Martin Ragnar
Marie Backrud Ivgren

HANDGJORD SVECIA

–Smakkvintessensen av svenskt 1900-tal

© Marie Backrud Ivgren och Martin Ragnar 2017
Formgivning: SALT Food & Communication
Tryck:

FÖRORD AV KERSTIN JÜRSS

Sveriges Gårdsmejerister är en förening som samlar en brokig skara av gårds- och hantverksystare ifrån hela Sverige. Vi ystar av komjölk, getmjölk, fårmjölk och buffelmjölk. Vi gör mjuka, hårda, milda, starka och syrliga ostar. Vi gör mesost, färskost och ostkaka. Jag kunde fortsätta men jag stannar här.

Föreningen som bildades på 1990-talet har under den senaste tiden ökat sakta men säkert i takt med att intresset för hantverksmässigt framställd mat i allmänhet och ost i synnerhet har ökat. Vi blir fler och fler som bryr oss om var maten kommer ifrån, hur den framställs och var råvarorna kommer ifrån.

De franska influenserna har varit starka eftersom många av våra ystare har deltagit i studieresor till Frankrike och inhämtat mycket kunskap och inspiration där. Det har också hållits många kurser med franska ystningsrådgivare här i Sverige så inte är det konstigt att vi blivit lite influerade.

Förutom de faktiska kunskaperna och inspirationen så är det ytterligare en sak som man slås av i ostlandet Frankrike, nämligen stoltheten och glädjen över det kulturella arvet, de traditionella ostarna, ofta kombinerade med ett vin från samma region. Nu är det hög tid att vi börjar ”gräva där vi står” som man brukar säga. Nu vill vi leta fram våra egna ystningstraditioner och omsätta dessa i produkter.

Några svenska ystare har redan kommit en bit på väg med detta och ystar traditionella svenska osttyper. Framför allt görs så i de delar av landet där traditionen när det gäller svenska hantverksmässigt framställda ostar inte helt hade hunnit dö ut. Getost och mesost är väl de ostar man i första hand kommer att tänka på, men vi skall inte glömma alla de sorter som tillverkades på bymejerier, andelsmejerier och andra mindre produktionsenheter under lång tid, ja ända fram på 1960-talet faktiskt och ibland kanske ännu längre. Våra svenska hårdostar är en skatt. Därför är det med glädje jag ser fram emot denna skrifts tillblivelse och spridning. Här finns ett färdigt koncept för en ostsort som varit dominerande under svenskt 1900-tal och som redan har ett ursprungsskydd enligt EU:s regler. Nu är det bara att tuta och köra!

Kerstin Jürss
Ordförande i Sveriges Gårdsmejerister
www.sverigesgardsmejerister.se

SVENSK OSTKULTUR

Ost har ystats i Sverige sedan mycket länge. Konsten att använda löpe för att koagulera mjölk kom till Sverige efter kristnandet i början av 1000-talet tillsammans med munkarna. De första munkklostren i landet anlades i mitten av 1100-talet, varför man kan räkna med att kulturen kring det vi idag uppfattar som ost – löpekoagulerad – tog sin början senast kring år 1200. Idag är svenskarna bland de folk som äter allra mest ost per person och år, närmare 20 kg. Den franske presidenten Charles de Gaulle lär nån gång på 1950-talet ha frågat hur man ska kunna regera ett land som har 246 ostsorter. Intressant nog konstaterade den franske författaren Christian Plume i sin *Ostboken* från 1968 (på svenska 1971) att Sverige då stoltserade med 300 olika hårdostsorter. Den svenska ostkulturens rikedom är alltså även i jämförelse med den franska en kulturskatt av stora mått att ösa ur och hämta inspiration från. Siffran 300 låter enorm, men ska uppfattas som en återspegling av 20–25 olika huvudtyper, som sedan med variationer i fetthalt och lagringstid grenade ut sig till 300 ostsorter. Några av de viktigaste huvudtyperna av ost i början av 1970-talet var Ambrosia, Buost, Cheddar, Drabant, Edamer, Emmentaler, Gouda, Grevé, Gräddost, Herrgård, Hushållsost, Hälsingeost, Kaggost, Kavaljer, Kryddost, Port Salut, Prästost, Riddarost, Steppost, Svecia, Tilsiter, Vålåloffen, Västerbottensost (=Norrbottensost) och Västgötaost. Här ska naturligtvis också understrykas att det handlade om ostsorter som tillverkades i Sverige, snarare än om ostsorter med ursprung i Sverige. Edamer, Emmentaler, Gouda, Port Salut, Steppost och Tilsiter har ju sina ursprung i andra länder än Sverige.

Förutom den stora sortrikedomen av hårdost är Sverige unikt genom produktion av ost av älgmjölk, ett av få länder där ost av renmjölk framställts och där vassle används för framställning av mesprodukter samt där aptitost tillverkats. Det senare syftar på en ostkategori som framställs av surmjölk med eller utan löpetillsats, ibland med tillsats av ägg och i form av små, låga käglor eller små flata, runda kakor. Sverige är också unikt med sin användning i stora delar av Mellansverige av plockteknik vid ystning, en teknik som framförallt användes när stora ostar skulle tillverkas och ystmjölk från flera dagar/veckor och flera olika gårdar behövde samlas ihop. Plockorna framställdes genom att man ystade mjölk och tryckte ihop den med handen och lät torka. När man sedan skulle ysta med plockorna lades dessa i färsk mjölk för att mjukas upp. Samtidigt ystade man färsk mjölk. Den färska ostmassan lades i botten och runt omkring och på toppen i ostformen, medan de uppmjukade plockorna tjänade som en slags tegelstenar i den ostkonstruktion man skapade. Av plockorna fick osten en speciell karaktär. Plockostar blev med nödvändighet grynpipiga i sin textur. Just grynpipig ost är unikt svensk när den är långlagrad, där några få undantag som bekräftar regeln finns i t.ex. Finland. Grynpipigheten finns belagd i receptfrom från 1743 och indikerad redan av Olaus Magnus från 1555. Sannolikt har den uppstått redan i samband med löpeostens introduktion i Sverige som ett resultat av många mindre mjölkproducenter och en samtidig vilja att framställa stora ostar. Idag välkända långlagrade grynpipiga hårdostar som saluförs i Sverige inkluderar Prästost, Västerbottensost, Hushållsost, Stureost, Gräddost, Hemost och Svecia. Vill vi värna ett svenskt kulturarv inom hårdost är framställning av långlagrad grynpipig hårdost något av det viktigaste vi kan syssla med.

Mer om svensk ostkultur inklusive recept på ett femtiotal svenska hårdostsorter finns att läsa i Martin Ragnars bok *Svensk ostkultur i recept och formspråk*.

SVECIANS KÄNNETECKEN OCH HISTORIA

Kännetecken

Svecia är en lagrad, grynpipig hårdost som numera uteslutande tillverkas med en diameter av 35 cm och en vikt i intervallet 12–15 kg. Osten framställs i fetthalter i intervallet 17–33 % och ofta vaxas ostens yta nuförtiden. Lagrad, grynpipig hårdost är unikt för Sverige och räknar traditioner tillbaka åtminstone till 1500-talet, men sannolikt ända till 1200-talet.

Historia

Den ost som idag är känd under namnet Svecia såg dagens ljus vid Nyköpings mejeri i Sörmland år 1896. Bakom uppfinningen stod mejerimannen Theodor Ericson. Mejeriet hade tidigare tillverkat Cheddarost, men såg två problem med denna: Dels blev den mindre bra om den lagrades länge och dels var ostor nyfikna på att äta upp osten. Därtill var själva lagerlokalerna inte så bra, vilket påverkade känsliga ostsorter negativt. För att råda bot på detta uppfanns alltså en ny ost som oren inte tyckte om och som i princip bara blev bättre ju längre den lagrades. En annan viktig egenskap var att osten saltades i ostmassan, snarare än att osten lades i saltlake eller saltades utanpå. Målbilden var att skapa en ost som var mjuk och smidig och som efter ganska kort lagringstid smakade bra. Den nya ostens karaktär fick många konsumenter att skära tjockare skivor till smörgåsarna än man gjort med andra ostsorter. Men osten hade ett allvarligt problem – den saknade namn. I Sörmland och Östergötland fick den trots avsaknaden av namn delta i de årliga osttävlingarna, men icke så i resten av landet. I början av 1920-talet började osten kallas ”Sörmlandsost”, men något officiellt accepterat namn blev inte detta, även om det användes i marknadsföringen av osten. Och osten blev snabbt populär runt om i Mellansverige.

Theodor Ericson - Svecians uppfinnare.

Svecian tar Sverige med storm

År 1930 fick osten så till sist ett officiellt namn – *Svecia* – det latinska namnet på Sverige. Bakgrunden var nog helt den att Svecia etablerat sig som Sveriges allra mest populära ost. År 1935 utgjorde Svecia 44,5 % av den svenska hårdostmarknaden, med Hushållsost på andra plats och i slutet av 1940-talet hade Svecias marknadsandel ökat till 60 %. Givetvis fanns det då en mängd olika varianter av denna ost som skilde sig med avseende på form, fetthalt, lagringstid och givetvis också lagringslokalens bakteriekultur, vilket skapade en stor mångfald av Svecia-ostar. Ett kort tag förefaller Svecia också ha tillverkats i Danmark, namnet till trots. En sådan dominans var kanske orimlig i längden och med tiden började Svecian tappa mark, framförallt mot Herrgårdsosten. Tronskiftet ägde rum under 1960-talet. År 1978 hamnade Svecia på tredje plats bland Sveriges populäraste ostar med en marknadsandel strax över 10 %. I samband med Sveriges EU-inträde började branschorganisationen Svensk Mjölk att fundera över strategier att skydda de svenska hårdostarna från konkurrens. Man kom fram till att det vore önskvärt att söka ursprungsskydd i EU och började därvidlag med Svecia, där en ansökan lämnades in 1997 av Mejerierna Service AB.

Svecia anno 1934 i genomskärning. Illustration från boken Mejerilära.

Handgjord Svecia anno 2016 i genomskärning.

SGB-skydd

Hösten 1998 – 102 år efter ostens födelse – beviljades Svecia SGB-skydd (Skyddad geografisk beteckning) och några år senare fick också Hushållsosten ett skydd – det mindre prestigefulla GTS (Garanterad tradionell specialitet), men för de övriga tre stora ostsorterna i Sverige ändrade Svensk Mjölk sina planer och sökte istället ett renodlat varumärkesskydd. Kanske därför hamnade SGB-skyddet i skymundan och har nyttjats som bäst pliktskyldigast av Arla Foods, Skånemejerier och Falköpings mejeri som är de företag som idag tillverkar Svecia i stor skala. En del av förklaringen kanske ligger i att ansökan om SGB-skydd inte gick till grunden med ostens ursprung och därför inte heller förmedlade den stolthet och vördnad det finns anledning att känna inför 1900-talets största svenska ost. För Svecian har ett tydligt ursprung i Nyköping och spred sig över landet därifrån – först till Östergötland, sedan till östra Mellansverige, så till hela Mellansverige och till sist till hela landet. Och visst smakar en 6–12-månaders lagrad Svecia gott i största allmänhet, men du som inte provat kan inte ana vad en 24-månaders Svecia bjuder för överraskningar. Mejerimannen Theodor Ericson hade sannerligen rätt när han skrev att hans ost bara blev bättre ju längre den lagrades, för det finns nog ingen ost som så kan överraska med nya komplexa smakackord när lagringen börjar närma sig två år, som just Svecia.

EU:S GEOGRAFISKA URSPRUNGS-BETECKNINGAR

Bakgrund

SUB (Skyddad ursprungsbeteckning) och SGB är två viktiga verktyg i EU:s politik för livsmedelskvalitet och för landsbygdsutveckling. Erfarenheter från andra EU-länder visar att SUB- och SGB-skydd kan föra med sig ett flertal positiva effekter:

- Större utbud av typiska och traditionella produkter
- Tillförlitlig konsumentinformation
- Bättre betalt för primärproducenter och livsmedelsförädlare
- Märkningen uppfattas som en kvalitetsstämpel
- Främja utveckling på lokal nivå genom att bevara en kulturell identitet – de regionala traditioner som har en koppling till produkterna lägger grunden till den territoriella marknadsföringen

Genom sin starka koppling till sitt ursprung och den lokala kultur ur vilken de är sprungna används SUB- och SGB-produkter ofta som flaggskeppsprodukter för sin region.

SUB och SGB

SUB avser produkter som härstammar från en viss region. De främsta kraven för att erhålla en ursprungsbeteckning är att framställningen från råvara till färdig produkt skall ske inom regionen vars namn produkten ofta bär och att produktens egenskaper helt eller i hög utsträckning ska kunna härledas till den region från vilken produkter härstammar.

SGB avser produkter som härstammar från en region. De främsta kraven för att erhålla en geografisk beteckning är att produktens särskilda kvalitet, rykte, eller andra egenskaper väsentligen ska kunna härledas till dess geografiska ursprung och att minst ett av produktionsleden skall äga rum inom regionen. Råvaran får dock ha sitt ursprung i en annan region.

SUB och SGB är kollektiva varumärken och ansökningar om sådana beteckningar kan därför bara göras av organisationer av flera producenter.

Vad krävs för att lyckas med SUB och SGB?

Utvärderingar av SUB och SGB visar att för att kunna uppnå de positiva effekterna är det viktigt att en stark sammanhållning inom den grupp som söker om skyddet för att garantera det framtida gemensamma arbetet kring produkten. Det är också viktigt att gruppen har den nödvändiga marknadsföringskapaciteten, samt att direkta och indirekta intressenter samarbetar i skapandet av en ömsesidig nytta mellan turismnäringen och producenterna. En ytterligare positiv effekt som främst SUB kan bidra med är främjandet av biodiversitet och bevarandet av lantraser och kulturlandskap. Detta är möjligt när lämpliga praktiker skrivs in i produktens specifikation.

Idag finns det tre svenska produkter med SUB-skydd, nämligen Kalix löjrom, Upplandskubb och Hånnlamb samt tre produkter med SGB-skydd, nämligen osten Svecia, Skånsk Spettekaka och Ölands bruna bönor. Jämfört med Spaniens 102 SUB och 88 SGB, Italiens 166 SUB och 125 SGB, samt Frankrikes 100 SUB och 141 SGB (siffror aktuella juni 2017), är Sveriges facit med sex produkter minst sagt modest. En utvärdering av arbetet med Kalix löjrom, den första svenska produkt att erhålla en SUB, visar att vi fortfarande har mycket att lära hur en SUB-produkt kan bli en flaggskeppsprodukt som kan främja hela regionen. I det avseendet utgör andra europeiska erfarenheter en enorm kunskapsskatt som enkelt kan användas för att stimulera utvecklingsarbetet i Sverige.

Så förhåller vi oss till SGB-skyddet

SGB-skyddet söktes och beviljades Mejerierna Service AB i Stockholm. Att inget gårdsmejeri är aktieägare i detta bolag spelar ingen roll för möjligheterna att nyttja SGB-skyddet – så länge som man följer de i SGB-skyddet angivna receptet. Sörmlandsosten var en föregångare till Svecian och är som sådan viktig för story-tellingen, men när det gäller Svecian som sådan så uppkom den med namn och allt först 1930. Därför är det rimligt att förutom SGB-skyddet också titta närmare på hur Svecia tillverkades på 1930-talet.

RECEPT

Recept på Handgjord Svecia

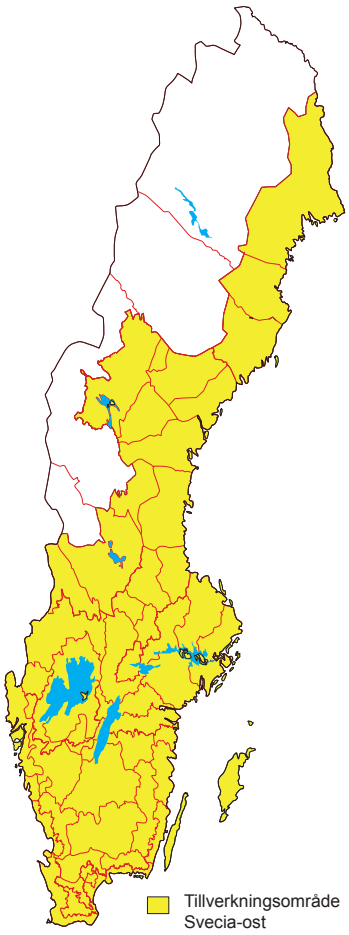
Nedanstående recept på handgjord Svecia utgår från receptet i SGB-skyddet. Om man inte följer det som står i skyddet har osten inte heller rätt att kallas Svecia eller att använda SGB-symbolen på förpackningen. SGB-skyddet är därför ett minimumkrav.

Dock är SGB-skyddet inte helt genomarbetat eller välskrivet, varför det finns skäl att på en del punkter införa ytterligare begränsningar, som därmed blir av Sveriges Gårdsmejerister uppställda nödvändiga villkor för att osten ska få kallas handgjord Svecia, i enlighet med Tabell 1.

Tabell 1. Nödvändiga villkor för att få kalla en ost Handgjord Svecia.

Kriterium	**Värde**	**Anmärkning**
Mjölkråvara	Komjölk	Tillägg av SGM, ej definierat i SGB-skyddet
Mjölkens behandling	Pastörisering	Enligt SGB-skyddet. Även om Svecia i perioden 1930–1937 högst sannolikt framställts också av opastöriserad mjölk så anger SGB-skyddet att pastöriserad mjölk ska användas.
Mjölkråvarans ursprung	Mjölken ska vara producerad inom tillverkningsområdet på Figur 1	Tillägg av SGM, ej definierat i SGB-skyddet
Mejeriets geografiska läge	Mejeriet ska vara beläget i de låglänta delarna av Sverige i enlighet med Figur 1.	Enligt SGB-skyddet
Diameter	35 cm	Enligt SGB-skyddet
Vikt	12–15 kg	Enligt SGB-skyddet. Av detta och diametern följer att osten blir 11–15 cm hög.
Fetthalt	Fullfet	SGB-skyddet anger att Svecia i normalfallet tillverkas i fetthalten 28 %, men också finns i varianterna 17 % och 33 %.
Koagulant	Kalvlöpe	SGB-skyddet antyder detta.
Mjölksyrakultur	Mesofil	Tillägg av SGM.
Löpläggningstemperatur	30 °C	Enligt SGB-skyddet. Carlberg och Hesselberg anger intervallet 29–31 °C.
Brytning till kornstorlek	Böna	Tillägg av SGM, i enlighet med Carlberg och Hesselberg.
Rörning och vila	Dränera bort hälften av vasslen. Ostmassan får sjunka och rörs sedan upp igen och rörningen fortsätter i 20 min.	Tillägg av SGM, i enlighet med Carlberg och Hesselberg.
Värmning	Värm under 30 min upp till 39–40 °C	Tillägg av SGM. SGB-skyddet anger 37–42 °C, medan Carlberg och Hesselberg anger 40–44 °C. Gemensamt i dessa intervall är alltså 40–42 °C.
Efterrörning	60 min	Tillägg av SGM, i enlighet med Carlberg och Hesselberg.

Saltning	Dränera bort nästan all återstående vassle. Salta därefter 1,5 % i ostmassan och bearbeta in saltet.	Tillägg av SGM. SGB-skyddet anger 1,0–1,5 % medan Carlberg och Hesselberg anger 1,5–2,5 %. Den gemensamma punkten är 1,5 %.
Pressning	Osten ska pressas till dess den känns torr	Tillägg av SGM.
Pipor	Osten ska ha en grynpipig textur	Tillägg av SGM.
Ytbehandling	Vaxning eller coating	Enligt SGB-skyddet.
Lagringstemperatur	Osten lagras vid 18 °C under 1 mån och därefter vid 12 °C.	Tillägg av SGM. Carlberg och Hesselberg anger 18–20 °C under första månaden.
Kortaste lagringstid vid försäljning	6 mån	Tillägg av SGM. SGB-skyddet anger 2 mån, men osten kommer då inte att ha någon välutvecklad smak där smaken växer fram särskilt långsamt hos just Svecia. Carlberg och Hesselberg noterar att kvalitetsstämplingen med kronstämpel av Sveciaost i Östergötland förutsatte minst 6 mån lagringstid, vilket också får gälla här. Efter minst 12 mån lagring får osten kallas Handgjord Svecia Banco.



Figur 1. Svecia får bara tillverkas i de gulmarkerade områdena och Handgjord Svecia måste hämta sin mjölkråvara från samma områden. De röda linjerna representerar den tidigare för lantrbukstatistiken aktuella indelningen av Sverige i s.k. Naturliga jordbruksområden. Illustration: Johan Bonow.

Varianter och anmälan till Livsmedelsverket

SGB-skyddet öppnar möjligheten för några varianter av osten, där SGM fastställt de enligt Tabell 2.

OBSERVERA att om du vill använda SGB-symbolen på din ost måste du först anmäla till Livsmedelsverket att du producerar Svecia i enlighet med skyddet.

Variant	**Värde**	**Anmärkning**
Halvfet	2 % fetthalt i ystmjölk syftande till att nå 17 % fetthalt i färdig produkt.	Enligt SGB-skyddet.
Krydd	Tillsats av kryddnejlika och/eller kummin till ostmassan före formningen	Tillägg av SGM

Tabell 2. Varianter av Handgjord Svecia, fastställda av SGM.

Kan man tillverka en rundpipig Svecia med 15 cm diameter och blommande yta?

I tillverkningen av en ost har ystaren nära nog oändliga möjligheter att genom större eller mindre justeringar av olika tillsatser, tider, temperaturer och andra parametrar påverka ostens smak och utseende. Det är givetvis fullt möjligt att tillsätta termofila mjölksyrabakterier till receptet ovan, att efterröra i 270 min istället för 60 min och att använda en form som ger en liten ost med 15 eller 20 cm diameter istället för stipulerade 35 cm. En sån ost kan säkert bli jättegod, men det är då inte längre en handgjord Svecia-ost utan en ost som du själv får hitta på ett annat namn på. Idén med att låsa ett flertal parametrar är att man på så sätt skapar en ost som trots att den görs på flera olika mejerier ändå går att känna igen på ett antal centrala karaktärsdrag, där form och färg är ett sådant viktigt drag. Men även om det är många parametrar som är låsta så kommer handgjorda Sveciaostar från olika mejerier likafullt att skilja sig mer eller mindre i smak. I receptet specificeras ju t.ex. inte vilket bete/foder korna fått i sig, vilken koras som ska användas eller hur länge en ost får lagras. Det vore också förvånande om en handgjord Svecia framställd av fjällkomjölk från Norrbotten smakade likadant som en gjord på Svensk Holstein-mjölk från Öland eller en gjord på bohuskullemjölk från Bohuslän. Variationsrikedomen finns alltså fortsatt där, men den är begränsad på ett sådant sätt att det ändå blir meningsfullt att tala om en *ostsort*.

MARKNADSKOMMUNIKATION

Historiska etiketter

I Tabell 3 finns några exempel på etiketter på Sveciaost som använts under 1900-talet.

Tabell 3. Ett urval av etiketter för Sveciaost från 1900-talet.

Mönster- och varumärkesskydd i SGM:s ägo

Ett nationellt system för kontroll av ostkvalitet introduceras efter ett riksdagsbeslut den 15 juni 1944. Svenska Smörprovningarna som sedan 1904 arbetat med motsvarande kontroll rörande smör får uppdraget att organisera också ostkontrollen. Kvalitetssymbolen blev därför också detsamma – *runmärket*. Runmärkningen ersatte då den tidigare i några län praktiserade kronstämplingen, som än idag fortlever som en del av varumärket Västerbottensost. Som en följd av runmärkningen också av ost bytte Svenska Smörprovningarna namn till Svenska Kontrollanstalten för Mejeriprodukter och Ägg (KMÄ). Runmärkning av svensk ost pågick fram till 1993. Systemet med runmärkning hämtades ursprungligen från Danmark där motsvarande kvalitetsmärke heter Lurpak och alltjämt pryder högkvalitativa danska mejeriprodukter.

Sveriges Gårdsmejerister skulle kunna registrera varumärket igen och använda som kvalitetsstämpel på hårdostar framställda av SGM:s medlemmar och lagrade minst 6 mån.

Runärkt smör i utförande från omkring 1950, här för Kräklingbo mejeri på östra Gotland.

Runmärket användes också på konsumentetiketter och t.o.m. på etiketter på exportostar, såsom denna där märkningen också är skriven på engelska.

RUN-MÄRKT

Förslag till kollektivt varumärke att ägas och förvaltas av SGM.

Tabell 4. Runmärket.

I samband med RiksOsts lagerhuskontroll från mitten av 1940-talet togs ost av särskilt god kvalitet ut för extra lång lagring. Denna ost försågs med Banco-märket som garanti för högsta kvalitet, t.ex. *Svecia Banco*. Sveriges Gårdsmejerister skulle kunna registrera varumärket igen och använda det som kvalitetsstämpel på hårdostar framställda av SGM:s medlemmar och lagrade minst 12 mån.

Tabell 5. Användning av begreppet BANCO på ostetiketter.

Etikettens innehåll

All handgjord Svecia ska på sin etikett märkas ”Handgjord Svecia”. Därutöver ska följande finns med på etiketten:

1. SGB-symbolen
2. Mejeriets namn och ort
3. Fetthalt (då helmjölk använts som råvara skrivs ”Helfet” före ostnamnet)
4. Runmärke för att definiera högkvalitativ gårdsost lagrad minst 6 mån.
5. ”BANCO”-märkt OM osten är lagrad minst 12 mån.

För att förstärka story-tellingen och därmed värdet på osten i konsumentens öga är det därtill önskvärt att också ange vilken koras som mjölken kommer ifrån, eller om det är en mix av två eller flera raser också ange detta. Observera att också Svensk Holstein och Svensk Röd och vit boskap är egna raser

Gemensam etikett

En gemensam etikett för Handgjord Svecia har tagits fram av kommunikationsbyrån Salt i enlighet med Tabell 6.

Brott mot definitioner och varumärken

Om man finner någon som bryter mot SGB-skyddets definition av Svecia kan man vidta rättsliga åtgärder för att söka få tillstånd en ändring och/eller ett skadestånd. SGM:s preciseringar vad gäller Handgjord Svecia har ingen rättslig status på samma sätt.

Om någon gör en ost på annat sätt än som beskrivs i denna skrift och ändå kallar den Svecia är det därför bara klandervärt och olämpligt. Vi sätter helt enkelt vår tillit till en allmän kollegialitet och förståelse för det gemensamma värdet av att bygga en kultur och att brott mot det gemensamt överenskomna uppmärksammas och beivras av oss själva.

Kort beskrivning av Svecia

Svecia är en lagrad, grynpipig pressad ost framställd av komjölk från de låglänta delarna av Sverige. Den grynpipiga texturen är en svensk unikitet med anor tillbaka till 1200-talet. Den ost som idag kallas Svecia såg dagens ljus i Nyköping år 1896 där den skapades av mejeristen Theodor Ericson, som ville ha en särskilt lagringsduglig ost. Ett kännetecken för Svecia är också att den vinner i smak också vid riktigt lång lagring. Från Nyköping spred sig osten till många andra delar av landet. 1930 fick osten namnet Svecia. I mitten av 1900-talet stod Svecia för mer än hälften av svenskarnas ostkonsumtion. Sedan 1998 har Svecia SGB-skydd. Smaken är karaktäristiskt filmjölkssyrlig blandad med komplexa toner från kulturlandskapets växter.

Kortkort beskrivning

Svecia är en svensk pressad komjölksost med karaktäristiskt grynpipig textur. Den uppfanns i Nyköping 1896 och kännetecknas av särskilt god lagringsduglighet. Sedan 1998 har Svecia SGB-skydd inom EU. Svecia har en filmjölkssyrlig grundsmak kompletterad med komlexa toner från kulturlandskapets växter.

Tabell 6. Gemensam etikett för Handgjord Svecia 6 respektive 12 månader.

KÄLLOR

Stort tack till följande personer
Paulina Rytkönen, Rönninge
Björn Sigbjörn, Sundsvall
Bengt Frans Nilsson, Kristianstad
Johan Bonow, Järfälla

Skriftliga källor

Carlberg, Erik; Hesselberg, Oscar; *Mejerilära*, Naturvetenskapliga förlaget, Stockholm 1934

Ericson, Theodor; *Ur en mejerimans minnen*, Stockholm 1929

Plume, Christian; *Ostboken*, Tiden, Stockholm 1971

Ragnar, Martin; *Svensk ostkultur i recept och formspråk*, Carlsson Bokförlag, Stockholm 2013

Ragnar, Martin; Rytkönen, Paulina, En idéskrift om kulinariska regioner i Sverige, LRF, Stockholm 2015