Ansökan om skyddad geografisk beteckning

(SGB)

”Vit färsksaltad Östgötagurka”

Ansökande grupp:

Den vita saltgurkans förening.
Co Kinda Gurka AB
Kättilstad, 590 46 Rimforsa.

Beteckning

”Vit färsksaltad Östgötagurka”

Medlemsstat eller tredje land

Sverige

Produkttyp

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

Produktbeskrivning

"Vit färsksaltad Östgötagurka" är en traditionell östgötsk kulinarisk delikatess. "Vit färsksaltad Östgötagurka" framställs av vit druvgurka som läggs i en lag av salt och kryddor. "Vit färsksaltad Östgötagurka" är en färskvara med begränsad hållbarhet. "Vit färsksaltad Östgötagurka" saluförs som hel eller skivad gurka.

"Vit färsksaltad Östgötagurka" har följande kännetecken.

Fysiska egenskaper:

Längd på gurkorna: 120 - 150 mm.

Gurkornas diameter: 30 - 50 mm.

Gurkornas vikt: 50 - 90 gram.

Kemiska egenskaper:

Salthalt: 10 - 15%.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Utsida: Varmt gulvit med gröna toner. (NSC S0520-G60Y till S0520-G50Y)

Snittyta: Enhetlig färg i samma färgskala som gurkans utsida. Gurkköttet är limegult medan kärnhuset har en mörkare grön nyans än den som finns på gurkans utsida.

Smak: En markant sälta som tonas ner av gurkans egna inneboende sötma. I smaken finns det också en försiktig antydan av en fyllighet som påminner om dill och kummin.

Eftersmak: Salt med toner av dill och färska gröna ärtor.

Doft: En djup palett av dofter med toner av jord/jordkällare och inslag av ärtskott och okryddad destillerad alkohol.

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

Munkänsla: Trevlig struktur med angenämt tuggmotstånd. En distinkt sälta, och en tydlig krispighet som bevarat mycket av den fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade råa vita gurkan.

Råvaror:

"Vit färsksaltad Östgötagurka" 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 120 - 150 mm och en diameter av 30 - 50 mm. Vikten är då 50 - 90 g.

Den nyskördade 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.

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

Foder:

–

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

Samtliga steg i produktionen måste äga rum i det område som beskrivs under punkten " Beskrivning av det geografiska området" nedan.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

–

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav utom vad som föreskrivs i allmän lagstiftning.

Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Vit färsksaltad Östgötagurka" består av landskapet Östergötland.

Specifika uppgifter om 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 huvudsakligen 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 och här finns den produktiva Östgötaslätten, en flack jordbruksbygd, som till stor del vilar på silurisk kalkberggrund. I detta område består jordmånen huvudsakligen av djupa kalk- eller mergelhaltiga lerjordar vilket gör Östgötaslätten särdeles bördig.

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

Specifika uppgifter om produkten:

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 expandera 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 västeråsgurkan 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 sort som odlas för produktion av "Vit färsksaltad Östgötagurka".

De vita gurkorna färsksaltades 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 ytan på dåtidens 25-öring.

Varje producent hade sitt eget recept på saltlag och sin egen kryddning av "Vit färsksaltad Östgötagurka". Recepten är väl bevarade hemligheter.

Den vita druvgurkan odlas i växthus i Östergötland. Under perioden mars till oktober skördas gurkorna dagligen varefter de tvättas och borstas samt sorteras och kvalitetskontrolleras. Under tiden bereds lagen av salt, dill och kryddor. De tvättade gurkorna förpackas i saltlaglen. Förpackningarna måste lagras i 3 - 4 dagar för att gurkan ska erhålla de egenskaper som kännetecknar "Vit färsksaltad Östgötagurka".

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.

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 skillnad i kulinariska preferenser är inte närmare känd men har troligen historisk bakgrund.

Till följd av den starka geografiska kopplingen till Östergötland lyfts den vita saltgurkan fram som en typisk östgötsk regional specialitet av bland annat organisationen Visit Sweden. De två störst

producenterna av "Vit färsksaltad Östgötagurka" diplomerades 2018 av Hagdahlsakademien[1] för sitt "handhavande och utveckling av saltgurkans självklara plats i östgötsk matkultur".

"Vit färsksaltad Östgötagurka" serveras regelbundet vid middagar på Linköpings Slott.

I dag säljs "Vit färsksaltad Östgötagurka" över hela landet via bland annat de stora livsmedelskedjorna. Den största marknaden finns emellertid fortfarande i Östergötland.

Produktens särskilda egenskaper

De särskilda egenskaperna hos "Vit färsksaltad Östgötagurka" beror på den speciella vita druvgurkan, sammansättningen på den saltlag i vilken gurkan är inlagd samt på producenternas förmåga att tillvarata karaktären hos den nyskördade vita gurkan så att dess särskilda egenskaper bevaras under inläggningen.

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. Dessa egenskaper bevaras hos den "Vit färsksaltad Östgötagurka" som därigenom är betydligt krispigare än motsvarande gurka gjord på grön druvgurka.

Den kryddade saltlag som används vid tillverkning av "Vit färsksaltad Östgötagurka" innehåller inga tillsatser av socker eller ättika vilket gör att den skiljer sig från den lag som används vid inläggning av andra i livsmedelshandeln vanligt förekommande typer av saltgurka.

"Vit färsksaltad Östgötagurka" skiljer sig också från den i Sverige betydligt vanligare ättiksgurkan med sin tydliga smak av ättika, socker och senap.

Sambandet mellan det geografiska området och produktens egenskaper.

"Vit färsksaltad Östgötagurka" har en mycket speciell plats i den östgötska mattraditionen. I övriga delar av landet säljs huvudsakligen grön gurka av så kallad Västerås typ 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 utan socker och ättika.

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 "Vit färsksaltad Östgötagurka" baseras på kunskap om den vita druvgurkans speciella egenskaper och hur dessa tillvaratas under inläggningen. Sammansättningen på den kryddblandning som används i varierar då producenterna kryddar saltlagen enligt gamla recept som ofta gått i arv från generation till generation.

[1] http://www.hagdahlsakademien.se/reward/year/2018

Källor:

SMHI
SGU
Nordisk familjebok
Wibrant, A.: Lilla delikatessen gör sig lika bra på mackan som till whiskeyn.
Kindagurka för traditionen med färsksaltad gurka vidare.
Lantbruksnämnden i Östergötlands län 1973: Odlingsanvisningar för druvgurka.
Brinks. Ett familjeföretag sedan 1947.
Eklund, R. Vit gurka och den östgötska specialiteten färsksaltad vit gurka. Minnen av ett yrkesliv.