

# Ansökan om skyddad geografisk eller ursprungsbeteckning

## Ansökan avser:

I första hand Skyddad ursprungsbeteckning (SUB), i andra hand Skyddad geografisk beteckning (SGB)

## Ansökande grupp:

Föreningen Allåkerbäret  
c/o Gunnar Nilson  
Vändträsk 29  
961 95 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 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 två olika sorter krävs för att alla få några bär på plantorna.

ANNA. Kraftigväxande, konkurrenskraftig sort med hög avkastning. Skotten blir långa och lägger sig lätt, vilket medför att sorten är något svårplockad. Bären är stora, ganska ljusa i färgen och mognar något senare än de andra sorterna. Bären är syrliga men aromen är jämförelsevis svag. Sorten är vanligtvis frisk.

LINDA. Uppkallad efter Gunny Larssons dotter. Relativt svagväxande sort med upprätt växtsätt. Bären är mycket mörka och relativt små och har den kraftigaste åkerbärsaromen av allåkerbärssorterna. Bären mognar tidigt. Sorten tycks vara särskilt känslig för en vissnesjukdom (troligen hallonskottsjuka).

SOFIA. I växtsätt och bäregenskaper ett mellanting mellan Anna och Linda. Relativt högavkastande. Sorten är mycket mottaglig för åkerbärsrost.

BEATA. Påminner mycket om Sofia och är svår att skilja den sorten.

Bären varierar i färg från klarröda till djupt och mörkt vinröda. De mognar vanligtvis från mitten av juli till slutet av augusti.

### *Sensoriska egenskaper*

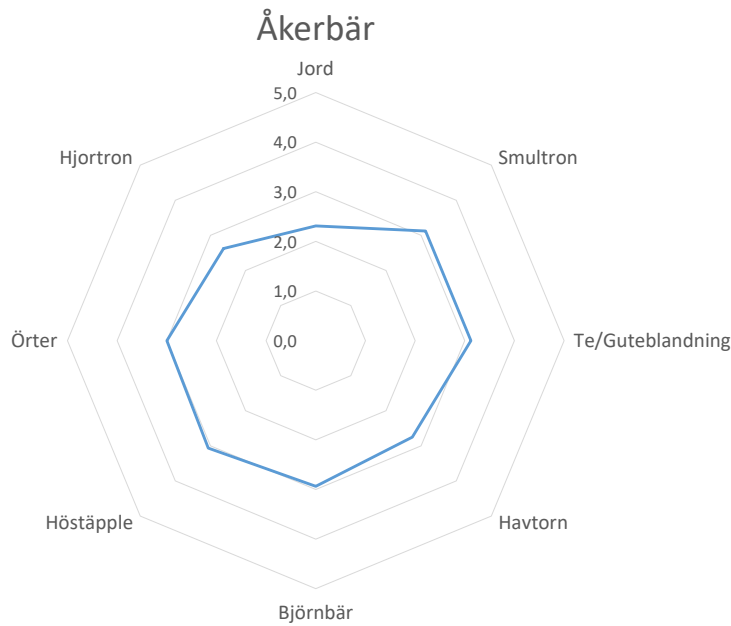
En sensorisk studie av smaken hos Allåkerbäret från Norrland har genomförts där det ena syftet var att kartlägga smaken i absoluta termer och det andra att jämföra denna smak med det hos det vildväxande nordiska åkerbäret. En smakpanel bestående av åtta sensoriskt tränade personer sattes samman. Analysen genomfördes sammanhängande under tre timmar vid ett tillfälle. Under provningen fick varje deltagare själv beskriva sina upplevelser i ett protokoll. Därefter vidtog summering och slutligt urval av egenskaper, smakord och aromer genom dialog och konsensusbeslut som kompletterande metod. Det vilda åkerbäret provades först, därefter provades allåkerbäret. Analysen genomfördes i flera steg, nämligen analys och beskrivning av bärens smak (åkerbär först och sedan allåkerbär). Till sist, när deltagarna var färdiga med sin enskilda analys av bären provades bären med en mindre mängd socker för att se om större förändringar inträffade vid tillsättandet av socker. Efter att samtliga steg genomförts sammanställdes deltagarnas smakassociationer och en gemensam lista över samtliga smakord sammanställdes. Totalt identifierade panelen 38 smakord för åkerbäret och 36 för Allåkerbär från Norrland. Deltagarna har sedan i dialog kommit fram till vilka åtta smakord som var mest framträdande. Därefter graderades de olika smakerna på en skala mellan 1–5. Sammansättningen av de olika smakorden visualiserades genom ifyllandet av ett gemensamt stjärndiagram. Samma procedur genomfördes för att bestämma grundsmakernas andel av åkerbärets smak. Analyserna för såväl Allåkerbär från Norrland som för åkerbär redovisas nedan.

### **Åkerbär**

Åkerbärets viktigaste åtta smakord blev i fallande prioritetsordning

1. Jord
2. Smultron
3. Te/Guteblandning
4. Havtorn
5. Björnbär
6. Höstäpple
7. Örter
8. Hjortron

I Figur 1 återges smakspindeln för åkerbäret.



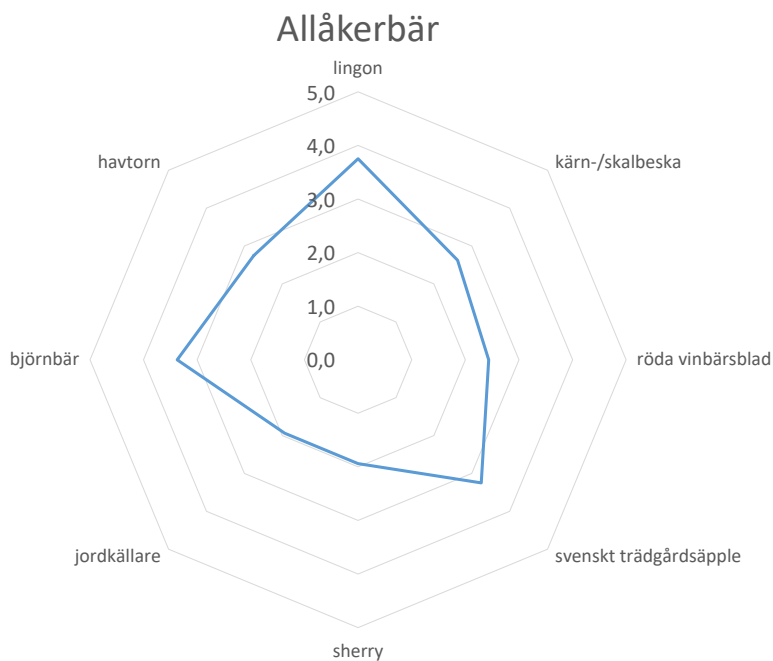
Figur 1. Smakspindel för åkerbär.

### Allåkerbär från Norrland

Allåkerbäret från Norrlands viktigaste åtta smakord blev i fallande prioritetsordning

1. Lingon
2. Kärn-/skalbeska
3. Röda vinbärsblad
4. Svenskt trädgårdsäpple
5. Sherry
6. Jordkällare
7. Björnbär
8. Havtorn

I Figur 2 återges smakspindeln för Allåkerbär från Norrland.



Figur 2. Smakspindel för Allåkerbär från Norrland.

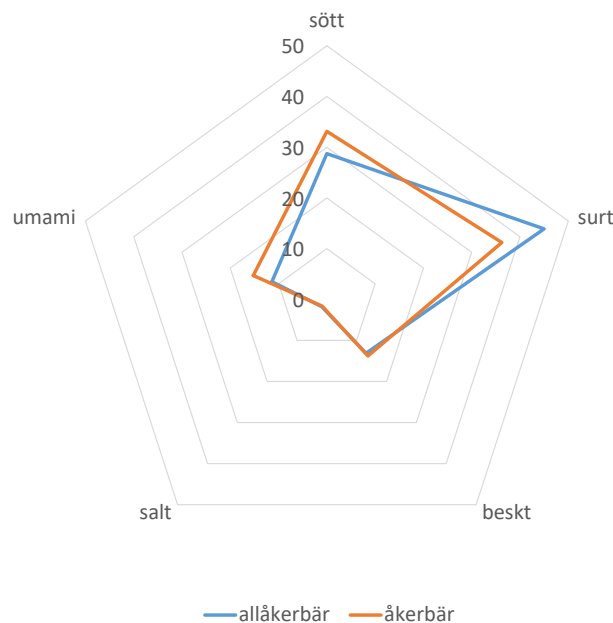
### Effekten av rårörning med socker

Rårörning med socker påverkade bärens smak på väldigt olika sätt. Medan Allåkerbär från Norrland kunde uppfattas skrika efter socker och smakmässigt blommade ut i full prakt tillsammans med sockret, blev effekten av socker på åkerbären liten och till och med negativ smakupplevelsemässigt. Allåkerbär från Norrlands smak tillsammans med socker närmade sig påtagligt smaken hos åkerbäret, medan det rårörda åkerbäret blev lite kvalmigt, översött, konstgjort och godisaktigt i smaken istället.

### Grundsmaker

Bärens smak uppdelad på de fem grundsmakerna redovisas i Figur 3.

#### Sammansättning av smaken ur de fem grundsmakerna



Figur 3. Smakens uppdelning på de fem grundsmakerna.

Figuren illustrerar på ett utmärkt sätt skillnaden mellan Allåkerbär från Norrland och åkerbär i det att Allåkerbär från Norrland upplevs vara något mindre sött, påtagligt syrligare och kortare i totalupplevelsen i gommen.

### Slutsatser

Såväl Allåkerbär från Norrland som åkerbär har en fantastisk smak som inte lätt låter sig fångas i liknelser vid enskilda andra bär. Därtill gäller att särskilt åkerbäret uppvisar en enorm smakvariation mellan olika bär och mellan olika mognadsgrader där varje enskilt bär tycks vara unikt. Eftersmaken är mycket lång och ändå är smaken sublim som ett skogsrå som försvinner. Den stora smakmångfalden mellan olika bärindivider bidrar sannolikt till helhetssmakupplevelsen som är mycket komplex i ordets allra bästa bemärkelse. Åkerbäret är ett mångfaldsbär.

Men även smaken hos Allåkerbär från Norrland är komplex och variationsrik. Det faktum att åkerbär är självsterila och kräver olika plantor för att kunna sätta bär är sannolikt en bidragande orsak till smakmångfalden. Och den gäller också Allåkerbär från Norrland där fyra olika sorter normalt ingår i en odling. Det hade legat nära till hands att referera till hallon när smaken av allåkerbär och åkerbär ska beskrivas. Bären tillhör ju

hallonsläktet och påminner också utseendemässigt om hallon. Och visst fanns hallon med bland den första uppräknigen av smakord för båda bären, men det kvalificerade sig inte bland de åtta främsta i beskrivningen av vare sig allåkerbär eller åkerbär. Slående i spindeldiagrammet för framförallt åkerbäret är den oerhört jämna smakupplevelsen. Det är egentligen ingen smak som drar iväg tydligt åt något visst håll utan framträder istället bilden av en oerhört välbalanserad smak. Allåkerbär från Norrland står inte långt efter, men är ändå lite taggigare i smaken där framförallt en påtagligt högre syra påverkar smakförmimelsen. När socker tillsätts till Allåkerbär från Norrland vägs bärelets naturliga syra upp och en nästan perfekt balanserad smak blir resultatet. Åkerbäret är i sig redan så nära perfekt balanserat det kan bli och sockertillsats till det skapar istället en obalans i det bärelets smak.

I förädlade produkter såsom puré och sylt ska all bärråvara utgöras av *Allåkerbär från Norrland* och andelen bär utgöra minst 50 viktsprocent av råvarorna som använts för tillredning av den sammansatta produkten – i puré är den normalt minst 90 viktsprocent.

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

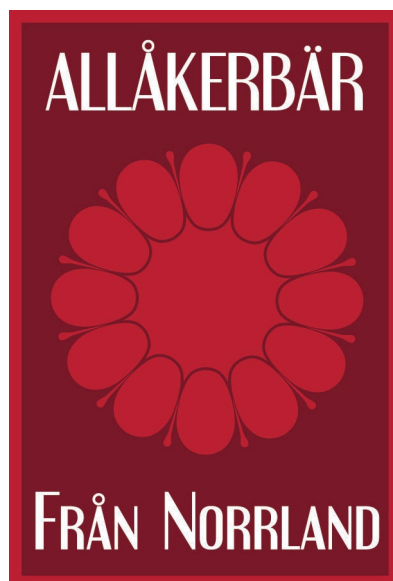
*Allåkerbär från Norrland* ska odlas, plockas, rensas vid behov och förädlas inom det geografiskt avgränsade området.

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

--

### *3.7 Särskilda regler för märkning:*

Förpackningar med *Allåkerbär från Norrland* märks med en särskild logotyp, i enlighet med nedan, 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:

Norrbottens län och Västerbottens län är de två nordligaste länen i Sverige. Bärödling är särskilt intressant i området då det nordliga läget gör somrarna väldigt intensiva och rymmer dagsljus nästan hela dygnet – norr om polcirkeln råder ju t.ex. midnattssol under kortare eller längre tid. Tillväxten är därför enorm på bären och bärens sötma påverkas också positivt av områdets geografiska företräden. Främst är det svarta vinbär som odlas kommersiellt i området, men också t.ex. krusbär och rabarber finns i odling – i tillägg till de allåkerbär som är föremålet för nu aktuella ansökan.

##### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Allåkerbär är en hybrid mellan det nordiska åkerbäret (*Rubus arcticus arcticus*) och det alaskiska åkerbäret (*Rubus arcticus stellatus*). Hybriden har det latinska namnet *Rubus stellarcticus G. Larsson*. Det nordiska åkerbäret är Norrbottens landskapsblomma sedan tidigt 1900-tal. En närmare beskrivning av såväl det nordiska åkerbäret som det alaskiska återfinns i boken *Åkerbär*<sup>1</sup>. Sedan hybriden såg dagens ljus (Mer om detta i 5.3) har intresset för allåkerbärsodling varit stort först och främst i det geografiska

---

<sup>1</sup> Ragnar, Martin; Rytönen, Paulina; Hedh, Jan; *Åkerbär. Europas godaste bär*, Black Island Books, Luleå 2017

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. Avgörande för att det är just i Västerbottens län och Norrbottens län som odlingen ägt rum är såväl kulturhistoria som lokal kunskap, nämligen t.ex. att:

1. Åkerbäret är välkänt i området och allt som anspelar på detta blir därmed spännande, medan åkerbäret är nära nog helt obekant i Götaland och Svealand och en ny åkerbärskorsningssläkting därmed inte på samma vis röner stort intresse där och än mindre så i andra delar av världen
2. En ny art, som allåkerbäret var på 1960-talet, har krävt experimenterande och lärande som genom decennierna burit frukt och pekat på hur man bäst gör för att odla och få god avkastning. Denna tysta kunskap har så klart formats där den professionella odlingen bedrivits, d.v.s. i det ny aktuella geografiska området.
3. Åkerbär och allåkerbär är konkurrenskänsliga arter som kraftigt gynnas av riktigt kalla vintrar, som går hårt åt de växter som annars vill konkurrera men som i det geografiska området ändå är tillräckligt milda för att se åkerbär/allåkerbär växa och frodas
4. De lokala odlarnas genom decennierna uppbyggda kunskaper om optimal skördetid, d.v.s. bären blir mörkröda ganska tidigt på sommaren, men är inte mogna på riktigt förrän de enskilda delfrukterna blivit rejält uppsvällda och saftfyllda. Först då erhålls den extraordinära smaksensation ett allåkerbär är från att för tidigt skördat bara ha varit surt/syrligt och kärnbemängt. Denna kunskap om skörd innefattar också att skörden inte sker vid ett och samma tillfälle, utan att skörden sker i ett antal olika konsekutiva etapper. Det tål här att framhållas att flera av de professionella odlarna genom åren har varit forskare anknutna till Sveriges Lantbruksuniversitet och än idag gäller denna koppling för en av odlarna.
5. Tillgången till extremt mycket solljus: Mängden dagsljus är över globen ganska jämnt fördelat över ett kalenderår, men dagsljuset är ojämnt fördelat över året, så att trakter kring polcirkelarna har extremt mycket mer dagsljus under sommar än under vinter. Därtill har norra polcirkeln ännu mer dagsljus än södra dito har. Men det finns också en assymetri på jorden som innebär att det lokala dagsljusmaximum (helår) som föreligger vid de båda polcirkelarna i allmänhet är förskjutet på ett sådant sätt att norra polcirkeln får betydligt mer dagsljus på ett år än södra polcirkeln. Av detta kan man alltså sluta sig till att det geografiska området, som ju genomkorsas av norra polcirkeln, är den plats på jorden som har allra mest dagsljus på ett år samtidigt som nästan allt detta dagsljus är närvarande under allåkerbärets växtsäsong. Och kopplingen mellan dagsljus och fotosyntes är välkänd, liksom den mellan dagsljus och bärens mognad och sötma.

### *5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Allåkerbäret är en hybrid som är resultatet av ett medvetet växtförädlingsarbete bedrivit under 1950- och 1960-talen, huvudsakligen vid försöksstationen i Öjebyn utanför Piteå i Norrbottens län, och med den akademiska basen i Umeå i Västerbottens län. Arbetena som ledde fram till allåkerbärets uppkomst inleddes redan på 1930-talet i Vilhelmina (också inom det geografiska området) där vilda åkerbär började odlas. En planta av alaskaåkerbär togs vid samma tid hem från Alaska av en svensk botanikforskare verksam vid Lunds universitet och denna planta hamnade snart också i Norrland. Gunny Larsson, forskaren som skapade allåkerbäret, ägnade ett par decennier åt sin forskning som i allmänhet syftade till att ta fram nya, mer rikbärande arter som

skulle vara enklare att odla genom korsningar av olika *Rubus*-arter. Hon framlade sin avhandling i ämnet i början av 1970-talet och fortsatte därefter sitt konkreta arbete med allåkerbärets vidareutveckling och kommersialisering. Under kommersialiseringssfasen av bäret var också försöksstationen vid Röbbäcksdalen i Umeå viktig och där har med start under 1970-talet och fram till mitten av 00-talet också bedrivits kompletterande forskning med fokus på allåkerbäret, icke minst kring skördeteknik och rensningsteknik, men också studier kring sjukdomar och deras avhjälpande. Under kommersialiseringen provade man att odla allåkerbärsplantor på många olika platser, men resultaten blev inte lika bra på sydligare platser. Idag finns enstaka plantor i villaträdgårdar och motsvarande i södra Sverige och även i andra länder, men den kommersiella odling som bedrivits med bäret hittills varit 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). Kalla vintrar är viktiga för att hålla ett lågt sjukdomstryck på plantorna och på samma sätt är en nordlig breddgrad och de därav följande ljusa sommarnätterna avgörande för den extraordinära sötman hos uppsvällda och mogna *Allåkerbär från Norrland*.

Utvecklingsarbetet är väl dokumenterat i Gunny Larssons doktorsavhandling från 1970<sup>2</sup> och utvecklingen av sorterna Aura och Astra i växtmaterial framtaget i Öjebyn på 1960-talet beskrivs närmare i en artikel av Hiirsalmi et al.<sup>3</sup>

---

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

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