

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT (enligt Bilaga 1, Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014)

"Värmländskt Skrädmjöl"

EU-nr: [endast för EU:s eget bruk]

SUB

SGB

### 1. Namn [på SUB eller SGB]

"Värmländskt Skrädmjöl"

### 2. Medlemsstat:

**SVERIGE**

### 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

#### 3.1. Produkttyp

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

#### 3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Skrädmjöl är ett stenmalet mjöl framställt av rostat havre. Det har en ljusgul färg som påminner om den ljusa nyansen hos skal från gul lök. Skrädmjölet doftar nytröskad säd, fyllig och nötig med rostningstoner. Det smakar nötig, fylligt med svagt rostade nyanser och en lång behaglig eftersmak.

Skrädning (skräning) innebär att man avlägsnar skalet runt kornet innan detta mals till mjöl. Den havre som ska "skräs" måste först torkas. Det skedde ursprungligen genom rostning i bakugn (eller i bastun) 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. 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.

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

#### 3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaran består av havre som odlas i det område som beskrivs i punkt 4.

#### 3.4. 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.

#### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Värmländskt Skrädmjöl" förpackas i konsumentförpackningar om 500 g och 1000 g samt i 10-, 25- och 50 kilosäckar till bagerier m.fl.

#### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Värmländskt Skrädmjöl" omfattar landskapet Värmland.

## 5. Samband med det geografiska området

”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.

Värmland har en mycket varierande topografi. Den norra delen, med sina höjdplatåer på 500-600 m, utgörs av en utlöpare till den skandinaviska fjällkedjan medan den södra delen i huvudsak är ett kuperat slättlandskap 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. Berggrunden och lämningarna från den senaste istiden präglar i hög grad den värmländska jordmånen.

Kring sekelskiftet 1500/1600 skedde en omfattande inflyttning 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. Invandrarna slog sig ner i de värmländska skogarna och började med hjälp av svedjebruk odla råg och havre. Havren var svår att mala. För att underlätta malningen måste havren först skrädas. Skrädningen underlättade inte enbart malningen utan bidrog också till att havremjölet blev mer hållbart. 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.

Vid mitten av 1800-talet började man bygga speciella kvarnar för skrädning eller hela kvarnbruk för rostning, skrädning och malning av havre. 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 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 gödslas odlingarna i huvudsak med stallgödsel.

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.