstad där "Vrigstad Hemost" genom hantverksskicklighet traditionsenligt förses med en vaxad yta.

#### *Anseende*

Hemost från Vrigstadmejeriet säljs sedan 1994 under namnet "*Vrigstad Hemost*". "*Vrigstad Hemost*" är en välkänd produkt bland konsumenter i framförallt sydöstra delen av Sverige (Jönköpings-, Kalmar-, Kronobergs- och Östergötlands län) där också den huvudsakliga försäljningen sker.

Hos "*Menigo*" kan man läsa att "*Vrigstad Hemost*" är en del av den småländska mat- och bondekulturen. "*Vrigstad Hemost*" tillverkas av mjölk från ett tiotal gårdar på det omkringliggande höglandet. Enligt traditionen låter man mjölken syras innan ystningen påbörjas vilket bidrar till den karaktäristiska fylliga smaken och gräddiga texturen. Hemosten anses ha gett inspiration till den moderna Gräddosten och Hushållsosten, men har betydligt mer karaktär än dessa.

#### **Källor:**

SMHI

SGU

Sveriges land och folk 1901, 1915

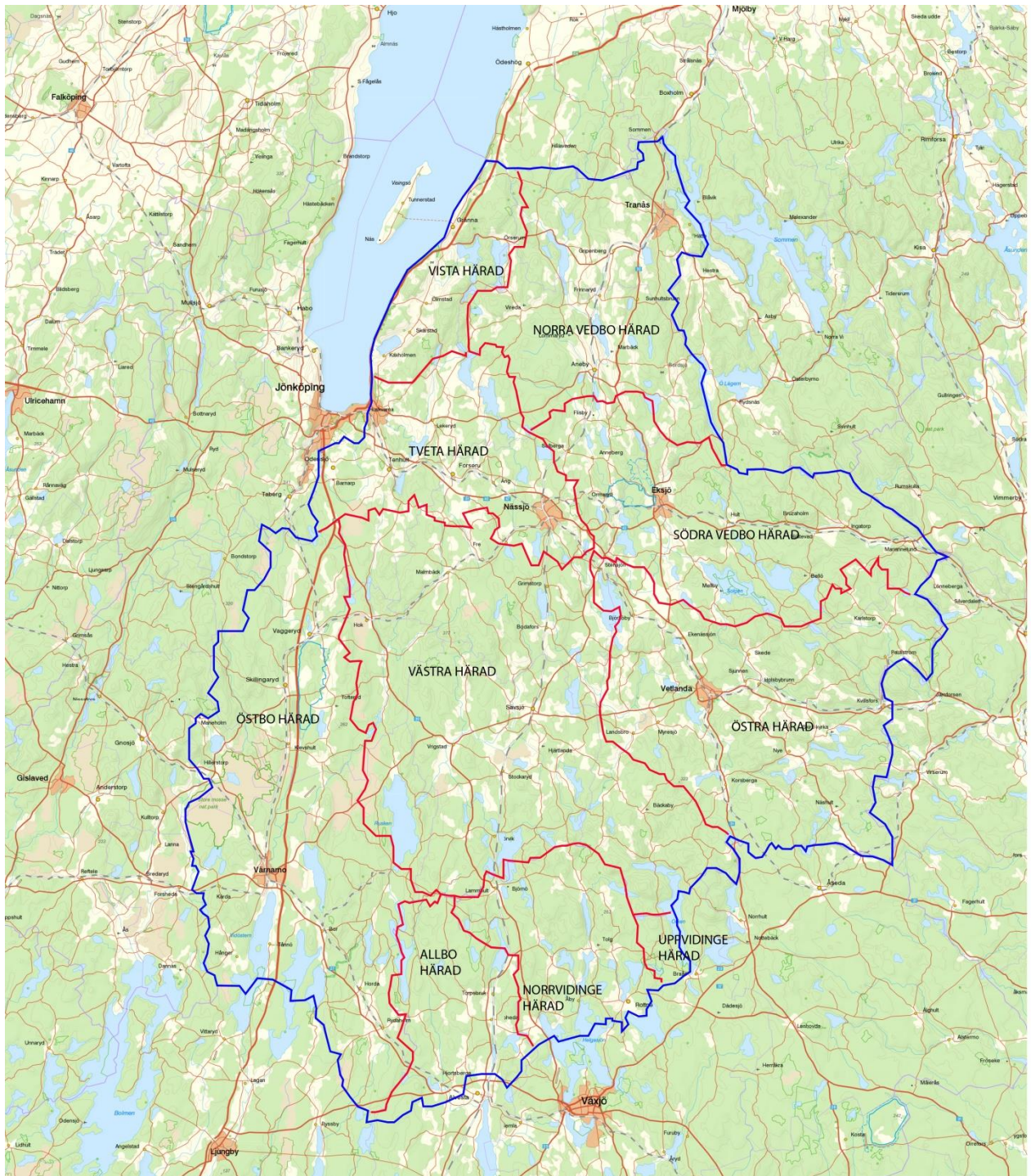
Nordisk Familjebok

Wikipedia

Ragnar, M. (2013) Svensk ostkultur. Carlsson Bokförlag, Stockholm.

Arkivmaterial Vrigstad-Nydala mejeriförening.

Vrigstad hembygdsförening



Blå linje = produktionsområdets yttre gräns. Röda linjer = gränser mellan de olika häraderna.



## BILAGA

### 1. Beskrivning av historien bakom Vrigstad Hemost och mejeriet i Vrigstad

**Vrigstad hembygdsförening** ([http://vrigstadshembygdsforening.se/?page\\_id=2413](http://vrigstadshembygdsforening.se/?page_id=2413)) (2021-12-08 kl 13:45)

### 2. Förteckning över omnämmanden av "Vrigstad Hemost" i dagspressen under perioden 1994 – 2020:

"Vrigstad Hemost" har under perioden omnämnts 83 gånger huvudsakligen i lokalpressen (Småland och Östergötland) men även i rikstäckande media (DN och Expressen). Namnet "Vrigstad Hemost kan därmed spåras tillbaka till 1994.

### 3. Omnämmanden av "Vrigstad Hemost" i andra medier:

**Taffel.se** (<https://taffel.se/blog/ost-som-hittat-hem-hos-mig>) (2021-12-08 kl. 15:00)

"Vrigstad hemost är en liten hemlig pärla. Inte mycket finns skrivet om den på nätet, men enligt tillverkaren Smålandsost hette den tidigare småländsk lantost."

#### **Småbrukaren nr 2, 2020**

([https://wp.kristdemokraterna.se/savsjo/files/2020/06/smabrukaren\\_2\\_2020\\_ingvar.pdf](https://wp.kristdemokraterna.se/savsjo/files/2020/06/smabrukaren_2_2020_ingvar.pdf)) (2021-12-08 kl. 11:30)

#### **"Reportage: Dokumentärfilmare och mjölkbonde**

" Vad är det för speciellt med att just Vrigstad Hemost står på köksbordet hos Ingvar och Ingegerd?

[...]

1969 upphörde Arla med sin produktion vid mejeriet i Vrigstad. Lennart såg då möjligheten att ta över verksamheten och startade tillsammans med sin hustru Ingrid företaget Smålandsost.

[...]

Idag är Smålandsost ett av endast några få privatägda lite större ostmejerier i Sverige. Man tillverkar ca 55 ton ost per år [...]. Det som är speciellt med mejeriet i Vrigstad är att de tar sin mjölk från nio gårdar inom 2,5 mils radie [...]. En av gårdarna som mjölkbilen hämtar hos är Ingvars i Lövshult. Man kör en speciell slinga och avslutar hos mejeriet. Därför vet man exakt vilken mjölk man får, vilken mat korna ätit och hur de mår."

**Scandmarkt** (<https://www.scandmarkt.com/SMALANDSOST-Vrigstad-Hemost-34-1kg>) (2021-12-08 kl. 11:20)

"Smålandsost – Vrigstad Hemost 34%, mild, vollmundig, ca 1kg Stuck

Der Geschmack von Vrigstads Hemost ist leicht säuerlich mit einer angenehmen Salzigkeit und einem langem, vollmundigem Nachgeschmack. Smålands Ost AB ist eine kleine Molkerei, die im småländischem Hochland Käse herstellt. Der Käse wird in reiner Handarbeit nach alten, einzigartigen Rezepten aus Milch hergestellt, die von den Bauernhöfen aus der Umgebung von Vrigstad stammt. Durch die vielen Jahre der Zusammenarbeit ist ein Vertrauen gewachsen, welches sich im Endprodukt widerspiegelt. Bevor ein Käse verkauft werden kann, sind 22 Schritte notwendig. Das heisst, jeder Käse wird 22x behandelt bevor er zum Verkauf freigegeben wird. Der Käse ist goldfarben gewachst.

Die Mejeri wurde 1969 von Arla (als nicht rentabel) geschlossen. Ein ehemaliger Mitarbeiter hat sie gekauft und ist zur ursprünglichen Käseherstellung mit einem kleinen Sortiment an ausgesuchten Sorten zurückgekehrt. Von da an ging es wieder aufwärts. Vrigstad Hemost ist die einzige größere Mejeri die noch in Privatbesitz ist."

#### 4. Utmärkelser:

"Vrigstad Hemost" korades till vinnare av Ostfestivalens svenska klassiker 2019. (Omnämns i följande media: **Livets Goda** (<https://www.livetsgoda.se/nyheter/sveriges-godaste-ostar-prisades-under-ostfestivalen/>), **Eldrimner** (<https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/48252.arets-ostfestivalvinnare-korade.html>), **Från Sverige** (<https://fransverige.se/aktuellt/grattis-till-vinnarna-pa-ostfestivalen-2019/>) och **Aftonbladet** (<https://www.aftonbladet.se/matdryck/a/G1WvA9/sveriges-basta-ostar-korade-pa-ostfestivalen>) (2021-12-08 kl. 13:55)

"Ostfestivalens svenska klassiker 2019 [...] korade Vrigstad Hemost från Smålandsost till vinnare. Den småländska hemosten som blivit ett kulturarv från Småland med mjölk från gårdarna kring Vrigstad."<sup>3</sup>

#### 5. Vrigstad Hemost säljs bland annat av följande grossister och detaljister:

##### Grossister

**Menigo** (<https://www.menigo.se/produkter/mat-och-dryck/mejeri-ost-agg/hardostar/lagrad-ost/bit-av-rund/vrigstad-hemost-6eb8edce>) (2021-12-08 kl. 11:30)

"Vrigstad Hemost

I Vrigstad på småländska höglandet produceras Hemost som en del av den småländska matkulturen. Enligt tradition så låter man mjölken syras innan ystningen vilket bidrar till den karaktäristiska fylliga smaken och gräddiga texturen. Vrigstad hemost är upptagen i Slow Food-rörelsens Ark of Taste som en av 13 svenska livsmedel och den anses ha gett inspiration till den moderna Gräddosten och Hushållsosten, fast med betydligt mer karaktär än de nyare varianterna. Smålandsost i Vrigstad använder endast mjölk från ett tiotal gårdar från det omkringliggande höglandet."

**Norins Ost** (<https://www.norinsost.se/produkt/vrigstad-hemost-vikt-hel-ca-17-kg/>) (2021-12-08 kl. 13:40)

"Vrigstad Hemost

---

<sup>3</sup> Ur Aftonbladet

Osten tillverkas av mjölk som kommer från gårdar kring Vrigstad i Småland. Efter pastörisering av mjölken tillverkas osten efter ett gammalt recept, som ger den speciella smak och konsistens som utmärker den småländska hemosten och som vi vill försöka bevara.”

**Torebrings** (<https://www.torebrings.se/produkt/vrigstad-hemost-34-smalandsost/170010#>) (kl. 11:45)

Vrigstad Hemost

”Vinnare Svensk Klassiker Ostfestivalen 2019”

Efter pastörisering av mjölken tillverkas osten efter ett gammalt recept. Därav den speciella smak och konsistens som utmärker den småländska hemosten och som vi vill bevara. Hemost är namnet på denna ost i Småland och kommer från förr i tiden då man tillverkade den egna osten hemma på gårdarna. Vrigstad Hemost tillverkas i två olika storlekar, 1 kilo och 1,7 kilo. Till jul säljs den även i rött vax som julost.”

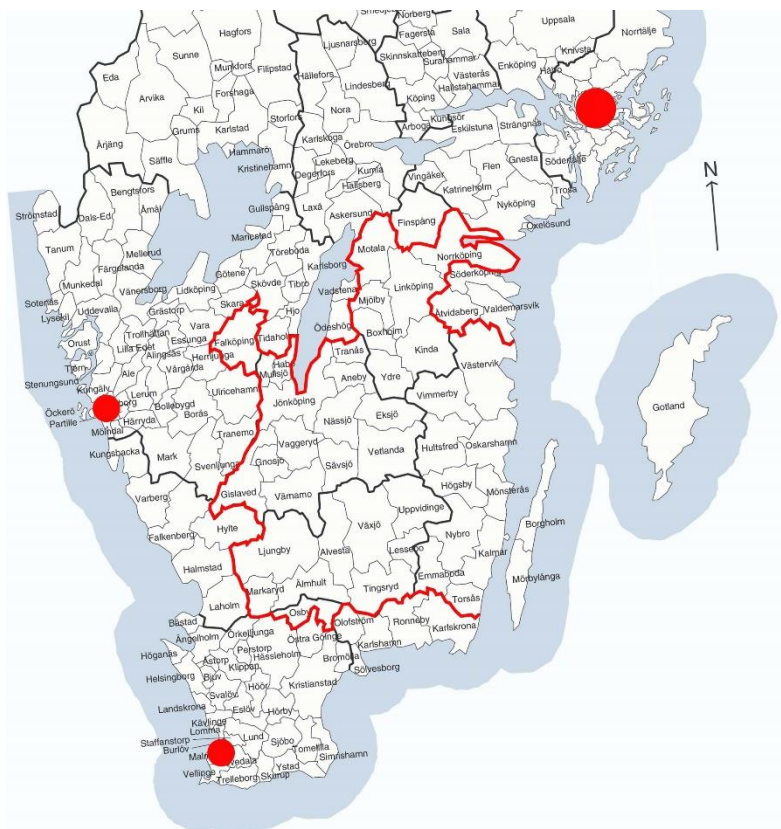
**Mårdskog & Lindqvist AB ”Närproducerat”** (<https://view.publitas.com/m-s/narproducerat-vara-leverantorer-2020/page/22-23>) (2021-12-08 kl 11:40)

**Börjes** (<https://borjes.se/matvaror/kottcharkost/ost/vrigstad-hemost-ca-1-kg/v1394>) (2021-12-08 (kl. 14:05)

**Smålands Skafferi** (<https://smalandskafferi.se/wp-content/uploads/2021/11/NY-Sortimentslista-20210923-UTAN-priser-1.pdf>) (2021-12-08 kl 12:00)

### **Förteckning över försäljningsställen 2021**

”Vrigstad Hemost” är en produkt med starkt regional identitet. ”Vrigstad Hemost” finns till försäljning i en eller flera butiker på följande orter (inom det med röd linje avgränsade området) plus i storstadsområdena Malmö, Göteborg och Stockholm (röd prick).



Område inom vilket "Vrigstad Hemost" finns till försäljning 2020 (röd linje - Östersjön): Alsterbro, Alvesta, Aneby, Ankarsrum, Bankeryd, Blomstermåla, Borensberg, Bodafors, Bor, Boxholm, Brandstorp, Bredaryd, Ekenässjön, Eksjö, Emmaboda, Figeholm, Forserum, Forsheda, Fårbo, Färjestaden, Gislaved, Gnosjö, Gränna, Habo, Hjältevad, Hultsfred, Huskvarna, Högsby, Ljungsbro, Jönköping, Kalmar, Kisa, Kolberga, Korsberga, Kosta, Kristdala, Kulltorp, Lagan, Lamnhult, Landsbro, Lekeryd, Lenhovda, Lessebo, Linköping, Lund, Lönsboda, Malmbäck, Mariannelund, Markaryd, Mjölby, Moheda, Motala, Målilla, Mönsterås, Norrköping, Nässjö, Påskallavik, Reftele, Rottne, Rydholm, Skillingaryd, Smålandsstenar, Stockaryd, Storebro, Sävsjö, Tenhult, Tingsryd, Torsås, Totebo, Tranås, Vaggeryd, Vetlanda, Vikingstad, Vimmerby, Virserum, Vreta Kloster, Vrigstad, Väderstad, Värnamo, Västervik, Växjö, Åsarp, Åseda, Älmhult, Ödåkra, Ölmstad, Örebro, Örserum och Österbymo. Dessutom finns "Vrigstad Hemost" till försäljning i Stockholm, Göteborg och Malmö (röda prickar).

## 6. Förteckning över mässor, marknader och torghandel 2021

Till följd av pandemin exponerades "Vrigstad Hemost" under 2021 endast på ett fåtal mässor främst i södra Sverige.

"Vrigstad Hemost" salufördes under 2021 vid torghandel på 15 platser huvudsakligen i Småland:

Aneby, Boxholm, Eksjö, Gränna, Huskvarna, Högsby, Mantorp, Motala, Tranås, Ulricehamn, Vadstena, Vimmerby, Visingsö, Ödeshög och Östebymo.