

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Kullings kalvdans”

EU-nr:

() SUB (X) SGB

1. Namn

”Kullings kalvdans”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.4: Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Kullings kalvdans” en ugnsbakad produkt framställd av råmjölk (colostrum) från kor. Kalvdansen sötas med socker och smaksätts med bland annat vanilj.

Produkter som saluförs med den skyddade beteckningen ”Kullings kalvdans” uppfyller följande krav:

Form: ”Kullings kalvdans” saluförs i runda eller fyrkantiga förpackningar beroende på storlek.

Vikt: 0,1 – 2 kg.

Färg: Ytskiktet är djupt gyllengult. Färgen övergår i ljusare gult under ytskiktet

Textur: Slät med bibehållen krämighet och rondör

Konsistens: Varierar från krämig till skivbar.

Doft: En konserverad hög doft av mjölk som till och med kan ha vissa inslag av gräddighet och toner av smör.

Smak: En rund, fyllig och kraftig smak av mjölk påminnande om smaken hos mjölk som är försiktigt uppvärmd.

Fetthalt: 4 - 6 %

Protein: 8 - 10 %

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

Foder:

Kornas foderstat utgörs till största delen av vallfoder, olika sorters gräs och klöver, som i huvudsak odlas på respektive gård. Under sommarhalvåret går korna ute och betar gräs, klöver och diverse örter. Utöver vallfoder behövs vanligen någon form av kraftfoder, exempelvis spannmål. Lantbrukaren tar hänsyn till vallfodrets egenskaper och kons näringsbehov, för att skapa optimala förutsättningar för lyckad kalvning och laktation.

Råvaror:

”Kullings kalvdans” framställs av opastöriserad färsk eller frusen råmjölk (colostrum) från kor. Råmjölken kommer huvudsakligen från gårdar i produktionsområdet samt i de omgivande häraderna Barne, Bjärke, Frökinds, Gudhem, Kinnefjärding, Källand, Laske, Redväg, Skåning, Vilske, Viste, Väne, Ås och Åse.

Råmjölk från de första mjölkningarna efter kalvningen har betydligt högre halter av protein än vanlig mjölk. Proteinhalten sjunker dock snabbt varför endast råmjölk från de tre första mjölkningarna används vid tillverkning av ”Kullings kalvdans”. Råmjölken innehåller också höga halter av vitamin A och E samt förhöjda halter av fett samt vitamin B och C.

Vid tillverkningen av ”Kullings kalvdans” tillsätts endast socker, vanilj och salt (NaCl).

”Kullings kalvdans” kan smaksättas med kanel eller kardemumma i beroende på konsumentens preferenser.

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

Samtliga steg i produktionskedjan måste äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i p. 4.

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

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

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Tillverkningsområdet för ”Kullings kalvdans” är beläget i landskapet Västergötland och omfattar Gäsene och Kullings härad i f.d. Älvsborgs län.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

”Kullings kalvdans” produceras i Gäsene och Kullings härad belägna i den södra delen av landskapet Västergötland. Produktionsområdet är beläget på gränsen mellan det höglänta delarna i södra Västergötland och västgötaslättnens slättbygder i norr. Området erbjuder ett omväxlande landskap med jordbruksbygder i det kuperade slätlandet och en bergig skogsbygd i de mer höglänta delarna.

Genom området flyter de mindre vattendragen Lidan och Nossan samt Sävån vilken rinner genom områdets största sjö, Mjörn. Inom området finns ett mossar med torv.

Berggrunden utgörs till största delen av granit, granitisk gnejs och gnejs med inslag av amfibolit. Jordlagret består till övervägande del av sandig morän och glacial lera med betydande inslag av isälvsediment och postglacial sand.

Jordbruk och boskapskötsel har traditionellt tillhört områdets huvudnäringar.

Den råmjölk som används vid tillverkning av ”Kullings Kalvdans” produceras i de angränsande områdena norr, öster och sydost om Gäsene och Kullings härad. Produktionsområdet för råmjölken omfattar Barne, Bjärke, Kinnefjärdings, Skånings, Vilske, Viste och Åse samt delar av Gudhems, Källands och Väne härad i norr, Frökinds härad i öster samt delar av Redvägs, Vedens och Redvägs härad i sydost.

Inom detta område utgörs berggrunden till största delen av grå eller röd gnejs. Ovanpå gnejsgrunden vilar de med diabas eller trapp täckta platåbergen, Kinnekulle, Mösseberg, Älleberg, Halle- och Hunne berg, med sina huvudsak horisontella lager av sandsten, kalksten och skiffer. Området utgörs av ett kuperat landskap med dalgångar, vattendrag, sjöar, stora slätter och spektakulära platåberg med mäktiga rasbranter.

I den västra delen av området ligger Tunhemsslätten där jordmänen i huvudsak utgörs av sedimentära ler- och sandjordar samt krosstensgrus. Nordost därom ligger den vidsträckt Varaslätten, ett område med tunga lerjordar och inslag av lerblandad sandmylla. I gränsen mot omgivande skogsområden omges den vidsträckt slätten av mer småbrutna randområden.

Sydost om Varaslätten ligger Falbygden som i huvudsak är ett böljande betes- och åkerlandskap bestående av kalkrika bördiga moränleror och sandigare jordar på högslätten Falan. Inom detta område finns ett av de äldsta kända svenska odlingsområdena.

Klimatet i området påverkas av närheten till Vänern. Det stora innanhavets förmåga att lagra värme innebär mindre temperaturvariationer mellan såväl årstider som mellan dag och natt. Det innebär relativt svala somrar och milda vintrar samt hög luftfuktighet. Årsmedelnederbörden på slätten är ca 600 mm.

Till följd av det gynnsamma klimatet och de fruktbara jordarna blev Västgötaslätten tidigt uppodlat. Odling har bedrivits inom området sedan tidig-neolitikum det vill säga i mer än 6000 år. Samtidigt har man bedrivit boskapsskötsel i området sedan mer än 3000. Västergötland blev därför tidigt ett av Sveriges mest betydande producent av mejeriprodukter. Redan i början av 1500-talet erlade man skatt huvudsakligen i form av smör. Enligt Olaus Magnus (1555) var västgötarna dessutom vida berömda för sin ostproduktion.

Specifika uppgifter om produkten

Råmjölk (colostrum) bildas i slutet av dräktigheten och under de första dagarna efter kalvningen. Den har en närapå dubbelt så hög torrsbstanshalt som vanlig helmjölk. Råmjölken innehåller höga nivåer av immunoglobuliner, framförallt IgG samt insulin, IGF-1 och vitaminer. Halten fett och protein i råmjölken är högst i anslutning till kalvningen för att under de följande dagarna sjunka. Råmjölken är vital för den nyfödda kalvens immunförsvar. Kalvar föds utan skydd mot infektioner och måste därför snabbt få i sig antikroppar via mjölken för att överleva.

Hur mycket av mjölken efter kalvningen som anses vara råmjölk varierar. I vissa delar av landet har man ansett att kon producerar råmjölk under de första nio målen (mjölkningarna) efter kalvningen. Vid tillverkning av ”Kullings kalvdans” används emellertid endast råmjölk från de första tre mjölkningarna.

Kon mjölkar vanligen något mer råmjölk än de ca 15 liter som kalven behöver för att överleva. Överskottet är i genomsnitt fem liter råmjölk per ko men mängden påverkas av en rad faktorer såsom tillgång på vatten och foder, kornas ras samt om kon tidigare kalvat. Den råmjölk som kalven ej behöver har traditionellt använts för tillverkning av olika råmjölksprodukter bland annat kalvdans, även kallad kalvost, krukost, råmjölksost eller råmjölkspannkaka. Namnet kalvdans nämns första gången i skrift 1682.

På grund av råmjölkens höga proteinhalt stelnar (koagulerar) mjölken vid uppvärmning. Vid tillverkning av kalvdans behöver man därför inte tillsätta förtjockningsmedel, mjöl eller ägg, förutsatt att produkten görs på enbart råmjölk. Då tillgången på råmjölk historiskt varit god inom det aktuella området har kalvdans av tradition tillverkats av enbart råmjölk.

Råmjölkens egenskaper, protein- och fetthalt, färg, doft och smak, varierar under året bland annat beroende på sammansättningen på kornas foder. Egenskaperna hos mjölken varierar dessutom beroende på ras korna tillhör och från individ till individ. Proteinhalten i råmjölken påverkar bland annat den färdiga produktens konsistens. Fetthalten får inte vara för hög samtidigt som råmjölksgrädden, vilken lägger sig överst på kalvdansen under bakningen, bidrar till den gyllenbruna färg och den karaktäristiska smak som kännetecknar ”Kullings kalvdans”.

På grund av råmjölkens varierande egenskaper märks all råmjölk vid mjölkningstillfället så att varje omgång råmjölk är spårbar tillbaka till den individuella kon.

För att ”Kullings kalvdans” ska få de rätta egenskaperna blandar mejeristen råmjölk med olika egenskaper från olika kor. Att blanda råmjölk är det traditionella sättet att påverka kalvdansens egenskaper även om man förr snarare blandade råmjölk från olika mjölkningar av samma ko än råmjölk från olika kor. Från Vartofta härad berättas exempelvis att: ”för att [...] [kalvdansen] inte skulle bli för kraftig, skulle de taga tolv mål mjölk (d.v.s. mjölka djuret tolv gånger efter kalvningen) och blanda ihop.”

I Västergötland förekommer många regionala och traditionella preferenser när det gäller smaksättningen. I Vartofta Härad kryddades i äldre tider kalvdansen med kanel, kardemumma, muskotblomma. I Skåningshärad användes i stället anis och kummin. Än i dag finns det starka loka smakpreferenser. Därför smaksätts ”Kullings kalvdans” olika för att tillgodose de lokala önskemålen på smaksättning.

Även när det gäller konsistens förekommer olika önskemål och traditioner. Vid tillverkning av ”Kullings kalvdans” anpassas därför konsistensen efter konsumentens önskemål.

I äldre tider kalvade samtliga kor i stort sett vid samma tid på året. Kalvdans kunde därför endast tillverkas säsongsvis. ”Kullings kalvdans” produceras däremot året runt. Det är möjligt genom att kalvningen numera är

utspridd över året samt att man utvecklat ett system där gårdarna märker och fryser råmjölken från de individuella korna till dess att mjölken används i produktionen.

Egenskaperna hos ”Kullings kalvdans” kontrolleras löpande. Endast produkter som uppfyller kraven i kravspecifikationen får märkas ”Kullings kalvdans”.

Orsakssamband

”Kullings kalvdans” är en mejeritillverkad hantverksprodukt. Tillverkningen sker enligt metoder som har sitt ursprung i den gamla västgötska traditionen där kalvdans tillverkades för eget bruk på bondgårdarna i samband med att korna kalvade.

Vid tillverkningen av ”Kullings kalvdans” blandas råmjölk från olika gårdar, kor och koraser. Mejeristen erfarenhet och skicklighet att bedöma hur råmjölkens beskaffenhet påverkar slutproduktens egenskaper är avgörande för att ”Kullings kalvdans” ska erhålla ovanstående egenskaper. Tillverkningen av ”Kullings kalvdans” är därför beroende av kunskap om hur man tar till vara och förädlar den råmjölk som produceras inom det aktuella området.

”Kullings kalvdans” tillverkas av enbart råmjölk. Dess egenskaper skiljer sig därmed från den hos den typ av kalvdans som tillverkas efter tillsats av förtjockningsmedel såsom mjöl och/eller ägg, tillsatser som är vanliga då tillgången till råmjölk är begränsad.

”Kullings kalvdans” har bland annat serverats till konung Karl-Gustaf och kronprinsessan Viktoria. ”Kullings kalvdans” har belönats med Gastronomiska Akademiens diplom för ”upprätthållande av traditionen med den anrika men utrotningshotade kalvdansen”. ”Kullings Kalvdans” från Västergötland är upptagen i svenska smakernas ark samt i Ark of Taste.

Kalvdansens dag firas den 20 juli Eggvena.