

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 arcticus* L. subsp. x *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.

Till formen påminner bären om hallon med flera små stenfrukter sammanfogade till en enhet typiskt i storleksintervallet 8-20 mm. Bären väger upp till 10 g per styck. Bären varierar i färg från klarröda till djupt och mörkt vinröda. De mognar vanligtvis från mitten av juli till slutet av augusti.

Den bearbetade produkten – purén eller sylten – har en dunkelt vinröd (omkring RGB 100, 15, 20) färg som gränsar till mörkt brunsvart. Smaken är liksom hos de enskilda bären mycket aromrik och välbalanserad på samma sätt som mer utförligt nedan beskrivs vad avser bäret enskilt. Produkten framställs av minst 50 % bärråvara och i övrigt enbart socker och pektin för konsistens. Sockret konserverar bären och lyfter fram smakerna.

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

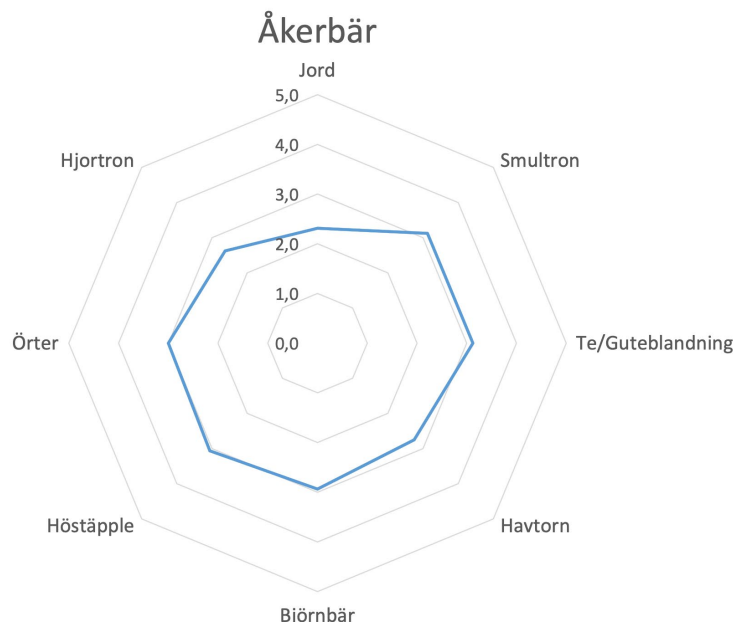
sensoriskt tränade personer sattes samman. Analysen genomfördes sammanhängande under tre timmar vid ett tillfälle. Under provningen fick varje deltagare själv beskriva sina upplevelser i ett protokoll. Därefter vidtog summering och slutligt urval av egenskaper, smakord och aromer genom dialog och konsensusbeslut 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.

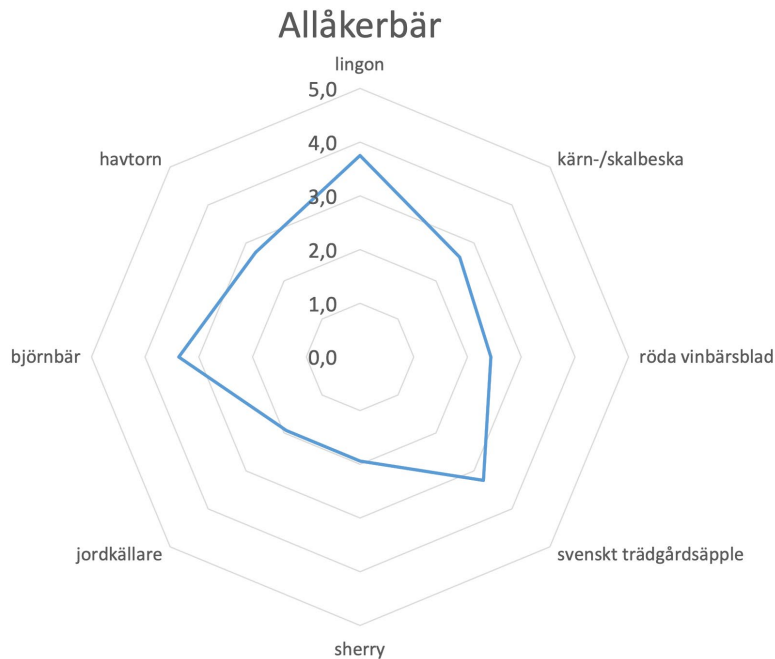
Allåkerbär från Norrland

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.

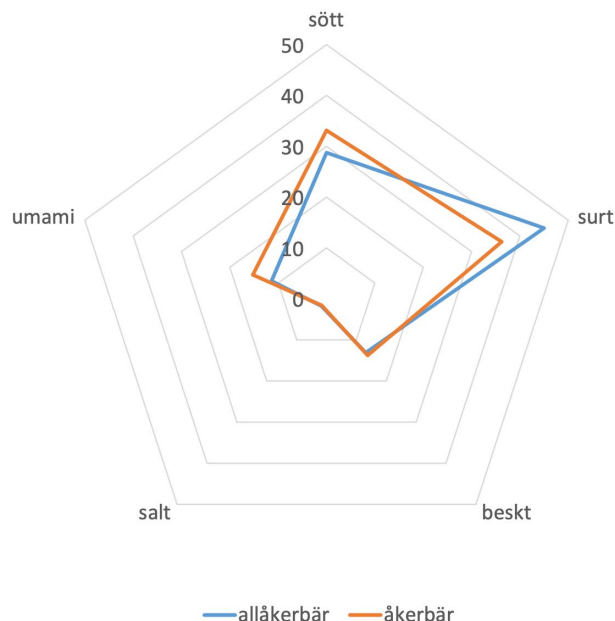
Effekten av rårörning med socker

Rårörning med socker påverkade bärens smak på väldigt olika sätt. Allåkerbär från Norrland blommade smakmässigt ut tillsammans med sockret. Däremot var effekten på smakupplevelsen av socker på åkerbären liten och till och med negativ.

Grundsmaker

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

Sammanställning 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

Allåkerbär från Norrland har en komplex och variationsrik smak. Det faktum att allåkerbär är självsterila och kräver olika plantor för att kunna sätta bär är sannolikt en bidragande orsak till smakmångfalden. 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 uppräknings 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 smakförnimmelsen. 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. Smaken hos de förädlade produkterna är om möjligt ännu mer intensiv än hos bäret allena, givet sockrets funktion som smakbärare och smakförstärkare. Aromerna förblir desamma i de förädlade produkterna som hos bäret.

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

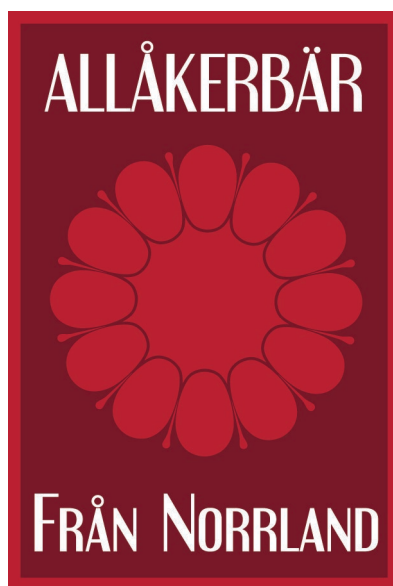
Allåkerbär från Norrland ska odlas, plockas, rensas och förädlas inom det geografiskt avgränsade området.

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:

Norrbottnens län och Västerbottnens 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 latitud 65,73 så råder ju t.ex. midnattssol under kortare eller längre tid. I de nordligaste delarna av området så går solen inte ner under horisonten i ca 2 månader. 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. Några väderdata vilka visar vad som sätter gränser för odling och som påverkar kvaliteten på Allåkerbär från Norrland. Vi har tidigare nämnt midnattssolen som ger snabb utveckling i nordligaste delarna av området och är en förutsättning för odling. Redovisade klimatdata är medelvärden för perioden för perioden 1961–1990 (SMHI, Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut)

Månader	maj	juni	juli	aug
Nederbörd (mm)	30–40	40–70	70–110	70–90
Temp (°C)	4–8	8–14	10–16	8–14
Global strålning (kWh/m ²)		160–180		100–120
Solskenstimmar (h)		260–320		160–220

Medelnederbörden i Sverige under sommarmånaderna är 200 mm (medeltal 1860–2019). Inom det geografiska området är årsnederbörden oftast högre under perioden. Medeltemperaturen är låg och sommaren inträder i regel från 26 maj–1 juni. Första frosten kommer omkring 1 september. Rikligt med nederbörd, låg temperatur, hög strålning samt många soltimmar under intensiva sommarmånader ger bär med särskilt hög smakintensitet.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Allåkerbär är en hybrid mellan det nordiska åkerbäret (*Rubus arcticus arcticus*) och det alaskiska åkerbäret (*Rubus arcticus stellatus*). Avgörande för att det är just i Västerbottens län och Norrbottens län som odlingen ägt rum är såväl naturliga faktorer som lokal kunskap, nämligen t.ex. att:

1. 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.
2. 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
3. De lokala odlarna har lärt sig genom decennierna uppbyggda kunskaper att optimal skördetid är när bären är mörkt röda, fullt utvecklade och saftiga. Först då har bärets fulla smak utvecklats. 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.
4. 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 asymmetri 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. De lokala odlarnas kunskaper i odlingstekniken som bl.a. handlar om hur undvika ogräs, har placera ut olika sorter m.m. Ett sätt att minimera ogräsets inverkan på odlingen är att plantera på upphöjd svart plastlist där endast de små öppningar för plantorna exponeras för ljus. De är viktigt att plantorna är i god tillväxt vid plantering och framför allt att det hålls rent från ogräs i planteringshålen det första året. Plantorna sätts med 50-60 cm avstånd och efter varandra på samma rad. Eftersom alla sorter inte pollinerar varandra lika bra utan några passar bättre för varandra sätts olika sorter i samma rad och alltså inte en sort per rad då detta skulle riskera att avstånden för de pollinerande insekterna kan bli för stort.

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*¹. Sedan hybriden såg dagens ljus (Mer om detta i 5.3) har intresset för allåkerbärsodling varit stort först och främst i det geografiska 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.

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 bedrivet 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 1970² och utvecklingen av sorterna Aura och Astra i växtmaterial framtaget i Öjebyn på 1960-talet beskrivs närmare i en artikel av Hiirsalmi et al.³

Den komplexa och varierade smaken hos Allåkerbär från Norrland beror på den optimala skördetiden, som lokala odlare har utarbetat under årtionden. Vidare uppvisar Allåkerbär från Norrland en smakprofil som är ett resultat av den mix av de fyra olika

¹ Ragnar, Martin; Rytkönen, Paulina; Hedh, Jan; *Åkerbär. Europas godaste bär*, Black Island Books, Luleå 2017

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

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

sorter av bäret som finns och som normalt odlas tillsammans i särskilda proportioner, vilket bidrar till smakens komplexitet.

Sammanfattningsvis kan alltså noteras att allåkerbäret har skapats på flera olika platser inom det geografiska området, att den vidare kultiveringen skett inom det geografiska området och att den kommersiella odling som ägt rum varit koncentrerad till det geografiska området där också förädlingen till puré/sylt ägt rum. Även om det är praktiskt möjligt att odla allåkerbär utanför det geografiska området så görs inte det, vilket är ett resultat såväl av naturförutsättningar som av att kunskapen om allåkerbärsodlingen finns inom området och även den särskilda kulturen kring konsumtionen av bäret och den därav följande särskilda uppskattningen av bäret finns just där. På samma sätt tillverkas ingen puré eller sylt av allåkerbär utanför det geografiska området även om det självklart är fullt möjligt. Men allt detta innebär att Allåkerbär från Norrland i form av bären såväl som i form av puré eller sylt inom det geografiska området bibringas sådana särskilda kvaliteter som annars inte skulle föreligga.