

Ansökan om skyddad beteckning

Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Ansökande grupp:

Föreningen Allåkerbäret
c/o Gunnar Nilson
Åbergsleden 4
961 43 BODEN

1. Beteckning:

"Allåkerbär från Norrland"

2. Medlemsstat eller tredje land:

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

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

3.2 Beskrivning av produkten:

"Allåkerbär från Norrland" är namnet på frilandsodlade allåkerbär (*Rubus arcticus* L. subsp. x *stellarcticus* G. Larsson) från Norrbottens och Västerbottens län i Sverige. För närvarande finns sju sorter av allåkerbär, där fyra av dessa kan ingå i "Allåkerbär från Norrland", nämligen 'Anna', 'Linda', 'Sofia' och/eller 'Beata'. Minst två sorter ingår alltid eftersom olika sorter krävs för att få några bär på plantorna.

Till formen påminner bären om hallon med flera små stenfrukter sammanfogade till ett bär i storleksintervallet 8–20 mm. Bären väger upp till 10 g per styck och varierar i färg från klarröda till djupt och mörkt vinröda. De mognar vanligtvis från mitten av juli till slutet av augusti. Sockerhalten ligger inom intervallet 3–10 % och utgörs huvudsakligen av sackaros, men också glukos och fruktos. Sockerhalten i bäret påverkas positivt av stor mängd dagsljus. Sockret förstärker bärens komplexa smak. Syrahalten är 1–3 % och utgörs huvudsakligen av citronsyra och äppelsyra. Produkten är färsk eller djupfryst. Produktens organoleptiska egenskaper påverkas inte.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

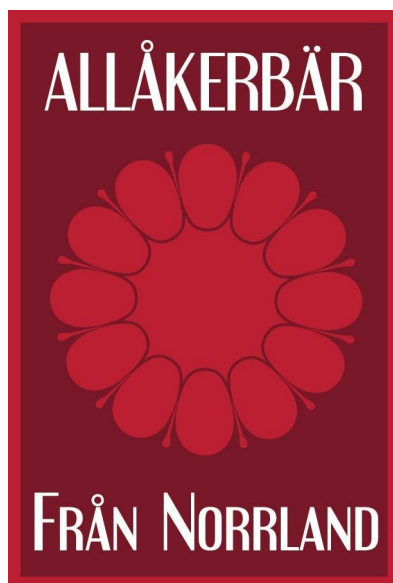
3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

"Allåkerbär från Norrland" ska odlas, plockas, rensas och förädlas inom det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Förpackningar med ”Allåkerbär från Norrland” märks med en särskild logotyp för att säkerställa spårbarhet.



4. Beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området där ”Allåkerbär från Norrland” produceras utgörs av Norrbottens län (BD) och Västerbottens län (AC) i Sverige.



5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Området utgörs av de nordligaste delarna av Sverige. Norra polcirkeln skär genom mitten av området.

I Tabell 1 redovisas klimatdata för perioden 1991–2020 (SMHI, Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut) för Boden, en ort belägen ganska mitt i det geografiska området för ”Allåkerbär från Norrland”.

Tabell 1. Klimatdata för Boden 1991–2020. Genomsnitt per månad.

	Maj	juni	Juli	augusti
Temperatur [°C]	7,7	13,4	16,3	14,2
Nederbörd [mm]	40,9	60,4	70,0	68,2
Globalstrålning [kWh/m ²]	155,9	169,9	162,4	118,6

Dagsljus per dygn [h]	19.12	23.19	20.44	16.38
-----------------------	-------	-------	-------	-------

Sommaren inträder i regel 26 maj–1 juni. Första frosten kommer omkring 1 september. Klimatet kännetecknas av rikligt med nederbörd, en mild temperatur, hög instrålning samt extremt många dagsljusstimmar. Dagsljusstimmarens antal är direkt givet av den nordliga latituden. Norr om latitud 65,73 råder midnattssol under delar av odlingsäsongen. Den milda temperaturen vid en så här nordlig breddgrad är unik för det här området och ett direkt resultat av Golfströmmen utanför Norges kust. Denna kombination av stor mängd dagsljus och ändå milda förhållanden skapar goda förutsättningar för odling av bär med hög kvalitet. Sockerhalten i bären påverkas positivt av stor mängd dagsljus och bärens utveckling är utmärkande snabb. Sockret förstärker bärens komplexa smak. Viktig är också de rejält kalla vintrarna i området, vilka minskar skadedjurstrycket på odlingarna. Sammantaget ger detta goda förutsättningar för odling av ”Allåkerbär från Norrland”.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Allåkerbäret är en hybrid som är resultatet av ett medvetet växtförädlingsarbete bedrivit under 1950- och 1960-talen. Korsningarna som skapade allåkerbäret genomfördes under 1960-talet varvid det vilda nordiska åkerbäret (*Rubus arcticus arcticus*) korsades med alaskiskt åkerbär (*Rubus arcticus stellatus*) under ledning av forskaren Gunny Larsson. Larsson framlade sin avhandling i ämnet 1970 och fortsatte därefter sitt konkreta arbete med allåkerbärets vidareutveckling och kommersialisering.

Allåkerbär tillhör *Rubus*-släktet som i övrigt rymmer bär såsom hallon och björnbär. Även om det finns likheter med dessa bär så utmärker sig allåkerbären smakmässigt på flera olika sätt. Smaken hos fullmogna bär är komplex och det går att finna referenser till bl.a. lingon, röda vinbär, sherry, jordkällare, havtorn och björnbär. Smaken är unik och smakstyrkan har en hög intensitet. Det faktum att allåkerbär är självsterila och att det krävs olika sorter i en odling, bidrar korsbefruktningen till smakmångfalden. Det geografiska området med sina stora mängder dagsljus i kombination med ett mildt klimat under odlingsäsongen medger att bären hinner bli fullmogna före skörd samtidigt som den lokala kunskapen om bären också innebär att de skördas först i detta fullmogna tillstånd. En närmare beskrivning av allåkerbärets föräldrar, det nordiska åkerbäret och det alaskiska återfinns i boken *Åkerbär*¹.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap:

Växtförädlingsarbetet för att ta fram den nya arten, allåkerbär, bedrivs huvudsakligen vid försöksstationen i Öjebyn utanför Piteå i Norrbottens län. Arbetena som ledde fram till allåkerbärets uppkomst inleddes redan på 1930-talet i Vilhelmina (också inom det geografiska området) där vilda åkerbär odlades. Under kommersialiseringssfasen av bäret var också försöksstationen vid Röbbäcksdalen i Umeå i Västerbottens län viktig. Där bedrevs med start under 1970-talet och fram till mitten av 00-talet kompletterande forskning med fokus på allåkerbäret, icke minst kring skördeteknik och rensningsteknik, men också studier kring sjukdomar och deras avhjälpan. Idag finns enstaka plantor i villaträdgårdar och motsvarande i södra Sverige och även i andra länder, men den kommersiella odling som bedrivits med bäret har varit och är begränsad till just Norrbottens län och Västerbottens län. De tre kommersiella odlingar som idag finns är belägna i respektive Umeå kommun (AC), Bodens kommun (BD) och Jokkmokks kommun (BD).

¹ Ragnar, Martin; Rytkönen, Paulina; Hedh, Jan; *Åkerbär. Europas godaste bär*, Black Island Books, Luleå 2017

När det gäller de särskilda kunskaper som över åren byggts upp inom det geografiska området kring bärens odling, skörd och beredning så innefattar dessa t.ex. effektiv ogräsbekämpning vilket är viktigt för en konkurrenskänslig växt som allåkerbär, vidare om sjukdomsbekämpning och om optimal skördetidpunkt. Den senare är avgörande då bärens arom först kommer till sin rätt när de individuella stenfrukterna växt till sig och blivit fullmogna och riktigt saftrika. Det geografiska området medger också att detta tillstånd hinner uppnås under odlingssäsongen. Kunskapen handlar också om att skörda allåkerbären i flera etapper just för att maximera aromintensiteten hos bären.

Det geografiska områdets naturförutsättningar var de som möjliggjorde allåkerbärets tillblivelse som växt. Det är också de som skapar de nödvändiga odlingsförutsättningarna vad avser lågt skadedjurstryck och som ger bären dess särskilda sötma. Dominansen av barrträd och särskilt då gran i det geografiska området bidrar också till att stora arealer mark har ett lågt pH-värde, något som också är en förutsättning för allåkerbären att trivas väl.

De optimala naturförutsättningarna och kunskapen om allåkerbärsodlingen finns inom det geografiska området liksom den särskilda kulturen kring konsumtionen av bäret. ”Allåkerbär från Norrland” är ett självklart inslag vid fest hos många människor i det geografiska området, antingen färskt men oftast i form av sylt och serverat tillsammans med våfflor, vaniljglass eller lite vispgrädd. Motsvarande kultur saknas i andra delar av Sverige.

Sedan hybriden såg dagens ljus har intresset för allåkerbärsodling varit stort först och främst i det geografiska området och så vitt bekant är, är det här och endast här kommersiella odlingar av allåkerbär ägt rum genom åren. Antalet sådana kommersiella odlingar genom åren kanske kan uppskattas till ett 50-tal.

Utvecklingsarbetet kring allåkerbär är väl dokumenterat i Gunny Larssons doktorsavhandling från 1970² och utvecklingen av sorterna Aura och Astra i växtmaterial framtaget i Öjebyn på 1960-talet beskrivs närmare i en artikel av Hiirsalmi et al.³

Den komplexa och varierade smaken hos ”Allåkerbär från Norrland” beror på den optimala skördetiden, som lokala odlare har utarbetat under årtionden. Vidare uppvisar ”Allåkerbär från Norrland” en smakprofil som är ett resultat av den mix av de fyra olika sorter av bäret som finns och som normalt odlas tillsammans i särskilda proportioner, vilket bidrar till smakens komplexitet.

Sammanfattningsvis kan alltså noteras att allåkerbäret har skapats på flera olika platser inom det geografiska området, att den vidare kultivering skett inom det geografiska området och att den kommersiella odling som ägt rum varit koncentrerad till det geografiska området. Även om det är praktiskt möjligt att odla allåkerbär utanför det geografiska området så görs inte det, vilket är ett resultat såväl av naturförutsättningar som av att kunskapen om allåkerbärsodlingen finns inom området och även den särskilda kulturen kring konsumtionen av bäret och den därav följande särskilda uppskattningen av bäret finns just där. Allt detta innebär att ”Allåkerbär från Norrland” inom det geografiska området bibringas sådana särskilda kvaliteter som annars inte skulle föreligga.

² Larsson, Gunny; *Utveckling och odling av nordiska bärtyper inom släktet Rubus L.*, Avhandling Lantbrukshögskolan, Accidenstryckeriet, Piteå 1970

³ Hiirsalmi, Heimo; Junnila, Saila; Säkö, Jaakko; 'Aura' and 'Astra', "Finnish arctic bramble hybrid varieties", *Annales Agriculturae Fenniae* 1987, 26, 261–269