

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

Vit saltgurka från Östergötland

EU-nr: [endast för EU:s eget bruk]

SUB SGB

1. **Namn** Vit saltgurka från Östergötland

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*

"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.

Den **färsksaltade** är en vit gurka som har legat i saltlake i minst 3-4 dagar och är en färskvara med begränsad hållbarhet. Råvaran är en växthusodlad vit druvgurka med ljusgrönt kärnhus. Ytskiktet har en fast och krispig konsistens medan kärnhuset är något mindre fast. Doften beskrivs som sommar, havsbris och dill. Smaken är salt med ett mildt inslag av dill. Salthalten varierar mellan 10-15 %.

Den **vintersaltade** vita gurkan odlas både i växthus och på friland. Gurkan spontanfermenteras och har en lång hållbarhet. Färgen är vit med en ljusgul nyans och ytskiktet har en fast konsistens medan kärnhuset är mjukt. Den doftar dill, kräftor och syra och smakar dill och salt och är syrlig. Salthalten varierar mellan 5-10 %.

3.3. *Foder och 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 gurksort 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 *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.

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

”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.

”Vit saltgurka från Östergötland” saluförs i konsumentförpackningar om 250 – 1000g samt i förpackning om 5 - 10kg till bland annat storkök.

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

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för ”Vit saltgurka från Östergötland” utgörs av två separata områden i Östergötland, Memmings och Kinda härad. Se bifogad karta.

I nordväst gränsar Östergötland till Södermanland och i öster till Östersjön. I syd och sydväst gränsar landskapet till Småland och i väster till Vättern, Europas sjätte största sjö. Berggrunden utgörs huvudsakligen av urformationens bergarter t ex granit gnejsgranit och gnejs.

5. Samband med det geografiska området

Den vita saltgurkan har en mycket speciell plats i den östgötska mattraditionen. I övriga delar av landet säljs huvudsakligen gurka av så kallad västeråstyp som är inlagt 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 hundra år tillbaka i tiden. Frö till utsäde togs från egna odlingar. Utsädet spreds inte i vidare kretsar och den vita gurkan kom på så sätt att bli en östgötsk specialitet.

I dag bereds ”vit saltgurka” på två platser i Östergötland, nämligen Kimstad i Memmings härad samt i Kättilstad i Kinda härad. De vita gurkan odlas i Östergötland och övriga södra Sverige. Beredningen av ”Vit saltgurka från Östergötland” är en gammal tradition i Kimstad och Kättilstad som baseras på kunskap om bland annat den vita druvgurkans speciella egenskaper.