

RÅDSFÖRORDNING (EEC) No 2081/92
ANSÖKAN OM REGISTRERING: Art 5 () Art 17 (X)

SUB () SGB (X)

Ansökningsnummer i medlemsstaten.....

1. Behörig myndighet i medlemslandet:

Namn: Livsmedelsverket
Adress: Box 622
 S-751 26 UPPSALA
Tel. + 46 18 17 55 00 **Fax: + 46 18 10 58 48**

2. Ansökande grupp:

a. Namn: Mejerierna service AB
b. Adress: S-105 46 STOCKHOLM
 SVERIGE

c. Sammansättning: se bilaga A

Producent/förädlare (X) andra ()

3. Produktens namn:

Svecia

4. Produkttyp: Ost (klass 1.3)

5. Produktspecifikation

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2.)

a. namn: Svecia

b. beskrivning:

En halvård ost med cylindrisk form, en diameter av 35 centimeter och en vikt på 12-15 kg. Ostens yta är vaxad. Ostens färg är jämn, ljusgul till gul. Snittytan är grynpipeg och piporna är jämnt fördelade. Pipornas storlek är 2-6 mm.

Osten lagras i 2 månader eller mer och smaken blir svagt syrlig, mild och fyllig. Ostens konsistens är jämnt smältbar, fast, skivbar, något elastisk till mör.

Fetthaltsklasser och vattenhalt:

Fetthaltsklass: 28 %

Fett i torrs substans: 45 %

Vattenhalt i fettfri del (mogen ost): 53-57 %

Salthalt: (normal) 1,0-1,5 %

Varianter:

- Osten kan tillverkas med låg fetthalt: 17% i osten, (30% fett i torrs substans). Vattenhalt i fettfri del: (mogen ost): 52-56%.
- Fetthalt 33% i osten (55% fett i torrs substans). Vattenhalt i fettfri del är då 56-60%.

c. geografiskt område:

Svecia tillverkas i de låglänta delarna av Sverige, se karta i bilaga B.

d. bevis på ursprung:

Svecia är en typisk svensk ost som tillverkas i de låglänta delarna i hela Sverige. Svecia bygger på gammal svensk osttradition, troligen så långt tillbaka i tiden som från 1200-talet. Namnet Svecia, som härstammar från namnet för det geografiska namnet för Sverige på latin "Suecia", har använts för produkten sedan 1920-talet. I ordlistor, uppslagsverk och i dagligt tal representerar ordet "Svecia" numera namnet på denna svenska ost. Någon produktion av Svecia utanför Sveriges gränser har aldrig förekommit.

e. framställningsmetod:

I Sverige är hygienin inom mjölkproduktionen mycket hög, vilket innebär att svensk råmjölk är praktiskt taget fri från främmande bakterier. Detta leder till en mycket hög ostkvalitet, eftersom det inte finns några mikroorganismer som kan påverka osten negativt under mognadslagringen. Dessutom medför det svenska förbudet mot fiskmjöl, köttmjöl och annat animaliskt fodermjöl att råmjölken får en hög kvalitet.

- Mjölkråvaran som används för ystning är lågpastöriserad till 72°C och ystmjölken tempereras till ca 30°C.
- En bakteriekultur tillsätts för att ersätta den som försvinner när mjölken pastöriseras.
- Koaguleringen av mjölken är nästa steg, och innebär att löpe tillsätts så att mjölkens äggviteämne (kasein), stelnar/koagulerar. Koaglet skärs sönder och koageldelarna rörs. Vassle tappas av efter hand. Ostmassa värms sedan från 30°C till 37 - 42°C. Värmning sker under omrörning. Salt tillsätts.
- Ostmassa förs över till formar och ostmassa pressas samman med luft mellan kornen vilket gör att osten blir småpipig och grynpipig.
- Osten läggs i saltlake och får en salthalt i mogen ost mellan 1,0 till 1,5%. Osten lagras i åtminstone två månader för att få sin karakteristiska smak.

f. samband med området:

Svecia har av tradition tillverkats av flera ysterier över hela Sverige. I bergsområdet gör den låga temperaturen och den otillräckliga vattentillgången att det är ytterst svårt att bedriva jordbruk. Det bistra klimatet omöjliggör även mjölkproduktion och osttillverkning. Således är det topografiska skillnader och skillnader i jordmån som utgör de naturliga avgränsningarna för tillverkning av Svecia.

Det finns i huvudsak två boskapsraser i Sverige: Röd och vit boskap och Svensk låglandsboskap. Mjölken som erhålls från dessa två raser är likvärdig ur ystningssynpunkt, och eventuella skillnader i fett- och proteinhalt mellan raser,

årstider etc påverkar inte ostens egenskaper eller kvalitet, utan enbart det kvantitativa utbytet vid osttillverkningen.

I såväl norra som södra Sverige är korna installade under höst, vinter och tidig vår, d v s totalt 8 till 10 månader. Utfodringen av mjölkkor är därför snarlik i hela Sverige.

Svecia har lång tradition och renommé i Sverige. Ett ytterligare bevis för hur väl Svecia är känt är de många bokreferenser där Svecia omnämns.

g. kontrollorgan:

namn: Livsmedelsverket

Adress: Box 622
S-751 26 UPPSALA

Tel. + 46 18 17 55 00

Fax: + 46 18 10 58 48

h. märkning:

Idag används namnet Svecia också som ett kollektivt ägt trade mark. Ägarna, medlemmarna i Ostfrämjandet, måste följa beskrivningen som gjorts i ansökan enligt förordning 2081/92, vilken härrör från avsnittet om Svecia i "Ostmanualen för Herrgård, Grevé, Präst och Svecia". Detta innebär att det måste vara möjligt för konsumenterna att särskilja Svecia från andra produkter och osten måste bära namnet Svecia med tydligt skrivna bokstäver. Annan information, såsom det tillverkande företags namn, får lov att användas tillsammans med namnet Svecia, men får inte vilseleda konsumenten.

Produkten säljs i lös vikt, förpackad i vakuüm eller i kontrollerad atmosfär antingen hel eller i bitar.

i. nationella krav:

Osten måste uppfylla kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter och lagar; Livsmedelslagen 1971:511 och Ostkungörelsen SLV FS 1972:23 med tillägg SLV FS 1978:9, SLV FS 1989:34 och SLV FS 1990:22.