

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

”Jämtländsk vit källarlagrad getost”

Ansökande grupp:

Intresseföreningen för källarlagrad getost,
c/o Karin Ericsson,
Kälen 120,
835 91 Krokom

Beteckning:

”Jämtländsk vit källarlagrad getost”

Produkttyp:

Klass 1.3: Ost

Produktbeskrivning

”Jämtländsk vit källarlagrad getost” är en getost framställd av opastöriserad mjölk från Svensk Lantrasget. Osten formas i fyrkantiga träformar av gran eller björk och lagras i jordkällare. Under lagringen utvecklar osten en blomstrande yta av olika mögelsvampar.

”Jämtländsk vit källarlagrad getost” säljs både som saltad och osaltad ost.

Den produkt som saluförs med den skyddade beteckningen ”Jämtländsk vit källarlagrad getost” uppfyller följande krav:

Form: Osten är tegelstensformad (rätblock). Storleken bestäms av träformens storlek.

Vikt: 1 – 6 kg

Vattenhalt: 38 – 62%

Fetthalt: 22 – 32%.

Proteinhalt: 17 – 29%

Salthalt: 0 – 2%

Lagring: Osten lagras i jordkällare 2 – 12 månader. Lagringstemperaturen följer årstidernas växlingar och är på vintern som lägst +2° C och på sommaren högst +12° C.

Utseende: Ostens yta täcks av det naturliga mögel som finns närvarande under mognadsprocessen. Färgen är huvudsakligen grå med stänk av gult, rött och ibland grönt mögel. Möglet ska komma naturligt genom lagring i jordkällare. Ympning av ostarna får ej ske.

Ytmögel: Olika typer av mögel, bland annat det eftertraktade röda möglet *Sporendomema casei*, utbildas på ostens yta under lagringen. Mögelfloran påverkas av förhållandena i källaren och varierar därför från källare till källare. Övriga typer av mögel som kan uppträda är: *Debaromyces hansenii*, *Doratomyces sporidium*, *Geomyces pannorum*, *Geotrichum candidum*, *Mucor fragilis*, *Mucor mucedo*, *Mucor racemosus*, *Penicillium candidum*, *Penicillium caseifulvum*, *Penicillium cyclopium*, *Penicillium griseofulvum*, *Penicillium palitans*, *Penicillium roqueforti*, *Penicillium solitum*, *Rhodotorula mucilaginosa*, *Scopulariopsis candida* och *Yarrowia lipolytica*.

Textur: Kompakt till finpipig med små oregelbundna hål

Konsistens: Osten har en mjuk till halvård, något krämig konsistens. Vid längre lagring kan saltkristaller utvecklas.

Snittyta: Mögel får ej förekomma på ostens snittytor. Färgen på snittytan varierar med lagringstiden. Under lagringen mörknar osten utifrån och inåt. Efter ca 2 månader lagring är snittytan är benvit till gråvit (NCS S1010-Y10R). Efter 6 månaders lagring har snittytan en rödare ton (NCS: S1020-Y20R). Vid längre lagring får snittytan en brunröd färg (NCS: S2030-Y20R)

Doft: Källardoft (champinjon och mögel) med inslag av get, ammoniak och fruktig friskhet. Doften förstärks under lagringen.

Smak: Svagt syrlig i början av mognadsprocessen till mer nötaktig när osten är genomogen. Osten kan säljas efter 2 - 3 månaders lagring. Smaken är då mild och sötaktig påminnande om kokt mjölk med en angenäm mjölksyra påminnande om crème fraiche. Efter lagring i ca 6 månader är osten krämig med en mild smak av get, sötma, viss nötighet och smör ton, smak av källare/mögel. Vid längre lagring får "Jämtländsk vit källarlagrad getost" en tydlig smak av messmör, beska, ammoniak, viss stickighet i på främre delen av tungan.

Råvaror:

"Jämtländsk vit källarlagrad getost" ystas på naturlig, obehandlad helmjölk från Svensk Lantrasget. Mjölken har en proteinhalt på ca 2,9% (varav drygt 70% är kasein) och en fetthalt som varierar mellan ca 3,0 och 3,9% (morgon och kvällsmjolk).

Mjölken kyls efter mjölkningen till 3 – 9° C, kyltemperaturen är beroende av hur länge mjölken ska sparas. Ju längre mjölken ska sparas, desto kallare temperatur. Mjolk som är äldre än 72 timmar får inte användas i ystningen. Om mjölken levereras färsk direkt till mejeriet för ystning behöver den inte kylas.

Övriga tillsatser: syrningskultur, naturlig löpe och salt (NaCl).

Foder:

Under sommaren betar getterna gräs, örter och sly. Vintertid utfodras de huvudsakligen med hö och sly som skördats inom det avgränsade geografiska området. I samband med mjölkning kan kraftfoder (koncentrat, korn och havre) ges. Andelen kraftfoder i foderstaten får maximalt

uppgå till 35%. Minst 70% av djurens foder måste vara producerat i det område som anges i punkt 4. Foder som innehåller soja eller är GMO-baserat får ej användas.

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

Ystning och lagring av osten måste äga rum i det avgränsade geografiska område som beskrivs i punkt 4.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

-

Beskrivning av det geografiska området:

”Jämtländsk vit källarlagrad getost” framställs i Hede och Svegs tingslag i Härjedalen; i Hammerdals, Lits och Rödöns, Undersåkers och Offerdals, Sunne, Oviken och Hallens, Bergs, Revsunds, Brunflo och Näs samt Ragunda tingslag i Jämtland samt i Fjällsjö, Ramsele och Resele tingslag i Ångermanland. (se bifogad karta)

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för ”Jämtländsk vit källarlagrad getost” gränsar i väster till Norge, i norr till Lappland, i öster till Medelpad samt till Sollefteå och Nätra tingslag i Ångermanland samt i syd och sydost till Dalarna och Hälsingland.

Längs gränsen till Norge domineras landskapet inom produktionsområdet av den skandinaviska fjällkedjan som i norra delen når en höjd av ca 1500 meter över havet. Söderut når den en höjd av ca 1800 meter innan den åter sänker sig till ca 1200 meter i den sydligaste delen. Fjällkedjan är på flera ställen genombruten av dalgångar, som i synnerhet vid och nära gränsen till Norge vidgar sig med stora vattensamlingar vilkas vatten rinner österut via ett flertal större älvar såsom Faxälven, Indalsälven, Ljungan och Ljusnan, som passerar större och mindre sjöar innan vattnet når Bottenviken.

Nedan fjällen utgörs landskapet till stor del av en starkt kuperad och rikt bevattnad högslätt. Stora delar av området nedan fjällgränsen är täckt av skog.

Berggrunden i fjällkedjan längs norska gränsen utgörs i huvudsak av en mäktig serie kristalliniska skiffer de s.k. fjällskifferna, huvudsakligen olika former av hornbländes- och glimmerskiffer. Närmast öster om fjällkedjan utgörs berggrunden av Dalasandsten och Vemdalsgranit som norrut, från Klövsjö till Tåsjö övergår i silursystemets avlagringar av bland annat kalksten och lerskiffer.

I den östra delen av produktionsområdet består berggrunden från söder till norr huvudsakligen av porfyryr, gnejs och granit, bland annat Revsundsgranit och porfyrganit.

Den fasta berggrunden täcks till mycket stor del av istidens morängrus, jökelgrus, krosstensgrus, vilket utgör den allmänna jordmånen inom produktionsområdet, utom i de områden som upptas av torvmossar. I det område där silursystemets bergarter utgör underlaget har morängruset en ganska stor bördighet till följd av hög kalkhalt samt inblandningen av lätt vittrande och sönderfallande lerskifferfragment.

I lägre belägna områden förekommer rullstensåsar och rullstensgrus. Här har jordmånen betydande inslag av sand, mosand.

Till följd av produktionsområdets nordliga läge och höjd över havet är klimatet ganska hårt. I den södra delen är klimatet utpräglat kontinentalt med stora temperaturskillnader mellan sommar och vinter liksom sommartid mellan dag och natt. Medeltemperaturen i juli är ca 14° C i dalgångarna men avtar med höjden till bara mellan 8 och 10° C ovanför trädgränsen i väster och till uppskattningsvis knappt 5° C på den högsta punkten. Under vintern är skillnaderna i medeltemperatur betydligt mindre. Då är det kallast i den lägre terrängen -12 till -13° C men bara -7 till -8° C på en del höjdparter. Den uppmätta årsnederbörden varierar från ca 500 mm i Ljusnans dalgång till det dubbla i de höglänta delarna.

I de mellersta och nordligaste delarna av produktionsområdet är klimatet starkt påverkat av Atlanten och de västliga vindarna som passerar fjällkedjan genom de många låga passen. Detta gör att det under vintern är varmast i de västligaste fjällerna ca -7° C medan det är kallast i de lägre belägna delarna, ca -11° C. Under sommaren är det i stället varmest i de lägre delarna i öster ca 14° C, och kallast i delar av fjällerna, 11° C och i de mest höglänta delarnas ca 5° C. Vindarna från Atlanten gör att de västligaste fjällerna är mycket nederbördsrika (upp till 1500 mm/år) medan de centrala och östra delarna ligger i regnskugga (ca 500 mm/år)

Specifika uppgifter om produkten:

I de inre och västliga, mer kuperade och höglänta delarna av Svealand och Norrland var det förr brukligt att kreaturen under sommaren fördes till olika fåbodar belägna så långt från hemgården att daglig skötsel från hemgården var omöjlig. På fåboden fanns därför hus för djur och människor samt för behandling av den mjölk som djuren mjölkade. På fåbodarna mjölkades såväl kor som getter. Av den oskummade getmjölken (halmjölk) beredes så kallad vitost. För att skilja den ost som tillverkades av getmjölk från den som gjordes på komjölk kallas den för källarlagrad getost.

Vistet på fåbodarna var en sommarföreteelse. Under resten av året fanns djuren på den egna gården. Även under denna del av året mjölkades getterna och mjölken beredd till vitost. Att göra ost av mjölken var ett effektivt sätt att ta tillvara den för senare konsumtion. Genom att lagra osten i källaren kunde den sparas under resten av året. I källaren mognade ostarna olika fort beroende på källarens temperatur.

Gustav Ränk skriver i "Från mjölk till ost: drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige" att ostarna efter det att de transporterats till hemgården lagrades osten i fyrkantiga lådor i jordkällaren. Bäst var den gamla stenkällaren. Ostförrådet kunde räcka fram till nästa år då ny ost lades i källaren.

Den mjölk som används för produktion av "Jämtländsk vit källarlagrad getost" kommer från getter av svensk lantras.

Den svenska lantrasgeten är nära besläktad med, eller identisk med, norsk lantrasget genom flitigt utbyte av avelsdjur. Lantrasgeten varierar i storlek, utseende och kroppsform. Getterna är vanligen behornade men även kulliga varianter förekommer. Svensk lantrasget är en traditionell mjölkget. Avkastningen varierar men i djuren ger i genomsnitt 600 – 700 kg mjölk/år även om det finns djur som ger betydligt mer.

Framställning av "Jämtländsk vit källarlagrad getost" är ett traditionellt hantverk med rötter i den gamla fäbodkulturen där traditionen att tillverka "Jämtländsk vit källarlagrad getost" har förts vidare från person till person. Osttypen har tillverkats i minst 1 000 år.

Vid ystning av "Jämtländsk vit källarlagrad getost" används endast opastöriserad getmjölk. I samband med ystningen tillsätts naturligt löpe och mesofil mjölksyrakultur. Osten pressas traditionsenligt genom självpressning eller pressning under lätt tryck, max 20 gram/cm², i fyrkantiga träformar av gran eller björk.

Efter ett dygn tas osten ur formen. Osten kan antingen saltas eller förbli osaltad. Därefter torkas osten till dess den har en torr yta. Ytan får inte spricka under torkningen.

Lagring sker i stenlagd jordkällare byggd av natursten, tegel eller betong. Källaren har betonggolv eller golv av jord täckt med singel eller granris. Ostarna lagras på trähylla eller i trälåda. Temperaturen i jordkällaren växlar med årstiden från ca +2° C på vintern till ca +12° C på sommaren. Luftfuktigheten ska vara minst 90%.

Vid källarlagringen bildas först ett ytlager av vitt mögel på osten. Ytmöglet kompletteras successivt av andra typer av mögel. Källarlagringen ger osten en karaktäristisk blomstrande yta där mögelfloran beror på den källare i vilken osten lagrats samt på lagringstemperaturen. Under lagringen mognar osten från utsidan och inåt. Smaken förändras under mognadsprocessen. Lagringstemperaturen påverkar ostens konsistens, färg, doft och smak.

"Jämtländsk vit källarlagrad getost" tillverkas under hela året.

"Jämtländsk vit källarlagrad getost" skiljer sig från andra typer av getost genom den smak samt den konsistens och yta som uppkommer till följd av lagring av osten i källare där de speciella klimatförhållandena medför att en komplex blandning av olika ytmögel utvecklas på osten. Detta ytmögel är essentiellt för utvecklingen av karaktären hos "Jämtländsk vit källarlagrad getost".

För att garantera att de ostar som säljs under den skyddade beteckningen "Jämtländsk vit källarlagrad getost" utförs smaktest och besiktning av ostens yttre egenskaper. Resultatet av denna egenkontroll förs in i ystningsprotokollet. Endast ostar som uppfyller kraven i produktspecifikationen får saluföras som "Jämtländsk vit källarlagrad getost".

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

De egenskaper som är karakteristiska för "Jämtländsk vit källarlagrad getost" beror dels på de speciella naturförutsättningarna dels på produktens rykte.

Då "Jämtländsk vit källarlagrad getost" tillverkas på opastöriserad hänger ostens egenskaper samman med de speciella mjölksyra-bakteriekulturer som gårdens djur och människor bidrar med och som verkar under ystningsprocessen.

De egenskaper som kännetecknar "Jämtländsk vit källarlagrad getost" beror också till stor del på klimatet, berggrund och jordmån i det geografiska området. Dess faktorer påverkar miljön i de jordkällare där "Jämtländsk vit källarlagrad getost" lagras under mognadsprocessen och är den direkta orsaken till att de eftertraktade röda mögelsvamparna (*Sporendomema casei*) är betydligt vanligare i det geografiska området än på andra ställen. Det röda möglet bidrar till den långlagrade ostens utseende och smak.

Tillsammans bidrar den gårdsspecifika bakteriefloran och de individuella jordkällarnas egenskaper till att varje enskild "Jämtländsk vit källarlagrad getost" uppvisar karaktärsdrag som kan härledas till de olika producenterna och förhållandena på de individuella produktionsplatserna.

"Jämtländsk vit källarlagrad getost" har ett mycket gott rykte. Den hantverksmässigt framställda hårdosten har vunnit guld vid SM i mathantverk 2017. "Jämtländsk källarlagrad vit getost" från Skärvångens Bymejeri belönades med den enda guldmedaljen vid Ostfestivalen 2018.

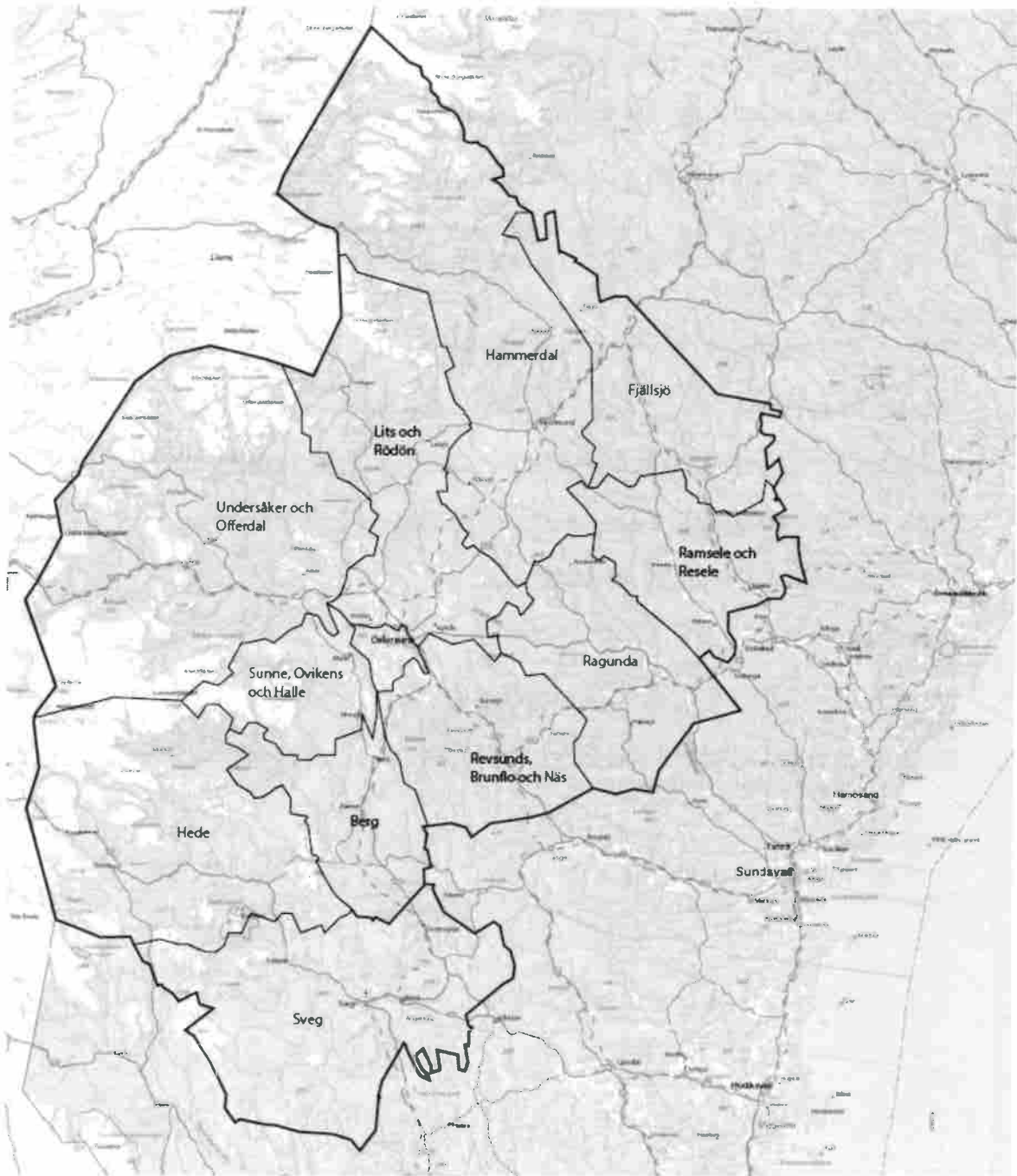
Ostens goda rykte gör att den i dag finns med i sortimentet hos två av de största livsmedelsgrossisterna.

Den källarlagrade getosten är sedan flera år upptagen bland de svenska presidieprodukterna hos Slow Food.¹

Källor:

- Dannfelt, H.J. 1923: Lantmannens uppslagsbok
- Eldrimner. 2006: Källarlagrad getost. En rapport om en traditionell getost från Jämtland/Härjedalen. Getavelsförbundet
- Hallander, H. 1989: Svenska Lantraser
- Nordisk familjebok
- Lantmäteriet
- Leibring, K. & Svanberg, I. (eds.) 2017: Geten i Sverige. Institutet för språk och folkminnen
- Nordisk familjebok
- SMHI
- Ränk, G. 1966: Från mjölk till ost: drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige.

¹ http://www.slowfoodwest.se/?page_id=85



Blå linje = Yttre gräns för produktionsområdet. Svart linje = Gränser mellan den olika tingslagen

Bilagor:

Omnämmanden i tidningar och andra medier

Ölandsbladet

<https://www.olandsbladet.se/oland/silvermedalj-till-arla-unika-borgholm/?stopredirect>

Sveriges television

<https://www.svt.se/nyheter/lokalt/jamtland/skarvängen-har-sveriges-godaste-ost>

Eldrimner

https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/44691.hantverksost_hyllades_pa_ostfestivalen.html

Eldrimner

Reportage om källarlagrad getost i tidningen Mathantverk nr 1 2018: sid 25 -

https://www.eldrimner.com/core/files/37/pdf/8A97K34V9EAC4C79AVD92F92D4C6KB/Mathantverk_nr1_2018_web.pdf

Butikstrender

<https://www.butikstrender.se/ostguldet-gick-till-skarvängen/>

Livets Goda

<https://www.livetsgoda.se/nyheter/sveriges-godaste-ost-utsedd/>

Expressen

<https://www.expressen.se/allt-om-resor/gourmetresa-genom-matregionen-jamtland/>

Land

<https://www.land.se/mat-dryck/skarvängens-bymejeri-gor-tusenarig-getost/>

Mejeritekniskt forum

<https://mejeriteknisktforum.org/tag/ostfestivalen/>

Grossister

DABAS

<https://www.dabas.com/ProductSheet/Details.ashx/201954>

Menigo

<https://www.menigo.se/produkter/mat-och-dryck/mejeri-ost-agg/dessertost/getost/lokalt-och-smaskaligt/jamtlands-kallarlagrdost>

Böcker/skrifter

Eldrimner: Rapport om källarlagrad getost

<https://www.eldrimner.com/core/files/Rapport%20K%C3%A4llarlagrad%20getost.pdf>