

## Ansökan om skyddad ursprungsbeteckning

### Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

### Ansökande grupp:

Hemostensvänner, ideell förening

#### 1. Beteckning

*"Småländsk Hemost"*

#### 2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

#### 3. Beskrivning av produkten eller livsmedlet

##### 3.1 Produkttyp

Klass 1.3. Ost

##### 3.2 Beskrivning av produkten

*"Småländsk Hemost"* är en grynpipeg vaxad hårdost framställd av pastöriserad helmjök från ko. Ostens storlek och form varierar och bestäms av den ostform i vilken osten ystas.

*"Småländsk Hemost"* har följande karaktäristika:

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: Grynpipeg

Färg: Ljusgul

Doft: Friskt syrlig med drag åt filmjolk

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 Råvaror:

Mjolk från kor som hålls inom det geografiska område som anges i punkt 4. Salt (NaCl), Konserveringsmedel E251 (Natriumnitrat) och E202 (Kaliumsorbit). Ostvax

### 3.4 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 vanligen 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 måste komma från det produktionsområde som beskrivs i punkt 4.

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

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

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Ostens skyddas av ett vaxskikt. "Småländsk Hemost" får ej förpackas i plastförpackning.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Vid försäljning av "Småländsk Hemost" ska förpackningarna vara märkta med namnet på den skyddade beteckningen kombinerat med EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning samt producentens namn.

## 4. Beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för den skyddade beteckningen "Småländsk Hemost" omfattar Vista härad utom Visingsö; Tveta härad (socknarna Barkeryd, Barnarp, Forserum, Hakarp, Järsnäs, 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. 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.

Ydre härad i Östergötlands län. (se bifogad karta)

Produktionsområdet omfattar delar av det som under medeltiden benämndes Små landen, en gemensam geografisk beteckning för bygderna söder och öster om de historiska landskapen Öster- och Västergötland.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för *"Småländsk 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 (Tomtabacken) är medeltemperaturen i juli den samma som i Jokkmokk vid polcirkeln. Landskapet med sina vidsträckta skogar av tall och gran – med sparsam inblandning av björk – samt stora myr- och moss-områden med strödda martallar påminner också 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.

Berggrund består till övervägande delen av urbergarterna granit och gnejs samt glimmerskiffer, leptit, hällflinta, 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.

Området är rikt på rullstensbildningar.

### 5.2 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 prästystet 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 därför 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 ost som tillverkades i hemmen. 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 anpassades storleksmässigt så att det skulle vara möjligt att köpa en hel ost. "*Småländsk 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 "*Småländsk Hemost*". Den salufördes i början under namnet lantost men den fick så småningom åter namnet 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 "*Småländsk Hemost*" fortfarande i industriell skala på det traditionella hantverksmässiga sättet.

Den mjölk som används till "*Småländsk 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 ystningen tillsätts 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. Lagringstiden innan försäljning bör vara minst 8 veckor men är beroende på vilken smak konsumenten fördrar.

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

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

*"Småländsk Hemost"* har sitt ursprung i en gammal småländsk ystningstradition utvecklad ur och anpassad till de lokala förhållandena. Ystningstraditionen utvecklades och anpassades så att osten kunde produceras i de många mejerier som växte upp i Småland i början av 1900-talet. *"Småländsk Hemost"* ystas än i dag enligt gammal hantverkstradition. Ostens egenskaper är beroende traditionell kunskap om hur den lokalt producerade mjölken förädlas till klassisk *"Småländsk Hemost"*.

**Källor:**

SMHI

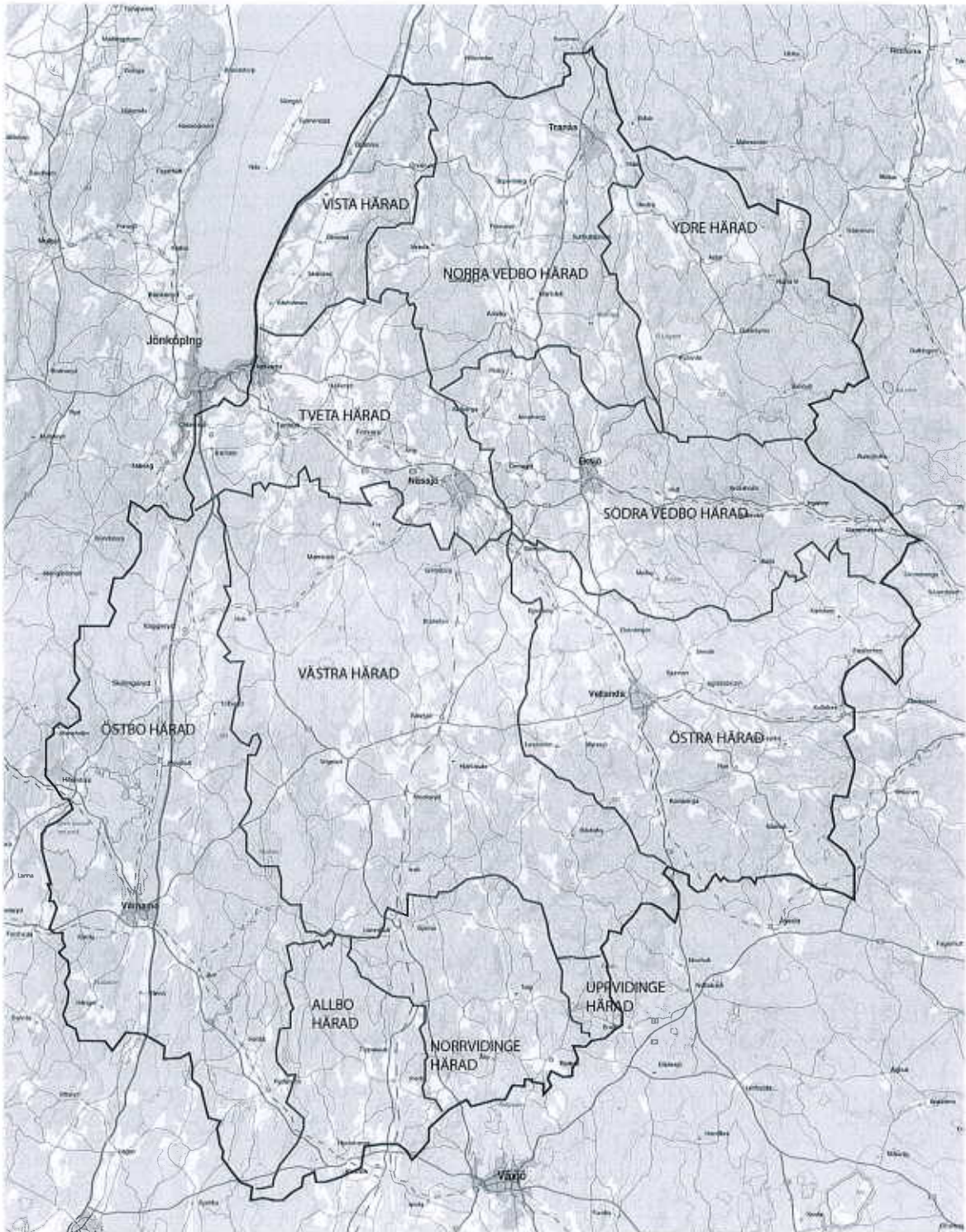
Sveriges land och folk 1901, 1915

Nordisk Familjebok

Wikipedia

Ragnar, M. (2013) Svensk ostkultur.

Arkivmaterial Vrigsta-Nydala mejeriförening.



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