

Ansökan om geografisk beteckning

Ansökan avser:

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

Ansökande grupp:

Sveriges bagare & konditorer AB

Box 55680

102 15 Stockholm

1. Beteckning:

”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle”

2. Medlemsstat eller tredje land:

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 2.4 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av produkten:

”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” är en bakelse som består av en bulle av söt och kryddad vetedeg fylld med mandelmassa, toppad med grädde vispad till önskad konsistens och som fått bullens lock placerat på toppen. Bullen är mjuk och saftig med en tydlig smak av kardemumma.

Båda beteckningarna ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” används traditionellt i lika stor utsträckning som namn på bakverket. De kan användas var för sig.

Vetedeigen rivs till runda bullar och bakas av i ugnen till gyllenbrun färg. Högst en $\frac{1}{3}$ del av bullens övre del skärs av och en önskad mängd av inkråmet tas bort från den undre delen så att en liten hålighet skapas. Det är även möjligt att skära/klippa bort toppen på bullen så att ett trekantigt lock skapas. Håligheten fylls med mandelmassa och vispad grädde spritsas över. Bullens borttagna inkråm kan blandas i mandelmassan. Den avskurna delen av bullen trycks fast ovanpå grädden som ett lock. Bakelsen kan pudras med florsocker. I mandelmassan kan det tillsättas rostad finhackad mandel och finriven bittermandel.

Vikt: 45–70 g (bullen)

Yta: Mjuk, nästan obefintlig skorpa. Ljust gyllenbrun

Doft: Tydligt doft av kardemumma, mandel och vetedeg

Smak: Tydligt smak av kardemumma, grädde och mandel



Klassisk "Fastlagsbulle" / "Fettisdagsbulle" med två olika lock

3.3 Råvaror Skall ingå om inget annat anges

Vetedeig

- Mjölk med minst 3% fetthalt. Mjölken skall vara producerad i Sverige. Enligt lag skall mjölkcor i Sverige ha tillgång till bete utomhus minst 2 - 4 månader om året. Det främjar god djurhälsa med låg användning av antibiotika.
- Vetemjöl. Vetet skall vara producerat i Sverige. En stor del av vetet odlas idag i mellersta delen av landet och på så nordlig breddgrad är behovet att använda bekämpningsmedel lägre och dagslängden under odlingsäsongen ger goda bakningsegenskaper.
- Smör med minst 82% fetthalt och vara producerat av svensk mjölkråvara. Enligt lag skall mjölkcor i Sverige ha tillgång till bete utomhus minst 2 - 4 månader om året. Det främjar god djurhälsa med låg användning av antibiotika.
- Jäst
- Strösocker av sockerbeta
- Salt
- Kardemumma

Fyllning

- Mandelmassa (minst 50% mandel resten socker av sockerbeta)
- Mandlar (finhackade och möjligen rostade). Tillåtet men ej nödvändigt
- Bittermandel (finriven) Tillåtet men ej nödvändigt
- Grädde med minst 40% fetthalt och den skall vara producerad av svensk mjölkråvara. Enligt lag skall mjölkcor i Sverige ha tillgång till bete utomhus minst 2 - 4 månader om året. Det främjar god djurhälsa med låg användning av antibiotika. Separatoren är en svensk uppfinning och ett skäl till gräddens rikliga användning i Sverige (se 5.3)
- Vatten. Tillåtet men ej nödvändigt
- Salt. Tillåtet men ej nödvändigt

Övrigt

- Florsocker av sockerbeta

3.4 Foder

--

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

”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” skall vara bakad i Sverige

Hela steget från degsättning till gräddning och fyllning ska ske på samma plats.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

--

3.7 Särskilda regler för märkning:

I märkning ska ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” alternativt endast en av beteckningarna ”Fastlagsbulle” eller ”Fettisdagsbulle” användas.

4. Beskrivning av det geografiska området:

”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” kan produceras i hela Sverige.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Avgränsningen sammanfaller med Sveriges nationsgräns. ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” är en svensk specialitet som har bakats i hela landet i minst 100 år. Det är ett bakverk som berör alla som bor i landet.

Sverige har sedan 1500-talet präglats av en stark centralmakt. Det får en mängd olika konsekvenser. En är att regionala olikheter har tonats ner och likheter har betonats. Det finns små skillnader i levnadsstandard i olika delar av landet. Därför är det helt rimligt att vi har en rad produkter som är unika för Sverige och som är nationell stolthet i hela landet. En av dessa är ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle”.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

När folkloristen Jan-Öjvind Swahn gav ut *Mathistoriskt uppslagsverk* 1999 uppgav han att den moderna ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle”, med grädde, har sitt ursprung i Visby. Bullar med fyllning fanns i olika varianter tidigare, men den första med grädde under locken tillverkades 1918 av bagaren Henrik Reinhold Pettersson, som blev så glad över att världskrigets ransonering av vispgrädde upphört att han skapade den första moderna ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle”. Men ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” historia börjar inte på Gotland. Den har betydligt äldre anor.

”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” går även under namnet *semla*, tidigare även *simla* av tyskans *semmel*, forntyskans *semala* och latinets *simila*. I sin ursprungliga betydelse en rund bulle bakad av fint vetemjöl. Efter hand uppstod seden att förtära bullen, vanligen med ilagd mandelmassa, till mjölk. Bruket finns beskrivet i Reineerus Broocmans *Hus-hålds-bok* från 1736.

En tradition som lever är att äta ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” som ”Hetvägg”. Man ställer en klassisk ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” i en djup tallrik och fyller tallriken med varm (ej kokt) mjölk. Föregångarna var de så kallade *hetväggsbullarna* som kom till Sverige från Tyskland via Danmark troligtvis någon gång på 1600-talet. Dessa bröd var ett slags kilformade bullar som äts varma direkt från ugnen eller ur en djup tallrik med varm mjölk och med smör.

Den traditionella dagen för att äta bakverket är på fettisdagen och från mitten av 1800-talet är namnet ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” det vanliga. Namnet fettisdag är bildat av ’fet’ och ’tisdag’, där fet syftar på all fet mat som brukade ätas på fettisdagen. Ordet är belagt sedan 1594. Seden kan därmed härledas till tiden då Sverige var katolsk dvs före reformationen. Fastlagen utvecklades till en period man genom fest och upptåg förberedde sig inför fastans ”försakelser och späkningar” i tre dagar innan fastan: Fastlagssöndagen, fastlagsmåndagen samt fastlagstisdagen eller fettisdagen. Denna sed fortlevde även efter reformationen.

Fram till 1960-talet var det endast tillåtet att sälja ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” på tisdagar. Jordbruksnämnden i Malmö mottog på 1950-talet en polisrapport om en bagare som bakat och sålt ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” före fettisdagen.

Det finns besläktade bakverk i Norden. I Norge och Danmark heter de *fastelavnsbolle* och fylls med sylt alternativt vaniljkräm. I Finland heter bakverket *laskiaispulla*. Även den ofta fylld med sylt men även överströdd med mandelspån eller pärlsocker. Den finska *laskiaispulla* har sannolikt sitt kulturella ursprung från Sverige.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Idag är ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” ett av svenskarnas mest älskade bakverk. Den börjar vanligen säljas redan efter trettondagen och fram till fettisdagen (dagen är rörlig, och kan infalla som tidigast 3 februari och senast 9 mars). Försäljningen av ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” i Sverige under själva fettisdagen uppskattas vara 6 miljoner. Arbetsplatser och skolor bjuder vanligen på ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” på fettisdagen. Branschorganisationen för Sveriges konditorer och bagare beräknar att varje svensk i genomsnitt äter 4–5 ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” per år och att det årligen äts cirka 40 miljoner ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle”. Därtill kommer alla ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” som bakas i svenska hem.

”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” är ett sötat bakverk bakat av siktat vetemjöl. Även om bakverkets kulturhistoria är flera hundra år lång så är dess nuvarande form tätt förknippad med framväxten av det moderna välfärdssamhälle som så starkt representerar svenskarnas självbild. Bullar har bakats sedan gammalt, men ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” som

bakas av siktat vetemjöl och tillreds med mandel, socker och grädde var ett uttryck för en lyx som endast var samhällets övre skikt förunnat ännu i 1800-talets Sverige.

Mjölksseparatorns kommersiella genombrott var det som möjliggjorde en storskalig tillverkning och spridning av vispbar sötgrädde. Den separator som tog världen med storm med start i det sena 1870-talet var AB Separators. Den utvecklingen skedde i Stockholm och spred sig med industrialiseringen som en löpeld över det förmoderna Sverige.

Med på utvecklingsresan mot den moderna välfärdsstaten följde ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” och bakelsens rykte förknippas sedan dess intimt med det nationella välfärdsbygget där man grävde där man stod och slog mynt av nationens råvaror såväl som tekniska snille och kryddade med en nypa kultur. Därav följer att de råvaror som ingår i ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” och som traditionellt framställs i Sverige också ska vara framställda här, d.v.s. vetemjölet, smöret, vispgrädden och äggen. ”Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” är starkt förbunden med de svenskproducerade råvarorna och deras kvalitet.

Fastlagsbulle” / ”Fettisdagsbulle” och dess kultur omhuldas i hela Sverige av den specifikt för ändamålet formerade Svenska Semleakademin.

6 Källor

Nordisk Familjebok (1952) , Förlagshuset Norden AB

Broocmans, Reinerus (1736) ”En ful-ständig Svensk Hus-håldsbok”

Gustavsson, K., Edqvist, B. (2000), ”Semlan – Tradition eller livstil”. Uppsats för 40 poäng i etnologi. Göteborgs universitet

Ragnar, Martin (2013): Gotländska mejerier, Gotlandica förlag, Klintehamn

<http://www.semleakademin.se> (besökt 210522)

<https://helagotland.se/artikel/rk2n0vvr> (besökt 210522)

<https://www.bageri.se/press/pressmeddelanden/2021/rekordforsaljning-av-semlor-pa-fettisdagen-trots-pandemin-svenska-folket-raddade-sina-bagerier/>

<https://levandekulturarv.se/forteckningen/element/semlor>

7 Bilagor

8 Ansökan framtagen av

Hans Naess, Matti Leino och Martin Ragnar i samarbete med Sveriges bagare & konditorer AB .