

Ansökan om skyddad geografisk eller ursprungsbeteckning

Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Ansökande grupp:

Värmländskt skrädmjöl, ideell förening.

1. Beteckning

"Värmländskt Skrädmjöl"

2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

3. Beskrivning av produkten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

3.2 Beskrivning av produkten

"Värmländskt Skrädmjöl" är namnet på stenmalet mjöl framställt av rostat havre.

Kvalitetskrav

Färg: Ljus gul som påminner om den ljusa nyansen hos skal från gul lök.

Doft: Nytröskad säd, fyllig, fet, nötig med rostningstoner

Smak: Nötig ton, fylligt, svagt rostade nyanser, lång behaglig eftersmak,

Protein: 7-14%

Fett: 4-7%

Kolhydrater: 60 - 75%

3.3 Råvaror:

"Värmländskt Skrädmjöl" framställs av havre odlat i det geografiska område som beskrivs i punkt

3.4 Foder:

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

För att garantera spårbarhet ska hela produktionsprocessen, från odling av råvaran till rostning, skrädning, malning och förpackning, ske inom det geografiska område som anges i punkt 4.

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

”Värmländskt Skrädmjöl” förpackas i konsumentförpackningar om 500g och 1000g samt i 10, 25 och 50 kilos säckar till bagerier m.fl.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Förpackningen ska märkas med namnet ”Värmländskt Skrädmjöl” samt med symbolen för SUB-produkt och producentens namn.



Värmländskt Skrädmjöl

4. Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för ”Värmländskt Skrädmjöl” omfattar landskapet Värmland.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Värmland är ett av Sveriges 25 landskap. Landskapet gränsar i väster till Norge, i norr och nordost till Dalarna, i öster till Västmanland och Närke samt i söder till landskapen Västergötland och Dalsland. Den södra delen av landskapet omfattar också norra delen av Vänern, Sveriges största sjö.

Värmland har en mycket varierande topografi. Den norra delen, med sina höjdplatåer på 500-600m, utgörs av en utlöpare till den skandinaviska fjällkedjan medan den södra delen i huvudsak är ett kuperat slättilandskap med breda fält och skogklädda höjder. Landskapet är rikt på sjöar och vattendrag.

Den topografiska variationen påverkar klimatet. I landskapets norra delar är klimatet strängt medan det i den södra delen kring Vänern är jämförelsevis mildt. Nederbörden är, i förhållande till i andra delar av Sverige, relativt riklig.

Den värmländska berggrunden kan indelas i tre områden med i huvudsak nord-sydlig utbredning. I det östra området dominerar graniter. Här finns de för den värmländska industritraditionen så viktiga järnmalmsförekomsterna med sin rikedom på sällsynta mineral. De många sjöarna i denna del av Värmland *"skänka landskapet ett leende behag, trots att vi här äro utanför gränsen till den egentliga odlingsbygden."*

I det mittre området består berggrunden av röda gnejser med inslag av den mer motståndskraftiga mörka bergart som kallas hyperit. Inom detta område präglas landskapets *"skönhet [...] helt av hyperitbergen, vilka som isolerade kupoler eller långsträckta ryggar brant resa sig över den välupplade, till största delen av sand- och leravlagringar täckta gnejsterrängen."*

Längst i väster består berggrunden huvudsakligen av grå gnejser. Inom detta område finns också den så kallad Gillbergaskålen där berggrunden består av kvartsiter och porfyrer.

Genom landskapet skär ett antal sprickzoner huvudsakligen i nord-sydlig riktning. Den längsta och topografiskt mest markerade av dessa är Klarälvsdalen norr om Edebäck. Denna dalgång fortsätter söder ut i Sunnemodalen. Parallellt löper den sprickzon som bildar den breda, burgna och, för sin skönhet, omtalade Fryksdalen med Frykensäjöarna, eller *"Lövens långa sjö"*, som Selma Lagerlöf kallar sjöarna i Gösta Berlings saga.

Berggrunden och lämningarna från den senaste istiden präglar i hög grad den värmländska jordmånen. Ovanför högsta kustlinjen finner man en mer eller mindre blockrik morän som täcker större delen av landskapet. Dessa delar är i huvudsak täckta av skog och är endast i ringa utsträckning upplade. Nedanför den högsta kustlinjen består jordmånen av odlingsbara sand- och leravlagringar. Den odlade jorden finns sålunda huvudsakligen utmed vattendragen och de större sjöarna samt i det mer låglänta områdena kring Vänern.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Kring sekelskiftet 1500/1600 skedde en omfattande inflyttning av finnar från Sveriges östra provinser till Värmland. Landskapet var vid denna tid till stora delar täckt av urskogar och glest befolkat. Samtidigt rådde brist på spannmål i stora delar av Sverige. Därför utlovades att *"den som vore villig att bosätta sig i Värmlands skogar, fälla sveder och bruka jord skulle komma i åtnjutande av allehanda lättnader i fråga om skatter"*.

Invandrarna slog sig ner i de värmländska skogarna och började med hjälp av svedjebruk odla råg och havre. Havren var svår att mala. Från Mangskogs socken berättas att svedjerågen *"lät sig väl malas på fotkvarnen. Värre var det med hafren, som kräfdde minst dubbelt så lång tid."* För att underlätta malningen måste havren först skrädas. Skrädningen underlättade inte enbart malningen utan bidrog också till att havremjålet blev mer hållbart.

Skrädning (skräning) innebär att man avlägsnar skalet runt kornet innan detta mals till mjöl. Den havre som skulle "skräs" måste först torkas. Det skedd ursprungligen genom rostning i bakugn eller i bastun. I en uppteckning från Södra Ny i Värmland berättar en sagesman född 1851

följande: "Man eldade bakugnen fram efter middagen, så fick den stå och svalna ett slag, så att inte säden brändes. Man provade genom att kasta in några sädeskorn i ugnen. [...] Man skyfflade in säden med en kastskevel. Säden rördes om med "omsraka" då och då. [...] Detta torkningsätt var mycket vanligt i *stugorna*". Själva skräningen (skalningen) kunde sedan göras på fot- eller skvaltkvarnar.

Vid mitten av 1800-talet började man bygga speciella kvarnar för skrädning eller hela kvarnbruk för rostning, skrädning och malning av havre. Keyland (1919) berättar i "Svensk vegetabilisk allmogekost" följande: "Till omkring 60 å 70 år sedan förekommo på denna trakt utom handkvarnar endast privata fot- eller skvaltkvarnar, på vilka all säd sammaldes. Vid nämnda tidpunkt började man emellertid införa s. k. "töllkvårner", som sköttes av särskilda utbildade mjölnare."

Från Grums socken berättas följande: "Det fanns en särskild kvarn vid varje kvarnbruk som stod för "skräning". De kvarnstenarna fingo inte vara "skarphackade" utan "kvarnen skulle vara slö". Kvarnen ställdes så att den endast tog av "såarna" så att "mallarna" blevo fria. "Såarna" blåstes från mallarna på en slags "blåsmaskin". Sedan "mols" mallarna till "skrämjöl".

Fram till 1950-talet fanns det ett tiotal skrädmjölskvarnar i Värmland. I dag finns endast ett fåtal kvar i drift.

Vid framställning av "*Värmländskt Skrädmjöl*" är valet av havresort avgörande för hur hur säden ska rostas, skrädas och malas. För att den havre som används i skrädningsprocessen ska uppfylla krav på bland annat protein- och fetthalt som processen kräver gödglas odlingarna i huvudsak med stallgödsel.

I samband med skörden tröskas och torkas havren så att den håller en vattenhalt på maximalt 14 procent. Den torkade säden rensas och sorteras i olika kvaliteter. Endast prima vara används för tillverkning av "*Värmländskt Skrädmjöl*".

Innan skrädning och malning rostas havren i stora ugnar som eldas med björkved. Rostningen sker under konstant omrörning för att havren inte skall bli bränd. Vid rostningen, som tar ett par timmar, ångas det kvarvarande vattnet i havren bort.

Efter rostningen skräds (skalas) havren. Under skrädningsprocessen separeras skalet från mällerna (kärnorna). Efter skrädningen mals havrekärnorna mellan två stora kvarnstenar till fint mjöl.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:

"*Värmländskt Skrädmjöl*" har en tydlig historisk koppling till landskapet Värmland och till den värmländska kulinariska traditionen. Produktens kvalitet och egenskaper är ett resultat av goda förutsättningar för odling av havre samt av ett hantverk baserat på traditionell kunskap.

Skrädmjölets historia kan spåras tillbaka till tiden för den finska invandringen till Värmland i slutet av 1500-talet. Invandrarna förde med sig en ny matkultur som kommit att sätta sin prägel på Värmland. Odling av havre och tekniken att rosta säden för att underlätta skalning och malning kom att bli av stor betydelse för det värmländska kosthålllet. Enligt Keyland är tekniken att skräda havre liksom den frekventa användningen av havre i kosthålllet en värmländsk specialitet. *"Måhända användes i ingen annan svensk provins havremjöl till människoföda i så stor utsträckning som där."*

Det värmländska skrädmjölet spreds i början av 1900-talet från Värmland till övriga landet bland annat genom den Värmländska författarinnan Selma Lagerlöf. Hon sålde det nyttiga skrädmjölet under namnet "Mårbacka Havrekraft". Mjölet kunde köpas i Stockholms delikatessbutiker och under en period exporterades det till och med till Amerika.

De värmländska jordarna ger utmärkta förutsättningar för odling av högkvalitativt havre. Alla havresorter lämpar sig dock inte för produktion av skrädmjöl enligt de traditionella metoder som används. Sorten påverkar rostnings-, skrädnings- och malningsprocesserna. Rostningen är av central betydelse vid framställningen av *"Värmländskt Skrädmjöl"*. Under rostningen övervakas temperaturen noga så att havren blir ordentligt rostad utan att skalet runt kornen öppnar sig. I en gammal beskrivning står: *Under rostningen fic det inte " vara, för hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till."* Rostning av havren sker än i dag enligt denna princip. En erfaren mjölnare kan avgöra när rostningen är klar med hjälp av havrekornen konsistens och smak samt av färgen på den rök som kommer från den rostade havren. Framställningen av *"Värmländskt Skrädmjöl"* kräver därför kännedom om hela produktionsprocessen från sortval och odling till rostning, skrädning och malning.

