

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Vrigstad Hemost "

EU-nr:

( ) SUB (X) SGB

### 1. Namn

"Vrigstad Hemost"

### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

### 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

#### 3.1 Produkttyp

Klass 1.3. Ost

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

"Vrigstad Hemost" är en grynpipig vaxad hårdost framställd av pastöriserad helmjölk från ko.

"Vrigstad Hemost" har följande egenskaper:

Vikt: 1 - 2 kg

Form: Cylinderformad med rundade eller gradade hörn

Yta: Vaxad

Fetthalt: 30 - 35 %

Proteinhalt: 20 - 25 %

Kolhydrater: <3 %

Salthalt: 1 - 1,5 %

Snittyta:

Textur: Grynpipig

Färg: Ljusgul

Doft: Friskt syrlig med drag åt filmjölk

Smak: Frisk syrlig med en behaglig sälta, sträv med lång fyllig eftersmak. Smaken ökar successivt när osten tuggas.

Ätkänsla: Inledningsvis sträv som övergår till krämig.

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

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 och huvudsakligen producerat i Sverige.

Minst 70 % av kornas foder kommer från det produktionsområde som beskrivs i punkt 4.

*Råvaror:*

Mjolk från kor, huvudsakligen av raserna SRB, SLB och SKB, som hålls inom det geografiska område som anges i punkt 4. Mjölken kommer till största delen från mindre gårdar med en relativt liten mjölkproduktion (ca 1500 liter per dag) där foderstaten till stor del utgörs av färska eller torkade växter vilket i sin tur bidrar till mjölkens höga kvalitet.

Övriga råvaror: Salt (NaCl), Konserveringsmedel E251 (Natriumnitrat) och E202 (Kaliumsorbat).

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

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

**3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser**

Ostens skyddas av ett vaxskikt. "Vrigstad Hemost" får ej förpackas i plastfilm.

**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**

Det geografiska området för den skyddade beteckningen "Vrigstad Hemost" omfattar:

Vista härad utom Visingsö; Tvetå härad (socknarna Barkeryd, Barnarp, Forserum, Hakarp, Järnsås, Lekeryd, Nässjö, Rogberga, Svarttorp och Öggestorp); Norra och Södra Vedbo härad; Östbo härad (socknarna Byarum, Fryele, Gällaryd, Hagshult, Kärda, Kävsnö, Rydaholm, Tofteryd, Tännö, Voxtorp, Värnamo och Åker); Västra härad samt Östra härad. Samtliga i Jönköpings län.

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). Samtliga i Kronobergs län.

**5. Samband med det geografiska området**

*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 delvis mycket kuperat, bergigt samt rikt på våtmarker, sjöar och vattendrag.

Småländska höglandet är en del av det Sydsvenska höglandet. 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.

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

Västliga vindar dominerar. Dessa pressas uppåt när de träffar höglandet vilket medför att den västra delen av området har en årsmedelnederbörd på ca 1000 mm medan nederbörden i den östra delen endast når ca 500 mm.

Berggrunden består till övervägande delen av urbergarterna granit och gnejs samt glimmerskiffer, leptit, hälleflinta, grönsten och porfyrier. Kuststräckan vid Gränna utgörs däremot av sandsten och lerskiffer tillhörande den så kallade Visingsö-serien. Kring Almesåkra och Nässjö består ett ganska stort område av kvartsitsandstenar, konglomerat och bruna skiffrar, vilka ingår i den så kallade Almesåkra-serien.

Berggrunden täcks mestadels av morän. Mellan de högre partierna utbreder sig vidsträckta mossar. Mossmarken har på vissa ställen tagits i bruk för odling.

### *Specifika uppgifter om produkten*

Den svenska ostkulturen har en tydlig koppling till Småland. En av de absolut äldsta svenska ostsörterna, den småländska prästosten, har sitt ursprung i det så kallade präststytet vilket var det sätt på vilket många småländska småbönder betalade sitt tionde till prästen.

Bönderna tillverkade även ost för eget bruk. Tillgången till mjölk var emellertid ofta begränsad då man sällan hade flera kor. Inför ystet måste man därför 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 den syrliga hem-producerade osten. Resultatet blev en ost som vanligen kallades hemost, lantost eller bondost. Om den ystades till jul eller påsk kunde den också kallas julost eller påskost.

När mjölkhanteringen togs över av de många små mejerier som anlades i slutet av 1800-talet/början av 1900-talet kom också den traditionella hemosten att ystas i de nystartade småländska mejerierna. Den ost som ystades i dessa mejerier anpassades storleksmässigt så att det skulle vara möjligt för kunden att köpa en hel ost. "Vrigstad Hemost" är därför en så kallad småost.

Tillverkningen av hemosten förblev hantverksmässig fram till mejeriernas mekanisering på 1970-talet. Ystningen av hemost upphörde efter hand då de mindre mejerierna lades ned. När mejeriet i Vrigstad i början på 1960-talet fick nya ägare återupptogs ystningen av hemost. I en skrivelse till Jönköpings läns Turisttrafikförbund daterad den 17/3 1964 heter det: "*Vi har under några månader tillverkat en ost efter gammalt recept som används i de småländska bondgårdarna i flera generationer [...] [och som] ännu idag tillverkas, huvudsakligen till jul, i de småländska bondgårdarna.*" I dag tillverkas därför "Vrigstad Hemost" fortfarande i industriell skala, efter ett gammalt mejerirecept och på det traditionella hantverksmässiga sätt som var förhärskande i de mindre hantverksmejerierna.

Den mjölk som används till "Vrigstad Hemost" kommer från mindre gårdar belägna i det geografiska område som beskrivs i punkt 4. Ystning påbörjas inom 72 timmar efter mjölkningen. Inför ystningen lågpastöriseras mjölken varefter den kyls till ca 34 °C.

Vid ystning av "Vrigstad Hemost" tillsätts egenproducerad mesofil mjölksyrakultur och animaliskt ostlöpe. 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.

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 bör osten lagras i minst åtta veckor. Lagringstiden anpassas till såväl ostens storlek som konsumenternas preferenser.

Egenskaperna hos "Vrigstad Hemost" kontrolleras löpande. Resultat av kontroll och avsmakning registreras. Ostar som inte uppfyller kraven säljs för tillverkning av exempelvis mjukost eller säljs hela under beteckningen Bondost.

### *Produktens särskilda egenskaper*

"Vrigstad Hemost" skiljer sig från den i Sverige vanligt förekommande Hushållsosten bland annat genom sin något syrliga smak. Den syrliga smaken hos "Vrigstad Hemost" beror bland annat på att vasslen finns kvar under hela ystningsprocessen. Vid ystning av Hushållsost tillsätts vatten under ystningsprocessen. "Vrigstad Hemost" har dessutom en vaxad yta medan Hushållsost förpackas i plastfilm.

"Vrigstad Hemost" skiljer sig också från den så kallade Gräddosten. Båda ostarna tillverkas på helmjölk men vid ystning av Gräddost tillsätts grädde för att höja fetthalten.

### *Orsakssamband*

Tillverkningen av "Vrigstad Hemost" baseras på en lång ystningstradition utvecklad i de småländska hantverksmejerierna. Förmågan att genom kunskap och hantverksskicklighet anpassa tillverkningen till bland annat säsongsvariationer hos råvaran samt till hur exempelvis ostarnas storlek påverkar saltnings och mognadsprocesserna tillsammans med mejeriets platsspecifika mikroorganismer utgör förutsättningarna för att osten ska erhålla de egenskaper som kännetecknar "Vrigstad Hemost". Ostarna har av tradition endast tillverkats i mindre storlekar och belagts med ett vaxskikt.

"Vrigstad Hemost" är en traditionell produkt som är välkänd bland konsumenter i södra Sverige. Hemost från Vrigstad är upptagen i smakernas ark.