

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Färksaltad vit gurka "

EU-nr:

() SUB (X) SGB

1. Namn

"Färksaltad vit gurka "

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6: Frukt, grönsaker, spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

"Färksaltad vit gurka" är en traditionell östgötsk kulinarisk delikatess som framställs av vit druvgurka som legat i saltlake i minst 3 - 4 dagar. "Färksaltad vit gurka" är en färskvara med begränsad hållbarhet.

"Färksaltad vit gurka" har följande egenskaper:

Färg: Vit gurka med ljusgrönt kärnhus

Konsistens: Ytskiktet är fast och krispigt, med ett något mindre fast kärnhus

Doft: En frisk doft av salt med inslag av en blommig sötman från gurka och dill.

Smak: Salt, mild smak av dill

Salthalt: 10 -15%

Hållbarhet: 21 dagar efter förpackningsdagen. Därefter minskar krispigheten.

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

Råvaror: "Färksaltad vit gurka" framställs av växthusodlad vit druvgurka av bland annat sorten Lilla Delikatessen. Gurkorna är tämligen långa, finknottriga med litet kärnhus. Gurkorna skördas när de uppnått en längd av ca 120 - 150mm och en diameter av 30 - 50mm. Vikten är då 50 - 90g. Den skördade gurkan har en vit färg med en lyster av ljusgrönt. Den har en finknottrig yta med små vita taggar. Skalet är hårdare än hos exempelvis slanggurka och kärnhuset är förhållandevis litet.

En stor andel av den vita druvgurkan odlas i Östergötland. Då den östgötska gurkodlingen inte motsvarar efterfrågan på "Färksaltad vit gurka" odlas den vita gurkan även på andra platser i södra Sverige. Odlarna sköter även produktionen av sitt eget utsäde inför nästkommande odlingssäsong.

Övriga råvaror: Salt (NaCl), kryddor, dill, konserveringsmedel.

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

Vid produktion av "Färksaltad vit gurka" skördas gurkorna dagligen under perioden mars till oktober. De nyskördade gurkorna tvättas och borstas för att få bort den taggiga ytan. Gurkorna sorteras och kvalitetskontrolleras. Under tiden

bereds saltlagen. Den tvättade gurkan förpackas i saltlag. Förpackningen måste lagras i 3 - 4 dagar för att den vita gurkan ska bli färdig att ätas.

Produkterna är spårbara. Varje plockning/leverans av gurkor från respektive odlare erhåller ett unikt batchnummer som sedan följer med under hela produktionen och ut till kund. Producenterna är certifierade enligt IP Livsmedel eller motsvarande.

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

Produktionsområdet för "Färksaltad vi gurka" omfattar landskapet Östergötland

5. Samband med det geografiska området

Kort beskrivning av det geografiska området:

Östergötland är ett av Sveriges 25 landskap. I nordväst gränsar landskapet till Närke, i nordöst till Södermanland, i öster till Östersjön, i syd och sydväst till Småland och i väster till Vättern, Europas sjätte största sjö. Berggrunden utgörs till största delen av urformationens bergarter, huvudsakligen granit, gnejsgraniter och gnejs.

Genom landskapet skär en stor förkastning. Den löper i huvudsak i öst-västlig riktning och delar landskapet i en nordlig och en sydlig del. Norr om förkastningarna har landet höjts och landskapet domineras av skogar och myrar. Söder om förkastning har landet sjunkit. Här ligger den produktiva Östgötaslätten, en flack bördig jordbruksbygd med djupa kalk- eller mergelhaltiga lerjordar som till stor del vilar på silurisk kalkberggrund.

Söder om slätten stiger åter landskapet långsamt mot det Sydsvenska höglandet. Utanför slättområdet består jordmånen huvudsakligen krosstens- och glacialera ofta med avsevärda inslag av kalk.

Historisk samband med det geografiska området

Den östgötska trädgårdsodlingens rötter kan spåras till de gamla klosterträdgårdarna. Efter reformationen bevarades odlingstraditionen i första hand vid landskapets många slott och herresäten. I trädgårdarna odlades frukt och bär samt olika läke- och nyttoväxter. Bland de nyttoväxter som odlades i 1700-talets trädgårdar fanns gurka. Det är också från denna tid som odling i drivbänkar med uppvärmda murade kanaler börjar omnämnas.

I och med den ökande industrialiseringen under 1800-talets flyttade att fler personer in till städerna där de själva inte hade möjlighet att odla grönsaker. Det skapade i sin tur förutsättningar för en kommersiell trädgårdsodling. Under 1800-talets andra del expanderade den östgötska trädgårdsodlingen och allt fler handelsträdgårdar anlades. Den största expansionen skedde kring de större industristäderna. I 1800-talets trädgårdar odlades flera typer av vit druvgurka. Den vita gurkan ansågs vida överträffa den vanligare gröna västerågurkan i kvalitet. Några av de gurksorter som odlades visade sig kommersiellt mer värdefulla än andra. Bland dessa återfanns bland annat den i växthus odlade sorten Lilla Delikatessen. I dag är det framförallt denna gurksort som odlas för produktion av "Färksaltad vi gurka".

De vita gurkorna färksaltades i en lag bestående av salt och dillkronor. Även andra kryddor, exempelvis blad från svarta vinbär och/eller körsbär, kunde läggas i saltlagen. Lagen skulle innehålla så mycket salt att ett ägg kunde flyta i den. Den uppstickande delen av ägget fick dock inte vara större än vad som motsvarade en 25-örings yta.

Varje producent hade sitt eget recept på saltlag och sin egen kryddning vid framställning av färsk- och wintersaltad gurka. Recepten var väl bevarade hemligheter.

Beskrivning av sambandet med produktens rykte

Den vita saltgurkan är en mycket typisk östgötsk specialitet. I Östergötland ska den inlagda gurkan av tradition vara vit och lagd i saltlag medan man i det övriga Sverige av föredragit grön gurka inlagd i en ättikslag. Bakgrunden till denna kulinariska skillnad är inte närmare känd.

Visit Sweden har lyft fram den vita saltgurkan som en typisk östgötsk regional specialitet. De två störst producenterna av ”Färksaltad vit gurka” diplomerades 2018 av Hagdahlsakademien för deras ”handhavande och utveckling av saltgurkans självklara plats i östgötsk matkultur”.

”Färksaltad vit gurka” serveras regelbundet vid middagar på Linköpings samt vid konungaparets besök i Kinda 2019.

I dag säljs ”Färksaltad vit gurka” över hela landet via bland annat de stora livsmedelskedjorna. Den största marknaden finns emellertid fortfarande i Östergötland.

Produktens särskilda egenskaper

De särskilda egenskaperna hos ”Färksaltad vit gurka” beror dels på den vita druvgurkan dels på den speciella saltlag i vilken gurkan är inlagd.

Den vita saltgurkan har en fastare konsistens än grön druvgurka inlagd på motsvarande sätt vilket beror på att den vita gurkan har ett mindre kärnhus och ett krispigare ”skal”. ”Färksaltad vit gurka” är därigenom krispigare än motsvarande gurka gjord av grön druvgurka.

Den saltlag som används vid tillverkning av ”Färksaltad vit gurka” innehåller inga tillsatser av socker och ättika vilket gör att den skiljer sig från den lag som används vid framställning av andra typer av saltgurka som förekommer i livsmedelshandeln. Därmed bidrar saltlagen till den karaktär som kännetecknar ”Färksaltad vit gurka”.

”Färksaltad vit gurka” skiljer sig också från den i Sverige betydligt vanligare ättiksgurkan med sin tydliga smak av ättika, socker och senap.

Orsakssamband:

Den vita saltgurkan har en mycket speciell plats i den östgötska mattraditionen. I övriga delar av landet säljs huvudsakligen grön gurka av så kallad västeråstyp inlagd i en lag baserad på ättika och socker och som oftast har en tydlig smak av senap. I Östergötland är konsumenterna däremot noga med att gurkan ska vara vit och inlagd i saltlag.

Den östgötska traditionen att odla och lägga in vita gurkor i saltlag kan spåras minst 100 år bakåt i tiden. Odling av vit druvgurka är en typisk östgötsk företeelse liksom traditionen att lägga in gurkan i en saltlag utan tillsatser av ättika och socker.

Konsten att bereda ”Färksaltad vit gurka” baseras på kunskap om den vita druvgurkans speciella egenskaper. Kryddningen av saltlagen baseras på gamla recept som ofta gått i arv från generation till generation. De kryddor som används i varierar därför från producent till producent.