

Ansökan om skyddad geografisk eller ursprungsbezeichnung

Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbezeichnung (SUB)

Ansökande grupp:

Ost från Guldkroken, ideell förening

Beteckning

”Wrångebäckstost”

1. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

2. Beskrivning av produkten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3: Ost

3.2 Beskrivning av produkten

”Wrångebäckstost” är namnet på en hårdost framställd av opastöriserad ekologisk helmjök från kor.

Kvalitetskrav

Form:

Osten är cylinderformad: Diameter 30 – 45 cm och höjd 12-18 cm

Vikt:

Ca 8-13 kg.

Lagringstid:

Minst 12 månader

Yta:

Ytskikt av rödkittsbakterier

Färg:

Yta: Orange till roströd med mörkbruna toner. Färgen varierar med åldern

Snittyta: Gulaktig. Färgen varierar beroende på säsong och lagring från ljust gulbeige till ljust gul med inslag av orange.

Textur:

Snittytan är tät med enstaka håligheter

Konsistens:

Fast och krämig med kristaller.

Doft:

Lätt syrlig med toner av stall och mjölk

Smak:

Lång, fyllig och komplex, umami, stalltoner samt markerad sälta och någon sötma.

Vattenhalt:

28-31 %

Salthalt:

0,8-1,5%

Fetthalt:

Varierar mellan 38-43% beroende på säsong

Protein:

22-24%

3.3 Råvaror:

"Wrångebäckstost" framställd av färsk opastöriserad ekologisk helmjölk från ko. Korna mjölkas två gånger om dagen. Mjölken kyls till dess att den används i ysteriet. Mjölken får inte vara äldre än 24 timmar.

Vid ystningen är det endast tillåtet att tillsätta bovint löpe och mesofil mjölksyrabakteriekultur. *"Wrångebäckstost"* innehåller inga övriga tillsatser förutom koksalt.

3.4 Foder:

Under sommarperioden, 15 april – 15 oktober, går korna utomhus. Under denna period utgörs fodret huvudsakligen av gräs från betesmarkerna i Guldkroken. Under den period då tillväxten i betesmarkerna är för låg för att ge tillräcklig foderproduktion får korna utfodras med en fodermix bestående av ensilage, halm, spannmål (korn, havre och vete), åkerböna/bondböna, rapskaka, mineraler, salt och kalk.

Minst 85 % av såväl kraftfoder som grovfoder måste produceras inom det avgränsade geografiska området. Importerat foder får inte användas.

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

Samtliga steg från bete och mjölkproduktion till ystning, lagring och förpackning måste ske i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4.

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

-

3.7 Särskilda regler för märkning:

Förpackningarna ska märkas med bifogade logotyp som får omsluta SUB och ekologisk symbol enligt lagstiftningskrav.



4. Beskrivning av det geografiska området

Tillverkningsområdet för "Wrångebäckssost" omfattar det område vid Vätterns västra strand som traditionellt benämns Guldkroken. Guldkroken är ett långsträckt slättområde, i Västergötland, beläget mellan sjön Vättern i öster och höjdmassivet Hökensås, en utlöpare till Tiveden, i väster. I söder begränsas området av det geologiskt intressanta området Munkaskog. Avgränsningen norrut har traditionellt varit mer diffus. I dag räknas socknarna Grevbäck, Mofalla, Hjo stadsförsamling, Hjo landsförsamling samt Norra och Södra Fågelås till Guldkroken (se bifogad karta).

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Namnet Guldkroken har urgamla anor, men dess ursprung är inte närmare känt. Nordisk familjebok säger kort och gott att det är en "*benämning på den fruktbara och vackra bygden utmed Vätterns vestra strand kring staden Hjo*". Under 1870-talet spekulerade man i möjligheten att namnet uppkommit genom att detta område skulle ha varit tidigare uppodlat än de inre delarna av Västergötland och att det gav rikliga skördar. Namndelen krok skulle här syfta på den äldre form av plog, s.k. åder eller krok som användes för markberedning.

Guldkroken består till största delen av öppen jordbruksmark. Landskapsbilden präglas av välbevarad bebyggelse från 1700 och 1800-talen med större herrgårdar samt mindre gårdar och torp.

Jordmånen i Guldkroken består huvudsakligen av sandmylla och lera. Lerjorden ligger på sandbotten. Berggrunden utgörs huvudsakligen av den så kallade Visingsögruppen vilken kännetecknas av fossilförande sedimentära ytbergarter såsom sandsten och lerskiffer med kalkstensskikt.

Guldkroken har ett förhållandevis gynnsamt läge för jordbruk. Hökensås erbjuder lä för västliga vindar samtidigt som närheten till Vättern, Europas femte största sjö, ger en

temperaturutjämnande effekt. Detta ger Guldkroken något högre medeltemperatur än vad som är fallet väster om Hökensås. Likaså är antalet soltimmar högre och medelnederbörden något lägre. Samtidigt innebär avrinningen från Hökensås, och den rikliga förekomsten av grundvatten, att tillgången på vatten sällan är begränsande för jordbruket. De goda förutsättningarna för jordbruk sammanfattades i början av 1900-talet av en anonym betraktare på följande sätt *"Jordbruket i guldkroken utmärker sig i första hand genom att det ej drabbas af missväxt, såvida jorden är ordentligt skött. Torkan må vara hur intensiv som helst, växtligheten fortgår likväl normalt, såvida sådden en gång börjat gro"*.

Topografi, jordarter, det lokala klimatet samt en god tillgång till vatten innebar att Guldkroken tidigt kom att bli en jordbruksbygd. I området finns därför spår av fossil åkermark och av gamla hålvägar.

De östgötska klostren i Alvastra och Vadstena, på andra sidan Vättern, hade tidigt stora intressen i Guldkroksbygden. Många av gårdarna i området ägdes av klostren och Guldkroken har därför beskrivits som en utmark till de båda klostren. Dessa delar av Guldkroken försåg klostren med bland annat ostar.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Västergötland och västgötarna är sedan gammalt kända för sin mejerinäring och osttillverkning. I sin historia om de Nordiska folken skriver Olaus Magnus 1555: *"Dessa västgötar stå bland alla Nordens inbyggare högst i rop för sin ostberedning, hvori intet folk kan förliknas vid dem. Detta beror synbarligen på deras frodiga betesmarker [...]. Här kan man fördenskull mycket ofta tillverka så stora ostar, att två starka karlar knappt orkar bära en enda sådan ens ett kort stycke väg."*

De västgötska ostmakarnas rykte medförde att konung Gustav Vasa uppmanade sina fogdar i Västergötland att sända präktiga ostar till Stockholm.

På de egendomar i Guldkroken som hörde under klostren i Alvastra och Vadstena framställdes ostar för klostrens behov. Efter reformationen kom mejerinäringen att huvudsakligen bli en husbehovsnäring där ost bland annat utgjorde ersättning för tjänster och arrende. Husbehovsytningen kvarstod fram till 1800-talet, då mejerinäringen började utvecklas mot tillverkning av produkter för avsalu.

Vid sekelskifter 1900 fanns ett femtontal mejerier i Guldkroken. Några av dessa tillverkade ostar som såldes på den lokala marknaden. Ostarna blev ofta kända under sina respektive gårdsnamn, exempelvis Almnäsost och Wrångebäcksostr. Vissa av mejeriernas produkter nådde även huvudstaden och en del ostar exporterades.

Under 1900-talet rationaliserades mejerihanteringen och antalet mejerier minskade snabbt. Osttillverkningen i Guldkroken upphörde successivt och under 1960-talet upphörde den kommersiella tillverkningen av Wrångebäcksost. Ystningstraditionen och de gamla recepten bevarades emellertid genom bland annat ystning för husbehov. Hantverkstraditionen fanns också bevarad hos den gamle ostmästaren. I början av 2000-talet kunde därför den kommersiella tillverkningen av den traditionella Wrångebäcksosten återupptas.

”Wrångebäcksost” ystas huvudsakligen på kvällsmjolk. Osten pressas under vassle varefter den initialt lagras vid 14-15°C för att därefter lagras vid 10°C i 94 % luftfuktighet. Lagring sker på plankor av tätvuxen gran. Under de första tre veckorna vänds osten varje dag. Under följande två månader vänds osten tre gånger i veckan och därefter en gång per vecka till dess att osten uppnått en ålder av minst 12 månader. Under lagringen minskar ostens vikt med ca 13%.

I samband med lagring av ”Wrångebäcksost” utvecklas ett ytskikt av rödkittsbakterier. Dessa bakterier överförs från ost till ost genom att äldre ostar tvättas med en saltvattenlösning som därefter används för att tvätta de yngre ostarna.

Kvalitén på varje ystningsomgång av ”Wrångebäcksost” undersöks vid 6 respektive 10 månaders ålder. Osten delas och undersöks enligt ovanstående kriterier (se 3.2) Resultaten från undersökningar och provsmakningar protokollförs. Endast de ostar som uppfyller nämnda egenskaper får märks enligt p 3.7

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

De karaktäristiska egenskaper som kännetecknar ”Wrångebäcksost” är resultatet av samspelet mellan de naturliga och mänskliga förhållanden som finns i Guldkroken.

Guldkrokens speciella naturförhållanden, med bra jordmån och god tillgång till vatten samt det gynnsamma mikroklimat som råder i landet mellan Vättern och Hökensås, ger utmärkta förutsättningar för foderproduktion och därmed för uppfödning av nötboskap och produktion av mjölk av hög kvalitet. I Guldkroken har den goda tillgången på mjölk traditionellt utnyttjats för hantverksmässig ystning av olika ostar.

Framställningen av ”Wrångebäcksost” ingår i denna ystningstradition. ”Wrångebäcksost” ystas på mjölk producerad i Guldkroken. Osten ystas efter originalrecept. Ystningen är ett hantverk som kräver traditionell kunskap.

Mjölakens kvalitet, hantverksskunnandet och den speciella mikrobiella miljö i vilken osten ystas och lagras ger ”Wrångebäcksost” dess karaktäristiska utseende, doft och smak.

