

Ansökan om skyddad geografisk eller ursprungsbezeichnung

Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbezeichnung (SUB)

Ansökande grupp:

Västergötlands Kalvdansvänner

1. Beteckning

"Kalvdans från Västgötaslätten"

2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

3. Beskrivning av produkten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.4: Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

"Kalvdans från Västgötaslätten" är en ugnsbakad produkt som framställs av råmjölk (colostrum) från kor. Kalvdansen sötats med socker och smaksätts med bland annat vanilj.

Kvalitetskrav

"Kalvdans från Västgötaslätten" får endast säljas färsk, ej fryst och tinad.

Form: *"Kalvdans från Västgötaslätten"* saluförs i runda eller fyrkantiga förpackningar.

Vikt: 0,1 – 2 kg.

Färg: Ytskiktet är djupt gyllengult. Färgen övergår i ljusare gult under ytskiktet

Textur: Slät med bibehållen krämighet och rondör

Konsistens: Varierar från krämig till skivbar i enlighet med beställarens önskemål.

Doft: En konserverad hög doft av mjölk som till och med kan ha vissa inslag av gräddighet och toner av smör.

Smak: En rund, fyllig och kraftig smak av mjölk påminnande om smaken hos den hos mjölk som är försiktigt uppvärmd.

Fetthalt: 4-6 %

Protein: 8-10 %

3.3 Råvaror:

"Kalvdans från Västgötaslätten" framställs av opastöriserad färsk eller frusen råmjölk (colostrum) från kor. Råmjölken kommer från det geografiskt avgränsade område som beskrivs i punkt 4:

Vid tillverkningen tillsätts endast socker, vanilj och lite salt (NaCl). *"Kalvdans från Västgötaslätten"* kan smaksättas med kanel eller kardemumma enligt kundens preferenser.

3.4 Foder:

Kornas foderstat utgörs till största delen av vallfoder, bestående av olika sorters gräs och klöver, som i huvudsak odlas på respektive gård. Under sommarhalvåret går korna ute och betar gräs, klöver och diverse örter. Utöver vallfoder behövs vanligen någon form av kraftfoder, exempelvis spannmål. Lantbrukaren tar hänsyn till vallfodrets egenskaper och kons näringsbehov, för att skapa optimala förutsättningar för lyckad kalvning och laktation.

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

Samtliga steg i produktionskedjan från råmjölk till framställning och förpackning av *"Kalvdans från Västgötaslätten"* måste ske i det avgränsade geografiska område som anges i 4.

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

För att garantera spårbarhet ska förpackning och märkning ske inom det geografiska området som anges i 4.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Förpackningen ska märkas med namnet *"Kalvdans från Västgötaslätten"* kombinerat med Europeiska unionens officiella märkning för produkter med skyddad ursprungsbeteckning samt producentens namn.

**Kalvdans
från Västgötaslätten**



4. Beskrivning av det geografiska området

Tillverkningsområdet för *"Kalvdans från Västgötaslätten"* är beläget i landskapet Västergötland och omfattar de södra och centrala delarna av f.d. Skaraborgs län, med följande härad:

Barne;
Frökind;
Gudhem utom socknarna Edåsa och Ljunghem;
Kinne;
Kinnefjärding;
Kåkind utom socknarna Bredvik, Grevbäck, Mofalla, Hjo, Hjo landsförsamling, Norra- och södra Fågelås samt östra delen av Kyrkefalla socken;
Kålland;
Laske;
Skåning;
Vadsbo utom socknarna Amnehärad, Hova, Finnerödja, Tived, Undernäs, Älgårås, Möllstorp, Karlsborg samt norra delen av Lyrestad socken och östra delarna av socknarna Halna, Beateberg och Ransberg;
Valle,
Vartofta, socknarna Kungslena, Åsle, Tiarp, Varv, Falköings östra landsförsamling, Karleby, Mularp, Dimbo, Östra Gerum, Luttra, Slöta, Skörstorp, Hångsdala, Kälvene, Näs, Vartofta-Åsaka, Yllestad och Vistorp;
Vilske;
Viste;
Åse;

samt den norra delen av f.d. Älvsborgs län, med följande härader:

Ale utom Nördinge socken;
Bjärke;
Flundre;
Gäsene;
Kullings;
Redväg utom socknarna Brunn, Gullered, Strängsered, Liared samt den sydöstra delen av Kölingareds socken;
Veden, socknarna Tämta, Vänga, Borgstena och Fristad;
Väne;
Vättle, socknarna Stora Lundby och Skallsjö;
Ås utom socknarna Gingri, Rågedala, Äspered, Brämhult och Toarp.

(Se bifogad karta).

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för *"Kalvdans från Västgötaslätten"* omfattar de centrala delarna av landskapet Västergötland, ett av Sveriges 25 landskap. I norr gränsar produktionsområdet till Tiveden, en skogrik bergstrakt på gränsen mellan landskapen Västergötland och Närke. I öster till Hökensås, ett skogs- och bergsområde som sträcker sig parallellt med sjön Vättern. I söder, längs

en linje från Vätterns sydspets till Göta älvs utlopp, gränsar produktionsområdet till det bergiga och skogsklädda Västgötska höglandet, en fortsättning på det Sydsvenska höglandet. I väster utgör Vänern, Sveriges största sjö, gräns för produktionsområdet. Det avgränsade produktionsområdet är allmänt känt som Västgötaslätten.

Inom produktionsområdet utgörs berggrunden till största delen av grå eller röd gnejs. Ovanpå gnejsgrunden vilar de med diabas eller trapp täckta platåbergen, Kinnekulle, Billingen, Mösseberg, Älleberg, Halle- och Hunne berg, med sina huvudsak horisontella lager av sandsten, kalksten och skiffer.

Produktionsområdet för *"Kalvdans från Västgötaslätten"* utgörs av ett kuperat landskap med dalgångar, vattendrag, sjöar, stora slätter och spektakulära platåberg med mäktiga rasbranter. I den västra delen av området ligger Tunhemsslätten där jordmånen i huvudsak utgörs av sedimentära ler- och sandjordar samt krosstensgrus. Öster därom ligger den vidsträckt Skara-Varaslätten, ett område med tunga lerjordar och inslag av lerblandad sandmylla. I gränsen mot omgivande skogsområden omges den vidsträckt slätten av mer småbrutna randområden.

I den norra delen av produktionsområdet ligger Vadsboslätten, ett delvis sjörikt område som består av flera sinsemellan förenade mindre slättområden med lerjordar, låga åsar och moränryggar. I nordöst återfinns den tämligen plana Kåkindsslätten bestående av lerjordar med flera markerade åsbildningar. Den södra delen av Kåkindsslätten är ett drumlinlandskap.

I den östra delen av produktionsområdet ligger Falbygden som i huvudsak är ett böljande betes- och åkerlandskap bestående av kalkrika bördiga moränleror och sandigare jordar på högslätten Falan. Inom detta område finns ett av de äldsta kända svenska odlingsområdena.

Den södra delen produktionsområdet består av ett kuperat landskap genombrutet av dalgångar och vattendrag samt med inslag av slättpartier. Jordmånen består huvudsakligen av lerjordar.

Klimatet i produktionsområdet påverkas av närheten till Vänern. Det stora innanhavets förmåga att lagra värme innebär mindre temperaturvariationer mellan såväl årstider som mellan dag och natt. Det innebär relativt svala somrar och milda vintrar samt hög luftfuktighet.

Årsmedelnederbörden på slätten är ca 600 mm.

Till följd av det gynnsamma klimatet och de fruktbara jordarna blev Västergötland tidigt uppodlat. Odling har bedrivits inom produktionsområdet för *"Kalvdans från Västgötaslätten"* sedan tidig-neolitikum det vill säga i mer än 6000 år. Samtidigt har man bedrivit boskapsskötsel i området sedan mer än 3000.

Västergötland blev därför tidigt ett av Sveriges mest betydande producent av mejeriprodukter. Redan i början av 1500-talet erlade man i Västergötland skatt huvudsakligen i form av smör. Enligt Olaus Magnus (1555) var västgötarna dessutom vida berömda för sin ostproduktion. Uppgifter från 1570 visar att nötboskap utgjorde mellan 65-80% av husdjursbeståndet inom produktionsområdet för *"Kalvdans från Västgötaslätten"*. 1905 var nötboskapens andel fortfarande ca 60-70%. I dag finns ca 60 000 mjölkkor i produktionsområdet.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Råmjölk (colostrum) bildas i slutet av dräktigheten och under de första dagarna efter förlossning. Den har en närapå dubbelt så hög torrs substanshalt som vanlig helmjölk. Råmjölken innehåller höga nivåer av immunoglobuliner, framförallt IgG samt insulin, IGF-1 och vitaminer. Halten fett och protein i råmjölken är högst i anslutning till förlossningen för att under de följande dagarna sjunka. Råmjölken är vital för den nyfödda kalvens immunförsvar. Kalvar föds utan skydd mot infektioner och måste därför snabbt få i sig antikroppar via födan för att överleva.

Hur mycket av mjölken efter kalvningen som anses vara råmjölk varierar. I vissa delar av landet har man ansett att kon producerar råmjölk under de första nio målen (mjölkningarna) efter kalvningen. Vid tillverkning av *"Kalvdans från Västgötaslätten"* används emellertid endast råmjölk från de första tre mjölkningarna.

Kon mjölkar vanligen något mer råmjölk än de ca 15 liter som kalven behöver för att överleva. Överskottet är i genomsnitt fem liter råmjölk per ko men mängden påverkas av en rad faktorer såsom tillgång på vatten och foder, koras samt om kon tidigare kalvat. Den råmjölk som kalven ej behöver har traditionellt använts för tillverkning av olika råmjölksprodukter bland annat kalvdans, även kallad kalvost, krukost eller råmjölksost eller råmjölkspannkaka.

På grund av råmjölkens höga proteinhalt stelnar (koagulerar) mjölken vid uppvärmning. Vid tillverkning av kalvdans behöver man därför inte tillsätta något förtjockningsmedel förutsatt att produkten görs på enbart råmjölk.

Den begränsade tillgången på råmjölk har i princip medfört att tillverkning av kalvdans gjord enbart på råmjölk traditionellt varit begränsad till de regioner i Sverige där man haft möjlighet att hålla större antal mjölkkor. Där så inte varit fallet har råmjölken till stor del ersatts av vanlig mjölk varefter förtjockningsmedel, ägg eller mjöl, tillsatts för att få produkten att stelna under "bakningen".

Kalvdans är en maträtt med lång tradition och historia. Det äldsta omnämmandet finns i Wallenius (1682) uppslagsverk *"Project af svensk grammatica:"* I detta verk står att läsa: *"[...] av (med socker, mandel m. m. tillsatt) råmjölk (vanl. gm gräddning i vattenbad) tillagad (i sht bland allmogens förekommande) maträtt, "kalvost"; äv.: råmjölkspanukaka (vilken icke gräddas i vattenbad); förr äv.: råmjölk."*

I äldre tider kalvade samtliga kor i stort sett vid samma tid på året. Kalvdans kunde därför endast tillverkas säsongvis. Numera är kalvningen utspridd över året. Detta plus att råmjölken i dag kan frysas gör det möjligt att producera *"Kalvdans från Västgötaslätten"* året runt.

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):

Tillgången på råmjölk har historiskt varit god inom produktionsområdet för *"Kalvdans från Västgötaslätten"*. Detta har bidragit till att klavdans av tradition tillverkats av råmjölk utan tillsats av förtjockningsmedel. Från flera av de häradet som ingår i det aktuella produktionsområdet (p. 4) berättas om klavdans och hur denna specialitet tillverkades.

Från Vartofta härad berättas: *"Råmjölks-pannkakan eller kalvost, som de också kallade den, gjorde de utav råmjölk och för att den inte skulle bli för kraftig, skulle de taga tolv mål mjölk (d.v.s. mjölka djuret tolv gånger efter kalvningen) och blanda ihop."* Kalvdansen kryddades med kanel, kardemumma, muskotblomma.

"Råmjölken slogs i en lerkruka och nedsattes i en [...] gryta. [Kryddades] med anis och kummin [...] fick sakta koka tills osten blev så bjock, att den kunde skäras i skivor." (Skånings härad)

I en uppteckning från Viste härad beskriver en person som varit mejerska i slutet av 1800-talet hur kalvost/kalvdans tillagas av råmjölk och råmjölksgrädde. Till en blandning av lika delar råmjölk och råmjölksgrädde sattes socker, lite salt, kanel och kardemummakärnopr. Mjölkblandningen *"hälles litet i en panna för att stanna vid eld. Man försöker på detta sätt uttröna, huruvida [konsistensen] är lagom."* Bli kalvdansen för hård späds blandningen ut med sötmjolk. Mjölkblandningen sätts därefter i *"kokande vatten att koka, tills den blir väl stannad."*

Råmjölkens egenskaper såsom protein- och fetthalt, färg, lukt och smak, varierar under året bland annat beroende på foderstatens sammansättning. Egenskaperna hos mjölken varierar dessutom från ko till ko. Råmjölkens proteinhalt påverkar bland annat den färdiga produktens konsistens. Fetthalten får inte vara för hög samtidigt som råmjölksgrädden, vilken lägger sig överst på kalvdansen under bakningen, bidrar till den gyllenbruna färg och den karaktäristiska smak som kännetecknar *"Kalvdans från Västgötaslätten"*. Tillverkningen av *"Kalvdans från Västgötaslätten"* måste därför anpassas individuellt till råvaran och dess egenskaper vilket kräver kunnande och hantverksskicklighet.

Tillverkningen av *"Kalvdans från Västgötaslätten"* är beroende av traditionell kunskap om hur man tar till vara och förädlar den mjölk som produceras inom det aktuella produktionsområdet med dess naturgivna förutsättningar. De egenskaper och den kvalitet som kännetecknar *"Kalvdans från Västgötaslätten"* är därför beroende av områdesspecifika faktorer, såväl mänskliga som naturliga.



