

Ansökan om skyddad geografisk eller ursprungsbeteckning

Ansökan avser:

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

Ansökande grupp:

Den vita saltgurkan förening

1. Beteckning

"Vit saltgurka från Östergötland"

2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

3. Beskrivning av produkten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

3.2 Beskrivning av produkten

"Vit saltgurka från Östergötland" är en traditionell östgötsk kulinarisk delikatess som framställs av vit druvgurka. *"Vit saltgurka från Östergötland"* saluförs i två former, färsksaltad och vintersaltad.

Färsksaltad *"Vit saltgurka från Östergötland"* är en vit gurka som legat i saltlake i minst 3- 4 dagar. Färsksaltad *"Vit saltgurka från Östergötland"* är en färskvara med begränsad hållbarhet.

Råvara: Växthusodlad vit druvgurka

Färg: Vit gurka med ljusgrönt kärnhus

Konsistens: Ytskiktet är fast och krispigt, med ett något mindre fast kärnhus

Doft: Sommar, havsbris och dill.

Smak: Salt, mild smak av dill

Salthalt: 10-15%

Vintersaltad *"Vit saltgurka från Östergötland"* är en spontanfermenterad vit gurka med lång hållbarhet.

Råvara: Växthusodlad och frilandsodlad vit druvgurka.

Färg: Vit gurka med en ljusgul nyans

Konsistens: Ytskiktet är fast med ett mjukt kärnhus

Doft: Dill, kräftor, syra

Smak: Salt, dill syrlig

Salthalt: 5-10%

3.3 Råvaror:

Färsksaltad "*Vit saltgurka från Östergötland*" framställs av växthusodlad vit druvgurka av bland annat sorten Lilla Delikatessen. Gurkorna är tämligen långa, finknottriga med litet kärnhus. Då den östgötska gurkodlingen inte motsvarar efterfrågan förekommer även kontraktsodling på andra håll i Sverige, bland annat i Skåne. Gurkorna skördas när de uppnått en längd av ca 120-150mm och en diameter av 30-50mm. Vikten är då 50-90g. Den skördade gurkan har en vit färg med en lyster av ljusgrönt. Den har en finknottrig yta med små vita taggar. Skalet är hårdare än hos exempelvis slanggurka och kärnhuset är förhållandevis litet.

Vintersaltad "*Vit saltgurka från Östergötland*" framställs av vit druvgurka av bland annat sorterna Lilla Delikatessen och Spångbergs vit. Spångbergs vit är en tidig gursort som kan odlas på friland. Gurkan har korta finknottriga frukter samt litet kärnhus och är något knubbigare än t.ex. gurkor av sorten Lilla Delikatessen. Skörd sker när gurkorna har en ungefärlig längd av 120-150mm, en diameter av 35-60 mm och en vikt av 60-100g.

Övriga råvaror: Salt (NaCl), kryddor, dill, konserveringsmedel.

3.4 Foder:

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:
Hela förädlingsprocessen måste äga rum i det område som beskrivs i punkt 4.

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

"*Vit saltgurka från Östergötland*" kan förpackas som hel eller skivad gurka. För att garantera spårbarhet skall förpackning ske i det geografiska område som anges i punkt 4.

Färsksaltad och vintersaltad "*Vit saltgurka från Östergötland*" saluförs i konsumentförpackningar om 250 – 1000g samt i förpackning om 5 - 10kg till bland annat storkök.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Förpackningarna ska märkas med namnet "*Vit saltgurka från Östergötland*" samt med EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning och producentens namn.

Vit saltgurka från Östergötland



4. Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Vit saltgurka från Östergötland" består av två separata områden i Östergötland: Memmings och Kinda härad. (Se bifogad karta)

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Östergötland är ett av Sveriges 25 landskap. I nordväst gränsar landskapet till Närke, i nordöst till Södermanland, i öster till Östersjön, i syd och sydväst till Småland och i väster till Vättern, Europas sjätte största sjö. Berggrunden utgörs huvudsakligen av urformationens bergarter, huvudsakligen granit, gnejsgraniter och gnejs.

Genom landskapet skär en stor förkastning. Den löper i huvudsak i öst-västlig riktning och delar landskapet i en nordlig och en sydlig del. Norr om förkastningarna har landet höjts och landskapet domineras av skogar och myrar. Söder om förkastning har landet sjunkit och här finns den produktiva Östgötaslätten, en flack jordbruksbygd, som till stor del vilar på silurisk kalkberggrund. I detta område består jordmänen huvudsakligen av djupa kalk- eller mergelhaltiga lerjordar vilket gör Östgötaslätten särdeles bördig.

Söder om slätten stiger åter landskapet långsamt mot det Sydsvenska höglandet. Utanför slättområdet består jordmänen huvudsakligen krosstens- och glaciallera ofta med avsevärda inslag av kalk.

Memmings härad är till största delen beläget på Östgötaslätten mellan sjöarna Roxen och Glan. I söder höjer sig häradet mot Göta kanal som delvis löper längs häradets södra gräns. Sjöarna Roxen och Glan avvattnas genom Motala ström till Östersjön vid Bråviken. Häradets namn är känt sedan slutet av 1300-talet.

Kinda härad ligger på det Sydsvenska höglandets sluttningar mot Östgötaslätten. Häradet är naturskönt med en rik växling av sjöar, bebyggda dalar, slätter samt branta skogshöjder. Kinda härad genomkorsas av långa, djupa, mer eller mindre breda dalgångar, vanligen löpande i nord-sydlig riktning. Dalgångarna hyser oftast sjöar med omgivande ytterst bördiga stränder. Den utan jämförelse största av dessa dalar ingår i Stångåns vattensystem med sjöarna Erlången, Åsunden, Järnlunden samt Lilla och Stora Rengen. Kinda härad räknades i äldre tider till de så kallade Småländerna. Det var först i början av 1600-talet som häradet blev en del landskapet Östergötland.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Den östgötska trädgårdsodlingens rötter kan spåras till de gamla klosterträdgårdarna. Efter reformationen bevarades odlingstraditionen i första hand vid landskapets många slott och herresäten. I trädgårdarna odlades frukt och bär samt olika läke- och nyttoväxter. Bland de nyttoväxter som odlades i 1700-talets trädgårdar fanns gurka. Det är också från denna tid som odling i drivbänkar med uppvärmda murade kanaler börjar omnämnas.

I och med den ökande industrialiseringen under 1800-talets flyttade att fler personer in till städerna där de själva inte hade möjlighet att odla grönsaker. Det skapade i sin tur förutsättningar för en kommersiell trädgårdsodling. Under 1800-talets andra del expanderade den östgötska trädgårdsodlingen och allt fler handelsträdgårdar anlades. Den största expansionen skedde kring de större industristäderna. I 1800-talets trädgårdar odlades flera typer av vit druvgurka. Den vita gurkan ansågs vida överträffa den vanligare västeråsgurkan i kvalitet. Frö till utsäde togs från de egna odlingarna. Utsädet spreds inte i vidare kretsar utan den vita gurkan kom att bli en östgötsk specialitet.

De vita gurkorna färsksaltades i en lag bestående av salt och dillkronor. Ibland lades även blad av svarta vinbär eller körsbär i lagen. I ett recept från Tjärstads socken i södra Östergötland heter det: "*Till inläggning av gurka används klarbärslöv, svartvinbärslöv, dillkronor och pepparrot. En del använder eklöv.*"

Lagen skulle innehålla så mycket salt att ett ägg kunde flyta i den. Den uppstickande delen av ägget fick dock inte vara större än vad som motsvarade en 25-örings yta. Gurkan kunde också konserveras, genom mjölksyrarjäsning, för konsumtion under vinterhalvåret.

Några av de gurksorter som odlades visade sig kommersiellt mer värdefulla än andra. Bland dessa återfanns bland annat Spångbergs vit. I och med att växthusodlingen ökade kom även Lilla Delikatessen att bli en av de mest odlade vita gurksorterna. I dag är det framförallt dessa två sorter som odlas för produktion av "*Vit saltgurka från Östergötland*". Det pågår emellertid ett sökande efter fler av de äldre gurksorterna för bland annat växtförädling och kommersiell odling.

Vid produktion av "*Vit saltgurka från Östergötland*" skördas gurkorna dagligen. Växthusodlade gurkor skördas under perioden mars-oktober medan frilandsodlad gurka skördas under sommaren. De nyskördade gurkorna tvättas och borstas för att få bort den taggiga ytan. Gurkorna sorteras och kvalitetskontrolleras. Under tiden bereds saltlagen. Vid produktion av färsksaltad "*Vit saltgurka från Östergötland*" förpackas gurka och lag tillsammans. Förpackningen måste lagras i 3-4 dagar för att den vita gurkan ska bli färdig att ätas.

För produktion av vintersaltad "*Vit saltgurka från Östergötland*" sticks gurkorna innan de läggs i tunnor tillsammans med den färdiga lagen. Gurktunnorna förvaras utomhus i 4 till 6 veckor. Under denna tid inleds en mjölksyrefermenteringsprocess (spontanfermentering). Därefter förvaras tunnorna i kylålder. De inlagda gurkorna förpackas i konsumentförpackningar under vintersäsongen.

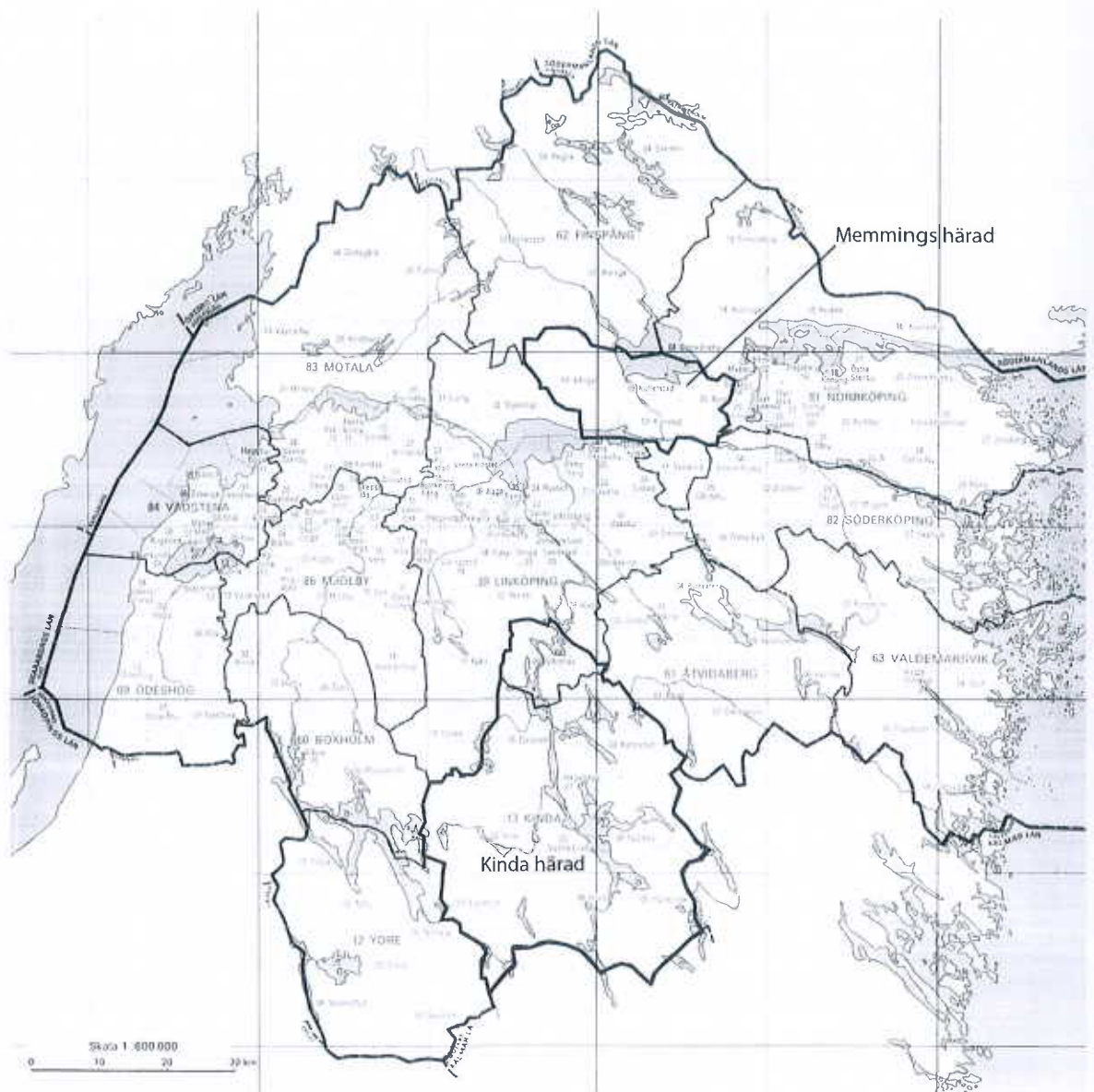
Produkterna är spårbara. Varje plockning/leverans av gurkor från respektive odlare erhåller ett unikt batchnummer som sedan följer med under hela produktionen och ut till kund. Producenterna är certifierade enligt IP Livsmedel eller motsvarande.

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):*

Den vita saltgurkan har en mycket speciell plats i den östgötska mattraditionen. I övriga delar av landet säljs huvudsakligen gurka av så kallad västeråstyp inlagd i en lag baserad på ättika. I Östergötland är konsumenterna däremot noga med att gurkan ska vara vit och inlagd i saltlag.

Den östgötska traditionen att odla och lägga in vita gurkor i saltlag kan spåras minst 100 år bakåt i tiden. I en gammal receptsamling från gården Karlslund finns följande beskrivning på färsksaltade gurkor: "*Knappt 1 kvarter salt, 1 kanna vatten, dill, brunbärsblad, pepparrot och svartvinbärsblad. Gurkorna blir färdiga på 5 - 6 dagar*". Inläggningskärlet skulle vara av ek och ha ett lock som höll gurkorna under lagen.

I dag bereds "*Vit saltgurka från Östergötland*" på två ställen: Kimstad i Memmings härad samt i Kätilstad i Kinda härad. De vita gurkorna odlas i Östergötland och i övriga södra Sverige. Beredningen av "*Vit saltgurka från Östergötland*" är en gammal tradition i dessa delar av Östergötland som baseras på kunskap om bland annat den vita druvgurkans speciella egenskaper.



Karta över Östergötland med gränserna för Memmings och Kinda härad utritade i blått.