

**Ansökan om  
skyddad ursprungsbeteckning (SUB)  
för  
Upplandskubb**

Charlotte Lagerberg Fogelberg, Upplandskubbens Vänner

# Innehåll

Sökande grupp	Flik 3
Syfte med ansökan	Flik 4
Produktspecifikation	
Produkts benämning samt sökt beteckning	Flik 5
Beskrivning av produkten	Flik 6
Avgränsning av det geografiska området	Flik 7
Produkts ursprung i det geografiska området	Flik 8
Beskrivning av framställningmetoden	Flik 9
Faktorer som styrker sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området	Flik 10
Föreslaget kontrollorgan	Flik 11
Regler för märkning	Flik 12
Bilagor	Flik 13

## **Sökande grupp**

Föreningen Upplandskubbens Vänner med organisationsnummer 802448-7608 är sökande grupp för ansökan om SUB för "Upplandskubb". Stadgar biläggs.

Kontaktperson för ansökan är AgrD Charlotte Lagerberg Fogelberg, Fröslunda Noppsgårde 12, 749 62 Örsundsbro.

I föreningen ingår idag kommersiella producenter av Upplandskubb som bakar Upplandskubb regelbundet. Dessutom ingår enskilda medlemmar som bakar Upplandskubb på beställning vid enstaka tillfällen samt privatpersoner som bakar Upplandskubb i sitt hushålls traditioner.

## Syfte med ansökan

Upplandskubb är utrotningshotad genom att färre och färre personer, bagerier och sammanslutningar bakar den, bland annat beroende på att bakningsutrustningen är utrymmeskrävande och bakningsproceduren tidskrävande.

Redan idag finns risk för och exempel på att Upplandskubb förvanskas vad gäller tillverkningsprocess och ingredienser, vilket påverkar de sensoriska egenskaperna och komprometterar dess äkthet.

Syftet med ansökan är att skydda namnet Upplandskubb för att därigenom främja produktion av en garanterat äkta produkt som är kopplad till ett särskilt område och unik produktionsmetod. Genom en skyddad ursprungsbeteckning kan brödet synliggöras och dess kvaliteter marknadsföras tydligt med förtroende och tillit från konsumenten. Produkten kommer att röna ett större intresse och skapa uppmärksamhet. Detta gör i sin tur att fler producenter kan lockas att producera Upplandskubb och därigenom göra produkten mer tillgänglig för konsumenterna samt sprida mer kännedom om denna kvalitetsprodukt.

Vi hänvisar vidare till EU:s avsikter med märkningen, som bland annat beskrivs genom nedanstående utdrag.

”Med tanke på den mångfald produkter som saluförs och det överflöd av information som lämnas om dem bör konsumenterna för att kunna göra det bästa valet få klar och koncis information om produkternas ursprung.” (Rådets förordning 510/2006, punkt 4)

”Ett gemensamt regelverk för skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar gör det möjligt att utveckla dessa, eftersom ett sådant regelverk genom sin enhetlighet säkerställer konkurrens på lika villkor för producenterna av produkter med sådana beteckningar och höjer konsumenternas tilltro till produkterna.” (Rådets förordning 510/2006, punkt 6)

“The EU protects by legislation particular product names which are linked to territory or to a production method. Purchasing an EU quality labelled product guarantees not only its quality but its authenticity (buyers can be sure that they are not buying an imitation product). Consumers and the food trade are increasingly interested in the geographical origin of food and other characteristics. The EU recognises this and has developed three ‘quality logos’.” (Fact Sheet: European Policy for Quality Agricultural Products, 2007)

“It is in consumers’ interest to ensure that quality products are protected from the misleading use of their geographical names on other products, thus confusing consumers – whether in the EU or elsewhere in the world.” (Fact Sheet: European Policy for Quality Agricultural Products, 2007)

# Produktspecifikation

## Produktens benämning samt sökt beteckning

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) söks för brödet ”Upplandskubb”.

Produkten benämns ”Upplandskubb”. Den första delen av namnet syftar på det geografiska området Uppland. Den andra delen av namnet syftar på brödets kompakta cylinderlika form, som innan det skärs till liknar en huggkubbe.

### Källa

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Almqvist & Wiksell, Uppsala.

## Beskrivning av produkten

Upplandskubb är ett pepparkaksbrunt till gråbrunt rustikt bröd. Upplandskubb gräddas som en cylinder om diameter 16-23 cm (Figur 1). Brödet saluförs skuret på längden i fjärdedelar. Brödskivan utgör följaktligen en cirkelsektor med spetsvinkel om cirka nittio grader. Längden/höjden på den saluförda brödbiten får variera. Brödet saknar skorpa. Den rundade kanten är relativt slät med mjuk yta.

Texturen är fint kompakt med stadigt något kladdigt innanmäte med små håligheter. Brödet är kornigt och smuligt i konsistensen. Det är ett mustigt bröd med medellång eftersmak.

Doft: Låg-medelintensiv, lätt sötssyrlig rågkaraktär, toner av sirap, jästig lite bränd doft.

Smak: Sötaktig smak med tydlig sirapston och sädessmak med tydlig rågsmak och lite beska i eftersmaken. Låg salta. Låg syra.

Brödet kan saluföras färskt eller djupfrost.



Figur 1. Produktens cylindriska form när den gräddats samt de karakteristiska skivorna som härrör från att brödcylindern skäres i fyra delar längs med cylindern. Fotografi: Tommy Arvidson/Upplandsmuseet©.

## **Särskilda uppgifter om råvarorna**

Rågmjölet skall vara framställt i Uppland, på råg odlad i Uppland. Rågmjölet får vara stenmalet eller valsmalet. Det skall vara ett grovt fullkornsmjöl som innehåller rågkornets alla beståndsdelar, det vill säga kärna, grodd och skal. Mjölet skall vara osiktat.

Vetemjölet skall vara framställt i Uppland, på vete odlad i Uppland. Vetemjölet får vara stenmalet eller valsmalet. Det får vara siktat eller osiktat.

Sirapen skall vara traditionell så kallad ljus sirap eller så kallad mörk sirap. Så kallad brödsirap, svart sirap, bagerisirap, vit sirap eller andra sirapskvaliteter är inte tillåtna i Upplandskubb.

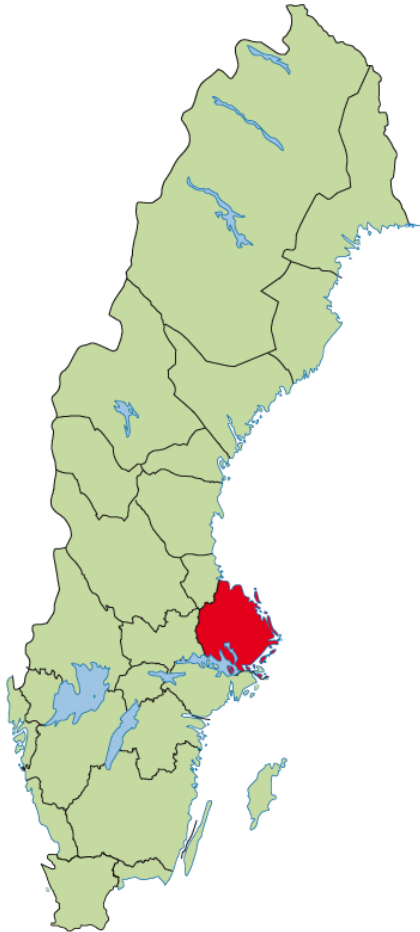
Mjölet får vara berikat med B-vitaminer.

Tillåtna tillsatser i mjölet är antioxidationsmedlet askorbinsyra (E300).

Ovanstående begränsningar säkerställer att brödets traditionella kvaliteter bevaras.

## Avgränsning av det geografiska området

Ansökan gäller det geografiska område som utgörs av landskapet Uppland (Figur 2). Området är 12 738 km<sup>2</sup> stort.



Figur 2. Det geografiska området för Upplandskubb. Ur Nationalencyklopedin (<http://www.ne.se/uppland>, Nationalencyklopedin, hämtad 2010-12-27).

### Källor

Nationalencyklopedin. <http://www.ne.se/uppland>.

Karta öfver Uppland utförd år 1689 af Generaldirektören öfver Landtmäteriet Carl Gripenhielm. Efter original i Generallandtmäterikontoret. Återgiven i Uppland. Skildring af land och folk. 1:a bandet, 2:a häftet. 1902. Utgifven av K. humanistiska vetenskaps-samfundet i Uppsala genom Axel Erdmann och Karl Hildebrand. Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B.



## Produktens ursprung i det geografiska området

Under arbetet med denna ansökan har flera upprop gjorts och ett fyrtiotal personer djupintervjuats om recept, traditioner, erfarenheter och minnen kring Upplandskubb. Dessa intervjuer bekräftar tillsammans med skriftliga källor Upplandskubbs ursprung i Uppland.

Det äldsta traditionella recept på Upplandskubb som hittats är från slutet av 1800-talet. Det fick Upplandsmuseet 1980 av Gunborg Elgelind i Märsta. Receptet hade hon fått av sin svärmor, Fanny Karlsson (född 1889), som i sin tur fått det av sin mor, Matilda Andersson (född 1852) som bakade Upplandskubb på släktgården i Älgesta, Husby-Ärlinghundra socken.

Ytterligare ett belägg är att Louise Ramholm, Gimo bruk, som var 75 år gammal då hon intervjuades 1980, vittnar om att Upplandskubb så länge hon kan minnas bakats till jul i föräldrahemmet i Gimo. Det bakades aldrig annat än till jul. ”Det var vårt julbröd”.

Carina Eliardsson, Getingarne, berättar att Upplandskubb ”bakats här på gården i alla generationer”. Det recept de bakar efter kommer från hennes svärfars mormor Frida Hansson (född 1885), som kom från Eka i Estuna socken. Carinas svärfar (född 1932) tror sig minnas att även Fridas mor, Carolina Pettersson (född 1863) bakade brödet.

Upplandskubb är mycket väl förankrat i gårdens traditioner. Carina Eliardsson berättar att Upplandskubb alltid bakas på gården till julen och bara till julen: ”Vi bakar alltid den här till julen, det är en höjdpunkt. Man får inte missa det. Man måste ha en Upplandskubb på julen.”, ”Då är det jul, när man får den där Upplandskubben”.

Inga Andersson, Tillinge, berättar att hon nu bakar efter ett recept från sin svärmor (född 1896), som kom från Lönnsåker i Sparrsätra socken. Även Inga Anderssons mor (född 1892), som kom från Tjursåker i Vårfru kyrka socken, bakade Upplandskubb.

Brödet ansågs av allmänheten på 1930-talet ha en delikat smak, vara hälsosamt och närande samt drygt och hållbart. Dessa fakta bidrog till att ett särskilt företag, Upplandskubben AB, producerade Upplandskubb fram till 1991, och gjorde Upplandskubb vida känt i landet.

Brödet ansågs ha så goda egenskaper och gott anseende att Riksföreningen för gymnastikens främjande i sin årsbok 1937 tog upp brödet som ett av två exempel på bröd som var vida överlägsna det vanliga vita franskbrödet. Man rekommenderade starkt Upplandskubb framför andra bröd.

Många människor berättar om hur gott de tycker att Upplandskubb är och hur viktigt det är i jultraditionerna. Det finns ett stort antal personer som intervjuats och som vittnar om Upplandskubbens betydelse vid jul eftersom brödet har särskilt goda smakegenskaper.

Eftersom Upplandskubb varit en gammal folkligt förankrad baktradition i Uppland, har Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala tagit in det i sin receptsamling. Därifrån har det sedan i viss mån spridits via lärarinneelevernas receptböcker. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala startade 1895 och var en viktig del i att undervisning i huslig ekonomi efter hand infördes i folkskolor och flickskolor. Här utbildades lärarinnor och husmödrar i matlagning, näringslära och övriga områden som sammanfattas i huslig ekonomi. Under 1910-talet påbörjade Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala arbetet med sin kokbok

”Stora kokboken” där Upplandskubb återfinns i innehållsförteckningen.

I sentida verk som beskriver uppländska mattraditioner tas Upplandskubb upp som typiskt för regionen.

1926 registrerades företaget Uplandskubben AB i Stockholm, inom det geografiska området, och startade därefter kommersiell produktion av Upplandskubb. Företagets recept härstammade, enligt skriftliga källor, från Gimo i Skäfthammars socken. Företaget producerade Upplandskubb fram till 1991, då produktionen avvecklades av rationaliseringsskäl.

Kunskaperna kring Upplandskubb hålls vid liv i privata hushåll och gårdar. Ideella föreningar bakar det också och säljer det i liten skala på marknader i Uppland och har Upplandskubb som priser vid lotterier, också detta inom det geografiska området.

## **Källor**

Andersson, Inga. Tillinge, Vappa by, Enköping. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 25 maj 2010.

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Upplands fornminnesförenings förlag, Uppsala.

Blå boken (Nykterhetsfolkets kalender). 1933. s. 288.  
<http://runeberg.org/blaboken/1933/0148.html> . Bifogas.

Börjesson, K.-J. 2004. Landskapsbröd. Warne Förlag AB, Sävedalen.

Eliardsson, Carina. Getingarne, Norrtälje. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg, 1 juli 2010.

Holmstedt, Karl-Bertil. Lövestabruk. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 29 december 2010.

Johansson, Anita. Syding Ösby, Alunda. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 1 juli 2010.

Liby, H. & Nelander, G. 1994. Uppländsk undfägnad. Matkultur och recept. Tradition och anpassning. AB Boktryck, Helsingborg.

Lundh, H. 1945. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1895-1945. En minnesskrift. Almqvist & Wiksells Boktryckeri Aktiebolag, Uppsala.

Ramholm, Louise. Gimo bruk. Intervju nedtecknad av Håkan Liby, 10 januari 1980.

Recept-bok. Handskriven av fröken Ragnhild Anderstedt. [Skrivna receptboken skrevs för hand till skolans kök före 1930]. Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala.

Koncept till "Stora kokboken" påbörjat på 1910-talet fram till 1930-talet. Landsarkivet, Arkivet för Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala. Kapsel F13b:7.

Riksföreningen för Gymnastikens Främjande Årsbok 1937. s. 105.  
<http://runeberg.org/rfgymnfr/1937/0105.html>. Bifogas.

Svalander. Per. Uppsala stadsteater. Avdelningschef, verkstaden. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 16-16 december 2010.

Söderberg, Sten. Pensionerad belysningsman, Uppsala Stadsteater. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 17 december 2010.

## Beskrivning av framställningsmetoden

Det äldsta recept på Upplandskubb som Upplandsmuseet kommit i kontakt med är från slutet av 1800-talet och lyder:

4 dl vatten  
½ kg rågmjöl  
½ kg vetemjöl  
2 dl sirap  
60 g jäst  
1 tsk salt

Ett handskrivet recept från Fackskolan i huslig ekonomi i Uppsala från före 1930 lyder

3½ dl vatten  
430 g rågmjöl  
415 g vetemjöl  
1½ dl sirap  
60 g jäst

Vid spårande av olika recept och deras ursprung har dessa proportioner bekräftats men tillåts att variera enligt följande:

Upplandskubb skall bakas enligt endera av ovanstående två recept.  
Mängden rågmjöl i förhållande till mängden vetemjöl skall vara 1:1 till 1,5:1.  
Mängden sirap får variera mellan 0,25 och 0,35 gram sirap per gram mjöl.  
Mängden vatten får variera med 5 procent.  
Saltet får uteslutas.

Multipler av receptet får användas så att degstorleken anpassas efter storleken på den form brödet gräddas i. När multipler av receptet används skall proportionerna mellan ingredienserna bibehållas. Dock är det då tillåtet att minska ner jästmängden i förhållande till mängden övriga ingredienser.

### Beredningsmetod

Jästen rörs ut i kallt (10°C-20°C) vatten. Resten av vattnet blandas i tillsammans med sirapen och saltet. Därefter blandas rågmjölet i och sedan vetemjölet. Blandningen knådas till en stadig deg. Bakformen smörjes och mjölas. Degen packas i formen och får jäsa under duk i 10°C-20°C i minst 3 timmar. Locket sätts sedan på formen och formen placeras i kokande vatten i vattenbad med lock. Vattenbadet placeras ovanpå spisen, brödet gräddas således inte i ugn. Brödet gräddas i minst 4 timmar i vattenbadet. Variationen i gräddningstid beror på degcylinderns volym och diameter. Vattnet i vattenbadet skall nå till cirka 2/3 av formens höjd. Vid behov fylls vatten på i vattenbadet under gräddningen. Efter gräddning stjälpes brödet upp och lindas in i bakdukar. Det skall svalna och vila i bakdukar i 10-24 timmar. Brödet får inte skäras förrän det har svalnat och vilat. Brödet skäres på längden (Figur 3) i

fjärdedelar med spetsvinkel om cirka 90 grader. Brödet skäres sedan tvärs över till för avsalu lämplig längd. Denna längd får variera.



Figur 3. Produktens cylindriska form när den gräddats samt de karakteristiska skivorna som härrör från att brödcylindern skäres i fyra delar längs med cylindern. Fotografi: Tommy Arvidson/Upplandsmuseet©.

### **Utrustning**

Upplandskubb skall gräddas i en cylindrisk form med lock. Traditionellt har en bleckburk, mjölkflaska, mjölkhämtare eller mjölkkruga med lock använts. Formens volym får variera mellan 2 liter och 8 liter. Diametern på brödcylindern får variera mellan 16 och 23 cm.

Vattenbadet har traditionellt utgjorts av en syltkittel eller konserveringsapparat. Vattenbadet skall ha lock och vattnet skall stå till cirka 2/3 av formens höjd. I övrigt finns det inga krav på vattenbadets utseende.

### **Emballering**

Upplandskubb skall etiketteras eller på annat sätt märkas inom det geografiska området, för att på så sätt säkerställa ursprunget. Brödet får skivas och paketeras utanför det geografiska området. När brödet skurits upp till Upplandskubb måste det omgående emballeras för att inte förlora i kvalitet, bland annat förlora i fuktighet.

## **Källor**

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Upplands fornminnesförenings förlag, Uppsala.

Recept-bok. Handskriven av fröken Ragnhild Anderstedt. [Skrivna receptboken skrevs för hand till skolans kök före 1930]. Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala.

## Faktorer som styrker sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området

Det geografiska området, Uppland, är ett småkuperat slättlandskap. De inre delarna av området utgörs till stor del av bördiga leror och de högre belägna delarna täcks av morän. Ett utmärkande drag i landskapsbilden utgörs av rullstensåsarna, t.ex. Uppsalaåsen och Stockholmsåsen, som avsattes i samband med att inlandsisen drog sig tillbaka.

Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut (SMHI) sammanfattar klimatet i Uppland:

”Uppland är, frånsett Öland och Gotland, det landskap som uppvisar den minsta höjdskillnaden av alla; högsta punkten ligger bara 113 m ö h. Temperaturen styrs därför nästan helt av avståndet till havet i öster och i någon mån till Mälaren i söder. Medeltemperaturen under de kallaste månaderna varierar från  $-3^{\circ}$  på de yttersta öarna i Stockholms skärgård i februari till  $-5^{\circ}$  i landskapets inre norra del i januari. Under juli, som är den varmaste månaden, är medeltemperaturen omkring  $16^{\circ}$  i nästan hela landskapet. Kallast är det på öarna utanför kusten i nordost med  $15.5^{\circ}$  och varmest i Stockholms centrum med  $17^{\circ}$ . Den uppmätta årsnederbörden är minst på öarna allra längst ute till havs med 450 mm och störst ett stycke innanför kusten i nordost med upp till 650 mm.”

Jordbruket har utvecklats i samklang med områdets geologi, topografi, jordarter och klimat.

Rågodling har varit viktig i Uppland sedan medeltiden. Omkring 1570 utgjordes 33-50 procent, och i vissa delar mer än 50 procent, av spannmålsarealen av råg. Veteodlingen har kommit in senare och utgjorde i början av 1800-talet tillsammans med ärter, havre, blandsäd 10-20 procent av områdets totala odlingsareal.

Upplandskubb kännetecknas av att den bereds av råg och vete från det geografiska området som tillsammans med sirap, vatten och jäst knådas till en deg som jäses kallt under lång tid. Därefter sätts formen i vattenbad med lock och brödet gräddas under lång tid. Brödet gräddas inte i ugn. Upplandskubb skall gräddas i en cylindrisk form med lock. Traditionellt har en bleckburk, mjölkflaska, mjölkhämtare eller mjölkkruka med lock använts. Formens volym får variera mellan 2 liter och 8 liter. Efter gräddning måste brödet vila inlindat i bakdukar 10-24 timmar och får först därefter skäras.

Bakning av Upplandskubb enligt den särskilda metoden är en mänsklig påverkan som kräver goda praktiska kunskaper om hur bearbetningen anpassas till råvarorna och utrustningen för att säkerställa brödets särskilda kvaliteter. Eftersom Upplandskubb kan bakas i olika stora tillagningskärl samt med olika sorters mjölråvara och gräddas antingen på elektriska, gasdrivna eller vedeldade spisar krävs det en mänskligt överförd kunskap om hur mjöl, vatten, storlek på formen, jästid och koktid ska balanseras för de specifika förhållandena. Kunskaperna går i arv liksom den utrustning som används vid gräddningen.

De särskilda egenskaperna hos Upplandskubb är nära förknippade med morfologin och klimat- och jordmånsförhållandena i det geografiska området.

Sverige sträcker sig geografiskt över ungefär 14 latituder och 13 longituder, vilket gör att landet har flera olika klimatzoner. Även inlandsisens inverkan på jordarterna i området samverkar med klimatzonerna och bestämmer vilka grödor som kan odlas med god kvalitet.

Uppland anses vara den första svenska odlingsplatsen för råg och det är inte osannolikt att rågen kommit från Finland, där detta spannmålsslag varit känt sedan tiden före kristendomens införande och banden mellan Finland och Uppland är kända sedan lång tid. Rågens införande i Uppland beror dels på att den är jämförelsevis okänslig för torka, och därför är lämplig att odla på de uppländska jordarna, och dels på att det har funnits en efterfrågan på råg med hög baknings- och lagringskvalitet från de medeltida tyska invandrarna i den närbelägna huvudstaden (belägen i Uppland). Rågbröd finns dokumenterat i gammalsvenska områden, dit Uppland hör, sedan mitten av 1500-talet av Olaus Petri (1493-1552). Det finns dokumenterat att Kungsgårdarna i Uppland ökade sin rågodling och avkastning under 1500-talet vilket är ett resultat av de goda naturliga förutsättningarna samt utvecklingen av ny teknik i området. Detta har bidragit till att Uppland historiskt sett även varit en spannmålsexporterande region. Det är således föga troligt att Upplandskubb bakats av annan spannmål än den som odlats i regionen.

Rågbröd bakat på råg från regionen, var från medeltiden och in på 1900-talet det viktigaste brödet i Uppland. Endast i undantagsfall bakades bröd på vete. Först under 1900-talets senare hälft har vetebaserat bröd blivit ”normalbrödet” i Uppland.

Det normala för denna region var det hårda spisbrödet, bakat på råg, som passade väl in i förrådkulturen. I samband med juletider finns det i Uppland traditioner som vittnar om en rikare kosthållning. Vid jul skall mat som normalt inte lagas under andra årstider beredas för att ge julens deltagare något extra gott, närande och traditionellt. Muntliga och skriftliga uppgifter visar att Upplandskubb bakades till jul, och innehöll också det betydligt mer exklusiva vetemjålet, för att ge något extra till gårdarnas brukare och senare även stadsbefolkningen. Eftersom Upplandskubb är mer komplicerat att baka än spisbröd krävs både djupare kunskap om beredningen och tillgång till det högkvalitativa mjöl som området frambringar.

Beredningen, med lång jäsnings- och gräddningstid i låg temperatur samt att brödet svalnar långsamt inlindat i så många lager handdukar att mindre fukt förloras, gör brödet saftigt samt att smakerna i brödet utvecklas på ett särskilt sätt och att hållbarheten blir särskilt bra. Sötningen av brödet bidrar också till dess särskilda smaker och goda hållbarhet. Brödets cylindriska form ger en jämn gräddning och nyttjar kokkärlden väl, där såväl den inre bakformen som vattenbadet utgörs av kärln som också används i den övriga matlagningen. Kombinationen av dessa karakteristika gör brödet unikt i brödkulturen.

Det är uppenbart att råg odlats traditionellt i Uppland och att man beroende på dess goda kvalitet som brödråvara valt denna tillsammans med regionalt odlat vete som huvudingredienser till Upplandskubb i syfte att skapa ett särskilt bröd med extra hög kvalitet och därmed gott anseende.

Upplandskubbs goda anseende framkommer på olika sätt. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala, som startade 1895, utbildade lärarinnor och husmödrar i matlagning, näringslära och huslig ekonomi. Fackskolan inkommerade brödet i sina receptsamlingar och spred således kunskapen om just detta bröd till elever från hela landet som ett exempel på ett regionalt bröd. I sentida verk som beskriver uppländska mattraditioner tas Upplandskubb upp som typiskt för regionen.

Ett mycket starkt bevis på att Upplandskubb goda anseende är det faktum att landshövdingen i Uppsala län ofta har Upplandskubb på menyn när utländska delegationer besöker regionen.



Brödets anseende är så högt att landshövdingen valde att servera det när japanska kejsaren besökte Uppsala 2007 i samband med Carl von Linnés 200 års jubileum.

## **Källor**

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Upplands Fornminnesförenings Förlag, Uppsala.

Börjesson, K.-J. 2004. Landskapsbröd. Warne Förlag AB, Sävedalen.

Eliardsson, Carina. Getingarne, Norrtälje. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg, 1 juli 2010.

En bok om Mälardalen. Bygd och näringar genom tiderna. 1953. Utgiven av Mälardalens länshypoteksförening i anledning av dess 100-årsjubileum. Victor Pettersons Bokindustri Aktieföretag, Stockholm.

Juhlin-Dannfelt, H. 1925. Lantbrukets historia : världshistorisk översikt av lantbrukets och lantmannalivets utveckling. K.L. Beckmans Boktryckeri, Stockholm.

Liby, H. & Nelander, G. 1994. Uppländsk undfägnad. Matkultur och recept. Tradition och anpassning. AB Boktryck, Helsingborg.

Myrdal, J. 1999. Det svenska jordbrukets historia. Jordbruket under feodalismen 1000-17000. Natur och Kultur/LTs förlag. I samarbete med Nordiska museets förlag och Stiftelsen Lagersberg. Centraltryckeriet AB, Borås.

Nationalencyklopedin. <http://www.ne.se/uppland>

Recept-bok. Handskriven av fröken Ragnhild Anderstedt. [Skrivna receptboken skrevs för hand till skolans kök före 1930]. Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala.

Tamm, P.-A. 1816. Underrättelser om landthushållningen i norra Uppland, utdragne af ett svar uppå de af Kongl. Landtbruks-Academien uti cirkulär af den 18 oktober 1814 framställda frågor. Kongl. Landtbruks-Academiens Annaler 1816. Senare hälften.

Tierp – en sockenbeskrivning. Glimtar ur Tierps sockenhistoria. 1975. Utgiven av Tierps kommun. Tofters tryckeri ab, Östervåla.

Uppland. Skildring af land och folk. 1:a bandet, 2:a häftet. 1902. Utgifven av K. humanistiska vetenskaps-samfundet i Uppsala genom Axel Erdmann och Karl Hildebrand. Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B.

Uppsala läns kungl. hushållningssällskaps 1815-1915. 1916. Under medverkan av särskilda fackmän utgiven av Samuel E. Bring och A. Sjöström. Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B., Uppsala.

Vedin, H. 2005. Sveriges landskapsklimat. Upplands klimat. SMHI, Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut. Väder och Vatten nr 2. s 10.

Åkerman. Å. , red. 1951. Svensk växtförädling. Bokförlaget Natur och Kultur. Svenska tryckeriaktiebolaget, Stockholm.

## **Föreslaget kontrollorgan**

Livsmedelsverket, Sverige, föreslås som kontrollorgan för ”Upplandskubb”.

Livsmedelsverkets kontaktuppgifter:

Livsmedelsverket

Box 622

751 26 Uppsala

Sverige

Telefon 018-17 55 00

Fax 018-10 58 48

## **Regler för märkning av Upplandskubb**

Märkningen av förpackningar som innehåller ”Upplandskubb” skall innehålla följande element:

- 1) Texten ”Upplandskubb”
- 2) Europeiska unionens officiella märkning för Skyddad Ursprungsbeteckning
- 3) Bakdatum samt i det fall brödet varit fryst uppgift härom
- 4) Producentens namn och kontaktuppgift

Det är tillåtet att ange privata märkesnamn, under förutsättning att detta inte sker i berömmande ordalag eller vilseleder konsumenten.

## **Bilagor**

Stadgar för föreningen Upplandskubbens Vänner.

Blå boken (Nykterhetsfolkets kalender). 1933. s. 288.

Riksföreningen för Gymnastikens Främjande Årsbok 1937. s. 105.