

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

"Vrigstad Hemost"

Ansökande grupp: Hemostensvänner, ideell förening
c/o Smålandsost AB,
Mejerigatan 4,
576 96 Vrigstad

Produkttyp: Klass 1.3. Ost

Produktbeskrivning

"Vrigstad Hemost" är en grynpipig vaxad och mognad halvhård ost framställd av pastöriserad helmjök från ko.

"Vrigstad Hemost" har följande egenskaper:

Vikt: 1 - 2 kg

Form: Cylinderformad med rundade eller gradade hörn

Yta: Vaxad

Lagringstid: 3 – 12 månader.

Vattenhalt: 40 – 45 %.

Fetthalt: 55 – 60 % av torrsubstansen.

Proteinhalt: 36 – 42 % av torrsubstansen.

Kolhydrater: <5 % av torrsubstansen.

Salthalt: 1,5 – 3 % av torrsubstansen.

Snittyta:

Textur: Grynpipig.

Färg: Ljusgul.

Konsistens: Fast, svagt elastisk och krämig. Vid längre lagring blir osten hårdare.

Doft: Frisk fyllig doft av syrat smör och syrade mejeriprodukter. Vid längre lagring blir doften fylligare och får en angenäm ton av ammoniak.

Smak: Kort medelfyllig, syrlig med tydliga inslag av umami och syrad mjölk. Balanserad låg och angenäm sälta. Vid längre lagring intensifieras smaken av syrad mjölk samtidigt som inslaget av umami tilltar. Välbalanserad fyllighet och sälta. Smakupplevelsen förstärks när osten tuggas. Eftersmaken är lång angenäm och komplex med tydliga inslag av umami och en subtil sälta.

Ätupplevelse: Ostens smaker förstärks av den krämiga konsistensen vilket bidrar till en fylligare smakupplevelse. Vid längre lagring uppfattas osten initialt som torrare och med en svagt kristallin sälta.

Råvaror:

Mjölk från kor, huvudsakligen av raserna Svensk röd och vit boskap (SRB), Svensk låglandsboskap (SLB) och Svensk kullig boskap (SKB), som hålls inom det geografiska område som anges under punkten "Beskrivning av det geografiska området". Mjölken har en fetthalt av 4,1 – 4,5 % och en proteinhalt på 3,4 – 3,7 % beroende på årstidsvariationer i foderstaten. Den mjölk som används vid ystning av "Vrigstad Hemost" kommer till största delen från mindre gårdar med en relativt liten mjölkproduktion (ca 1 500 liter per dag) och där foderstaten till stor del utgörs av färska eller torkade växter vilket i sin tur bidrar till mjölkens höga kvalitet.

Övriga råvaror: Mesofil mjölksyrakultur, animaliskt ostlöpe, salt (NaCl), konserveringsmedel E251 (Natriumnitrat) och E202 (Kaliumsorbit).

Foder:

Mjölkkornas foderbas består till en väsentlig del av färska eller torkade växter från ängarna och gräsmarkerna i det geografiska området. Under perioden maj till september går korna på sommarbete. Betesperiodens längd påverkas av tillväxten i betesmarkerna och varierar därmed från år till år. Under betesperioden får korna tillskott av hö/ensilage och kraftfoder i samband med mjölkningen.

Under vinterhalvåret utfodras korna huvudsakligen med hö/ensilage och kraftfoder. Kraftfodret är GMO-fritt.

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

Samtliga produktionssteg från behandling av mjölken till ystning, vaxning och lagring måste äga rum inom det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

-

Särskilda regler för märkning:

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

Beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för den skyddade beteckningen "*Vrigstad Hemost*" omfattar delar av Kronobergs och Jönköpings län.

I Kronobergslän består produktionsområdet av:

Allbo härad (socknarna Hjortsberga, Kvenneberga, Lekaryd, Mistelås, Moheda, Slätthög och Ör); Norrvidinge härad (socknarna Aneboda, Asa, Berg, Ormesberga, Söraby, Tolg och Tjureda) samt Uppvidinge härad (socknarna Drev och Hornaryd).

I Jönköpings län består produktionsområdet av:

Vista härad utom Visingsö; Tveta härad (socknarna Barkeryd, Barnarp, Forserum, Hakarp, Järnsnäs, Lekeryd, Nässjö, Rogberga, Svarttorp och Öggestorp); Norra och Södra Vedbo härad; Östbo härad (socknarna Byarum, Fryele, Gällaryd, Hagshult, Kärda, Kävsjö, Rydaholm, Tofteryd, Tännö, Voxtorp, Värnamo och Åker); Västra härad samt Östra härad.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för "*Vrigstad Hemost*" är i huvudsak beläget på det småländska höglandet och höglandets sluttningar till det omgivande slättlandet. Området är i huvudsak beläget på en höjd av 200 - 250 meter över havet. Dess högsta punkt, Tomtabacken (377 meter över havet), finns sydost om sjön Vättern, Sveriges näst största sjö.

Landskapet med sina vidsträckta skogar av tall och gran – med sparsam inblandning av björk – samt stora myr- och mossområden med strödda martallar påminner om det som finns i mellersta Norrland.

Klimatet på det småländska höglandet är betydligt strängare än på omgivande mer låglänta områden. Vid den högsta punkten är medeltemperaturen i juli den samma som i Jokkmokk vid polcirkeln.

De västliga vindarna dominerar vilket får till följd att den västra delen av området har en årsmedelnederbörd på ca 1000 mm medan nederbörden i den östra delen endast når ca 500 mm.

Specifika uppgifter om produkten:

På de småländska gårdarna har man av tradition tillverkat ost för eget bruk. Då man sällan hade mer än en ko fick man, inför ystet, samla mjölk från flera mjölkningar. Mjölken blev därmed stående under några dagar vilket medförde att den surnade. Av den sura mjölken framställdes sedan en skarp och karaktäristiskt besk liten ost med tydlig syra, kallad aptitost.

Under 1800-talets andra hälft började man använda löpe vid ystning av ost i hemmen. Resultatet blev ursprunget till den typ av ost som kommit att bli känd som hemost. Om den ystades till jul eller påsk kunde den också kallas julost respektive påskost.

Mjölkhanteringen togs i slutet av 1800-talet/början av 1900-talet över av de många små mejerier som vid denna tid anlades i Småland. Mejerierna kom då också att tillverka den populära och traditionella hemosten som såldes under respektive mejeris namn men som kollektivt kommit att betecknas Småländsk hemost.

Den mejeritillverkade hemosten anpassades storleksmässigt så att det skulle vara möjligt för kunden att köpa en hel ost. Osttypen brukar därför kallas småost.

Ystningen av hemost i de små lokala hantverksmejerierna upphörde efter hand. Mejerihanteringen mekaniserades och centraliserades och de mindre lokal mejerierna lades ned. Mejeriet i Vrigstad är i dag det enda kvarvarande hantverksmejeri som fortfarande tillverkar hemost enligt de metoder och de recept som var förhärskande bland de mindre småländska mejerierna under den första halvan av 1900-talet.

Mejeritraditionen i Vrigstad kan spåras tillbaka till 1890-talet då Vrigstad andelsmejeriförening bildades. Föreningen lät 1897 uppföra ett mejeri i Lundby. 1939 bildades Vrigstad-Nydala Mejeriförening som året därpå uppförde en ny mejeribygnad i Vrigstad.

I en skrivelse till Jönköpings läns Turisttrafikförbund 1964 heter det: "Vi [...] [tillverkar] ost efter gammalt recept som använts i de småländska bondgårdarna i flera generationer [...].¹ Receptet anpassades till dåtida krav vilket bland annat innebar att mjölken pastöriserades samt att osten belades med ett vaxskikt. Osten, som såldes under namnet Småländsk lantost, blev en av mejeriets storsäljare.² 1994 bytte osten namn till namnet "Vrigstad Hemost" för att tydliggöra släktskapet med den traditionella mejeritillverkade hemosten.

"Vrigstad Hemost" tillverkas än i dag hantverksmässig och efter samma mejerirecept. Det innebär att samtliga steg i produktionen, från ystning till vaxning och vändning av ostarna i lagret, sker för hand.

Den mjölk som används vid ystning av "Vrigstad Hemost" kommer traditionsenligt från mindre gårdar belägna i mejeriets närområde. Ystning påbörjas inom 72 timmar efter mjölkningen. Inför ystningen lågpastöriseras mjölken varefter den kyls till ca 34 °C.

För att osten ska erhålla de egenskaper som kännetecknar "Vrigstad Hemost" måste ostmästaren anpassa ystningen efter de variationer i mjölkens egenskaper som bland annat beror på årstidsvariationen (sommar/vinter) i foderstaten.

Vid framställning av "Vrigstad Hemost" tillsätts först en mesofil mjölksyrakultur. Därefter påbörjas ystningen genom att animaliskt ostlöpe tillsätts. Ostmassan läggs i formar och pressas. Därefter vänds osten och den får vila till nästa dag då den läggs i mättad saltlake. Den tid som osten får ligga i saltlake bestäms av ostens storlek. De större ostarna måste ligga längre tid i saltlaken än de små.

Den saltade osten varmlagras i fyra dygn vid ca 17 °C. Under lagringen vänds osten två gånger per dygn. När ostarna är torra förses de med ett ytskikt av vax. Därefter lagras osten vid ca 14 °C.

Innan försäljning lagras osten i minst åtta veckor. Då de små ostarna kräver längre lagringstid än de stora för att mogna måste lagringstiden anpassas till ostens storlek. Osten kan med fördel lagras i minst ett år. Vid förlängd lagring accentueras ostens speciella egenskaper.

Egenskaperna hos "Vrigstad Hemost" kontrolleras löpande. Resultat av kontroll och avsmakning registreras. Endast ostar som uppfyller ovanstående krav märks med den skyddade beteckningen "Vrigstad Hemost".

¹ Skrivelsen är daterad 17/3 1964.

² Under 1965 distribuerades från mejeriet i Vrigstad 85 ton ost.

Produktens specifika egenskaper.

"Vrigstad Hemost" skiljer sig från på flera sätt från såväl den i Sverige vanligt förekommande Hushållsosten som från den fetare Gräddosten. "Vrigstad Hemost" har en syrligare och mycket kraftigare smak med en tydlig umami och en mer framträdande sälta. Eftersmaken är påtagligt längre än hos Hushållsost och Gräddost.

Den syrligare smaken beror på att vasslen, till skillnad från vid framställning av exempelvis Hushållsost, finns kvar under hela ystningsprocessen.

Vid ystning av Gräddost tillsätts grädde för att höja fetthalten till ca 38%. Ystning av "Vrigstad Hemost" görs på helmjolk utan tillsatt grädde.

Gräddost och Hushållsost har en mjukare konsistens än "Vrigstad Hemost" vilket gör att de kan uppfattas som kladdiga när man tuggar eller skär i ostarna. Den fastare konsistensen hos "Vrigstad Hemost" bidrar till att ostens smak uppfattas som fylligare än hos Hushållsost och Gräddost.

"Vrigstad Hemost" har dessutom av tradition en vaxad yta medan de andra ostarna förpackas i plaststrumpa.

"Vrigstad Hemost" skiljer sig även från den typ av hemost som ännu tillverkas av några gårdsmejerier och som saluförs under olika namn, dels genom olika ystnings- och lagringsmetoder dels genom ostens smak där den ost som tillverkas på gårdsmejerierna har ett tydligare släktskap med den betydligt beskare aptitosten medan "Vrigstad Hemost" har behållit syran men saknar beskan.

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

Sambandet mellan produktionsplatsen och produktens egenskaper baseras dels på anseende dels på hantverkstraditionen.

Hantverkstradition

"Vrigstad Hemost" är en traditionell osttyp vars rötter kan spåras till den ostframställning som ägde rum på de småländska bondgårdarna på 1800-talet. Osten som ystades på surnad mjölk som samlats under flera dagar fick en sur och besk smak. När man under 1800-talets senare del började använda löpe vid ystning av osten var grundreceptet till den traditionella hemosten född. I början av 1900-talet togs tillverkningen av den populära hemosten upp av de många nybyggda småländska hantverksmejerierna och recepten anpassades för att tillgodose mejeriernas behov av semiindustriell ystning av hemost.

Av dessa hantverksmejerier återstår i dag endast mejeriet i Vrigstad som fortfarande tillverkar hemost.

I en skrivelse till Jönköpings läns Turisttrafikförbund 1964 heter det: "Vi [...] [tillverkar] ost efter gammalt recept som använts i de småländska bondgårdarna i flera generationer [...]."

"Vrigstad Hemost" tillverkas fortfarande på det hantverksmässiga sätt som var förhärskande i de lokala småländska mejerierna. Receptet är det samma men efter 1964 har krav på pastörisering av mjölken införts.

I ett hantverksmejeri saknas automatisering. Alla arbetsmoment under ystning, vaxning och lagring av "Vrigstad Hemost" sker manuellt. För att osten ska erhålla de egenskaper som kännetecknar "Vrigstad Hemost" måste ostmästaren anpassa ystningen efter de variationer i mjölkens egenskaper som bland annat följer av årstidsvariationen i foderstaten.

"Vrigstad Hemost" tillverkas av tradition i storlekar om 1 – 2 kg så att kunden kan köpa med sig en hel ost. Ostmästaren måste därför anpassa saltning och lagring efter ostens storlek. De större ostarna kräver längre tid för saltning än de små för att de ska få samma sälta. När det gäller mognadsprocessen är förhållandena de omvända. De mindre ostarna kräver längre lagring än de större för att ostarna ska utveckla likartade egenskaper.

Konsten att manuellt vaxa ostar behärskas i dag av få svenska mejerister. Den lever dock fortfarande i mejeriet i Vrigstad där "Vrigstad Hemost" genom hantverksskicklighet traditionsenligt förses med en vaxad yta.

Anseende

Hemost från Vrigstadmejeriet säljs sedan 1994 under namnet "Vrigstad Hemost". "Vrigstad Hemost" är en välkänd produkt bland konsumenter i framförallt södra Sverige. "Vrigstad Hemost" ingår i sortimentet hos ett stort antal ost- och livsmedelsgrossister och osten saluförs på ca 100 orter huvudsakligen i södra och mellersta Sverige.

Hos "Mat Småland" och hos "Menigo" kan man läsa att "Vrigstad Hemost" är en del av den småländska mat- och bondekulturen samt att osten tillhör det svenska gastronomiska kulturarv som är upptaget i smakernas ark.³ "Vrigstad Hemost" tillverkas av mjölk från ett tiotal gårdar på det omkringliggande höglandet. Enligt traditionen låter man mjölken syras innan ystningen påbörjas vilket bidrar till den karaktäristiska fylliga smaken och gräddiga texturen. Hemosten anses ha gett inspiration till den moderna Gräddosten och Hushållsosten, men har betydligt mer karaktär än dessa.

Källor:

SMHI

SGU

Sveriges land och folk 1901, 1915

Nordisk Familjebok

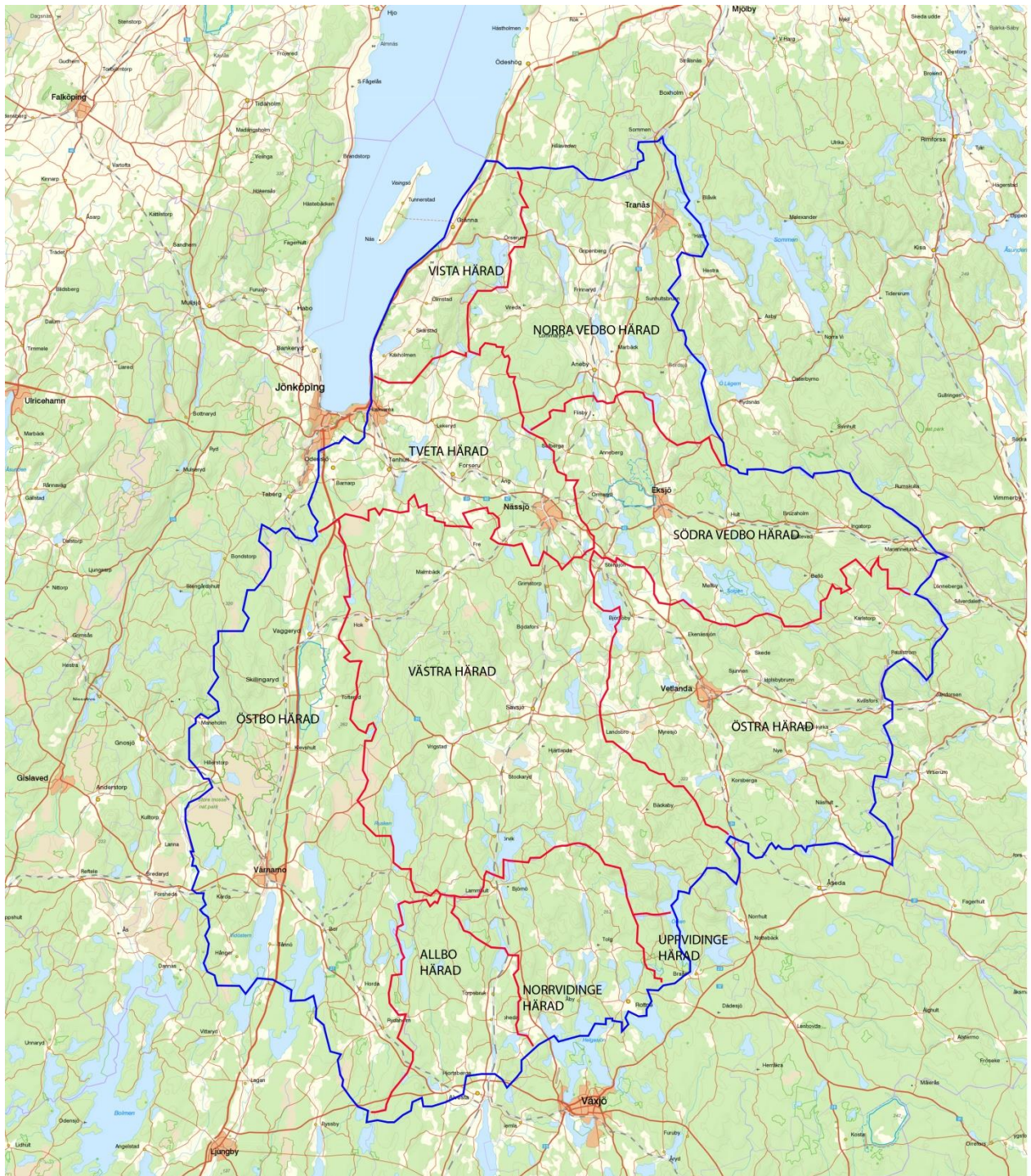
Wikipedia

Ragnar, M. (2013) Svensk ostkultur.

Arkivmaterial Vrigstad-Nydala mejeriförening.

Vrigstad hembygdsförening

³ <http://www.fondazioneSlowFood.com/en/ark-of-taste-slow-food/hemost/#.WCChitf>



Blå linje = produktionsområdets yttre gräns. Röda linjer = gränser mellan de olika häraderna.

BILAGOR

Länkar till beskrivningar av "Vrigstad Hemost"

Ostmanifest (http://ostmanifest.se/?page_id=46)

Hemost – aptitostens arvtagare

Man skiljer mellan löpekoagulerad och syrakoagulerad ost där den första kategorin idag rymmer alla vanliga gula ostar. En gång i tiden fanns också en annan distinktion, nämligen den mellan å ena sidan sötmjölksost och å andra sidan aptitost. Här lägger man inte fokus på koaguleringsmetoden, utan istället på råvarans status. Till kategorin sötmjölksostar hänförs alla vanliga gula ostar idag. Återstår då aptitosten. Så vad var det för något? Jo, en ost framställd av surmjölk – med eller utan löpe och ofta också med tillsats av ägg. Aptitosten var sitt eget smakuniversum. Användandet av surmjölk som råvara gjorde att smaken snabbt växte till i styrka och redan efter ett par veckor kunde vara av samma magnitud som en långlagrad sötmjölksost. Men de två ostarna smakade för den skull inte identiskt.

Aptitosten hade en sur beska i sig och var en ost som passade utmärkt till öl, snarare än till sött vin. Under andra halvan av 1800-talet försvann aptitostarna från osthandlarna, men de levde vidare ännu ett tag i gamla tiders hemost, som ystades kanske en gång i veckan av mjölk som sparats i en spann och därmed hunnit surna före ystningen. Idag tillverkas hemost dels hantverksmässigt t.ex. av Hjortsjö gårdsmejeri, men också industriellt av Smålands Ost i Vrigstad. Det förra mejeriets hemost har alltså karaktär av aptitost, medan Smålands Osts variant främst bibehållit syran, men inte beskan.

Livets Goda (<https://www.livetsgoda.se/nyheter/sveriges-godaste-ostar-prisades-under-ostfestivalen/>) och **Eldrimner** (<https://www.eldrimner.com/om-eldrimner/48252.arets-ostfestivalvinnare-korade.html>)

"Ostfestivalens svenska klassiker 2019" korade Vrigstad Hemost från Smålandsost till vinnare. Den småländska hemosten som blivit ett kulturarv från Småland med mjölk från gårdarna kring Vrigstad.

Mat Småland (<http://matsmaland.se/utstallarkategori/mejeriprodukter/page/2/>)

De producerar Vrigstad hemost som en del av den småländska mat- och bondekulturen. Ordet hemost kommer från förr då man tillverkade den egna osten hemma på gårdarna. Vrigstad hemost finns att köpa i de flesta livsmedelsaffärer. Företaget startade 1969 när Arla upphörde med sin verksamhet på mejeriet i Vrigstad.

Deras ost tillverkas av mjölk från Vrigstad, gårdar från bl.a. Hällaryd, Stigåsa, Hultsjö, Sanden, Lövshult, Äpplaryd och Buddatorp, vilket gör de betydligt mindre än stormejerierna men mycket större än gårdsmejerierna.

Mårdskog & Lindqvist AB "Närproducerat" (<https://view.publitas.com/m-s/narproducerat-vara-leverantorer-2020/page/22-23>)

Smålands Ost - Mejeri i Vrigstad på det småländska höglandet och är ett litet familjeföretag. Startade redan 1964 när Arla upphörde med sin verksamhet i mejeriet i Vrigstad. Här tillverkas i dag bl.a. Vrigstad Hemost av mjölk från gårdarna runt bygden.

Menigo (<https://www.menigo.se/sok?q=hemost>)

I Vrigstad på småländska höglandet produceras Hemost som en del av den småländska matkulturen. Enligt tradition så låter man mjölken syras innan ystningen vilket bidrar till den karaktäristiska fylliga smaken och gräddiga texturen. Vrigstad hemost är upptagen i Slow Food-rörelsens Ark of Taste som en av 13 svenska livsmedel och den anses ha gett inspiration till den moderna Gräddosten och Hushållsosten, fast med betydligt mer karaktär än de nyare varianterna. Smålandsost i Vrigstad använder endast mjölk från ett tiotal gårdar från det omkringliggande höglandet.

Norins Ost (<https://www.norinsost.se/produkt/vrigstad-hemost-vikt-hel-ca-17-kg/>)

Vrigstad hemost tillverkas av mjölk som kommer från gårdar kring Vrigstad i Småland. Efter pastörisering av mjölken tillverkas osten efter ett gammalt recept, som ger den speciella smak och konsistens som utmärker den småländska hemosten och som vi vill försöka bevara.

Vrigstad hembygdsförening (http://vrigstadshembygdsforening.se/?page_id=2413)

Smålandsskaffereri (<https://smalandsskaffereri.se/ostar/>)

Förteckning över omnämningen i dagspressen:

”Vrigstad Hemost” har under perioden maj 1994 – juni 2019 omnämnts 104 gånger huvudsakligen i lokalpressen (Småland och Östergötland) men även i rikstäckande media (DN och Expressen). Namnet ”Vrigstad Hemost kan därmed spåras tillbaka till 1994.

Förteckning över grossister

Under 2019 hade följande grossister ”Vrigstad Hemost” i sina sortiment

Torebrings Grossist AB
Borås Ostbolag
Charkman/Axbergs Charkuteri AB
Mårdskog & Lindkvist AB
Kalmar Växjö färskvaror AB
Eklunds Chark
Norins Ost
Östgöta Ost AB
Smålands skaffereri

Förteckning över försäljningsställen 2019

Under 2019 fanns ”Vrigstad Hemost” till försäljning i 128 butiker främst i södra Sverige (från Uppland i norr till Skåne i söder)

Förteckning över mässor, marknader och torghandel

”Vrigstad Hemost” exponerades under 2019 på mässor ibland annat Stockholm och Växjö.

”Vrigstad Hemost” salufördes under 2019 vid torghandel på 19 platser huvudsakligen i Småland