

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 79/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****"UPPLANDSKUBB"****EG-nr: SE-PDO-0005-01084-10.01.2013****SGB () SUB (X)****1. Beteckning**

"Upplandskubb"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 2.4 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

Produkten utgörs av brödet Upplandskubb.

Upplandskubb är ett pepparkaksbrunt till gråbrunt rustikt bröd. Upplandskubb gräddas som en cylinder om diameter 16–23 cm. Brödet saluförs skuret på längden i fjärdedelar. Brödskivan utgör följaktligen en cirkelsektor med spetsvinkel om cirka nittio grader. Längden/höjden på den saluförda brödbiten får variera. Brödet saknar skorpa. Den rundade kanten är relativt slät med mjuk yta.

Texturen är fint kompakt med stadigt något kladdigt innanmäte med små håligheter. Brödet är kornigt och smuligt i konsistensen. Det är ett mustigt bröd med medellång eftersmak.

Doft: Låg-medelintensiv, lätt sötssyrlig rågkaraktär, toner av sirap, jästig lite bränd doft.

Smak: Sötaktig smak med tydlig sirapston och sädessmak med tydlig rågsmak och lite beska i eftersmaken. Låg salta. Låg syra.

Brödet kan saluföras färskt eller djupfrost.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt förordning (EU) nr 1151/2012.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Rågmjölet skall vara framställt i Uppland, på råg odlad i Uppland. Rågmjölet får vara stenmalet eller valsmålet. Det skall vara ett grovt fullkornsmjöl som innehåller rågkornets alla beståndsdelar, det vill säga kärna, grodd och skal. Mjölet skall vara osiktat.

Vetemjölet skall vara framställt i Uppland, på vete odlad i Uppland. Vetemjölet får vara stenmalet eller valsmålet. Det får vara siktat eller osiktat.

Sirapen skall vara traditionell så kallad ljus sirap eller så kallad mörk sirap. Så kallad brödsirap, svart sirap, bagerisirap, vit sirap eller andra sirapskvaliteter är inte tillåtna i Upplandskubb.

Mjölet får vara berikat med B-vitaminer.

Tillåtna tillsatser i mjölet är antioxidationsmedlet askorbinsyra (E300).

Ovanstående begränsningar säkerställer att brödets traditionella kvaliteter bevaras.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

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

Beredningen måste äga rum inom det geografiska området. Brödet gräddas genom att den cylindriska formen sätts ner i vattenbad och kokas.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Upplandskubb skall etiketteras eller märkas på annat sätt inom det geografiska området, för att på så sätt säkerställa ursprunget. Brödet får skivas och paketeras utanför det geografiska området. När brödet skurits upp till Upplandskubb måste det omgående emballeras för att inte förlora i kvalitet, bland annat förlora i fuktighet.

3.7 Särskilda regler för märkning

Märkningen av förpackningar som innehåller "Upplandskubb" skall innehålla följande element:

Texten "Upplandskubb"

Europeiska unionens officiella märkning för Skyddad ursprungsbeteckning

Bakdatum samt i det fall brödet varit fryst uppgift härom

Producentens namn och kontaktuppgift

Det är tillåtet att ange privata märkesnamn, under förutsättning att detta inte sker i berömmande ordalag eller vilseleder konsumenten.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Upplandskubb produceras i det geografiska område som utgörs av landskapet Uppland. Landskapet Uppland ligger i östra delen av landet. Området är 12 738 km² stort.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området, Uppland, är ett småkuperat slättlandskap. De inre delarna av området utgörs till stor del av bördiga leror och de högre belägna delarna täcks av morän. Ett utmärkande drag i landskapsbilden utgörs av rullstensåsarna, t.ex. Uppsalaåsen och Stockholmsåsen, som avsattes i samband med att inlandsisen drog sig tillbaka.

Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut (SMHI) sammanfattar klimatet i Uppland:

"Uppland är, frånsett Öland och Gotland, det landskap som uppvisar den minsta höjdskillnaden av alla; högsta punkten ligger bara 113 m ö h. Temperaturen styrs därför nästan helt av avståndet till havet i öster och i någon mån till Mälaren i söder. Medeltemperaturen under de kallaste månaderna varierar från -3° på de yttersta öarna i Stockholms skärgård i februari till -5° i landskapets inre norra del i januari. Under juli, som är den varmaste månaden, är medeltemperaturen omkring 16° i nästan hela landskapet. Kallast är det på öarna utanför kusten i nordost med $15,5^{\circ}$ och varmest i Stockholms centrum med 17° . Den uppmätta årsnederbörden är minst på öarna allra längst ute till havs med 450 mm och störst ett stycke innanför kusten i nordost med upp till 650 mm."

Jordbruket har utvecklats i samklang med områdets geologi, topografi, jordarter och klimat.

Rågodling har varit viktig i Uppland sedan medeltiden. Omkring 1570 utgjordes 33–50 procent, och i vissa delar mer än 50 procent, av spannmålsarealen av råg. Veteodlingen har kommit in senare och utgjorde i början av 1800-talet tillsammans med ärter, havre, blandsäd 10–20 % av områdets totala odlingsareal.

Upplandskubb kännetecknas av att den bereds av råg och vete från det geografiska området som tillsammans med sirap, vatten och jäst knådas till en deg som jäses kallt under lång tid. Därefter sätts formen i vattenbad med lock och brödet gräddas under lång tid. Brödet gräddas inte i ugn. Upplandskubb skall gräddas i en cylindrisk form med lock. Traditionellt har en bleckburk, mjölkflaska, mjölkhämtare eller mjölkkruka med lock använts. Formens volym får variera mellan 2 liter och 8 liter. Efter gräddning måste brödet vila inlindat i bakdukar 10–24 timmar och får först därefter skäras.

Bakning av Upplandskubb enligt den särskilda metoden är en mänsklig påverkan som kräver goda praktiska kunskaper om hur bearbetningen anpassas till råvarorna och utrustningen för att säkerställa brödets särskilda kvaliteter. Eftersom Upplandskubb kan bakas i olika stora tillagningskärl samt med olika sorters mjölråvara och gräddas antingen på elektriska, gasdrivna eller vedeldade spisar krävs det en mänskligt överförd kunskap om hur mjöl, vatten, storlek på formen, jästid och koktid ska balanseras för de specifika förhållandena. Kunskaperna går i arv liksom den utrustning som används för gräddningen.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Upplandskubb är ett pepparkaksbrunt till gråbrunt rustikt bröd. Brödet skall före delning ha formen av en cylinder med diameter 16–23 cm. Cylinderns volym får variera mellan 2 och 8 liter. Brödcylindern skäres i fyra delar längs med cylindern.

Upplandskubb saluförs skuret på längden i fjärdedelar enligt ovan. Den karakteristiska brödsdskivan utgör en cirkelsektor med spetsvinkel om cirka 90° grader

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 (för SGB)

De särskilda egenskaperna hos Upplandskubb är nära förknippade med morfologin och klimat- och jordmånsförhållandena i det geografiska området.

Sverige sträcker sig geografiskt över ungefär 14 latituder och 13 longituder, vilket gör att landet har flera olika klimatzoner. Även inlandsisens inverkan på jordarterna i området samverkar med klimatzonerna och bestämmer vilka grödor som kan odlas med god kvalitet. Uppland anses vara den första svenska odlingsplatsen för råg och det är inte osannolikt att rågen kommit från Finland, där detta spannmålsslag varit känt sedan tiden före kristendomens införande och banden mellan Finland och Uppland är kända sedan lång tid. Rågens införande i Uppland beror dels på att den är jämförelsevis okänslig för torka, och därför är lämplig att odla på de uppländska jordarna, och dels på att det har funnits en efterfrågan på råg med hög bakkings- och lagringskvalitet från de medeltida tyska invandrarna i den närbelägna huvudstaden (belägen i Uppland). Rågbröd finns dokumenterat i gammalsvenska områden, dit Uppland hör, sedan mitten av 1500-talet av Olaus Petri (1493–1552). Det finns

dokumenterat att Kungsgårdarna i Uppland ökade sin rågodling och avkastning under 1500-talet vilket är ett resultat av de goda naturliga förutsättningarna samt utvecklingen av ny teknik i området. Detta har bidragit till att Uppland historiskt sett även varit en spannmålsexporterande region. Det är således föga troligt att Upplandskubb bakats av annan spannmål än den som odlats i regionen.

Rågbröd bakat på råg från regionen, var från medeltiden och in på 1900-talet det viktigaste brödet i Uppland. Endast i undantagsfall bakades bröd på vete. Först under 1900-talets senare hälft har vete-baserat bröd blivit "normalbrödet" i Uppland.

Det normala för denna region var det hårda spisbrödet, bakat på råg, som passade väl in i förråds-kulturen. I samband med juletider finns det i Uppland traditioner som vittnar om en rikare kosthållning. Muntliga och skriftliga uppgifter visar att Upplandskubb bakades till jul, och innehöll också det betydligt mer exklusiva vetemjölet, för att ge något extra till gårdarnas brukare och senare även stadsbefolkningen. Eftersom Upplandskubb är mer komplicerat att baka än spisbröd krävs både djupare kunskap om beredningen och tillgång till det högkvalitativa mjöl som området frambringar.

Beredningen, med lång jäsningstid i låg temperatur och lång gräddningstid i låg temperatur samt att brödet svalnar långsamt inlindat i så många lager handdukar att mindre fukt förloras, gör brödet saftigt samt att smakerna i brödet utvecklas på ett särskilt sätt och att hållbarheten blir särskilt bra. Sötningen av brödet bidrar också till dess särskilda smaker och goda hållbarhet. Brödets cylindriska form ger en jämn gräddning och nyttjar kokkärnen väl, där såväl den inre bakformen som vattenbadet utgörs av kärn som också används i den övriga matlagningen. Kombinationen av dessa karakteristika gör brödet unikt i brödkulturen.

Upplandskubbs goda anseende framkommer på olika sätt. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala, som startade 1895, utbildade lärarinnor och husmödrar i matlagning, näringslära och huslig ekonomi. Fackskolan inkorporerade brödet i sina receptsamlingar och spred således kunskapen om just detta bröd till elever från hela landet som ett exempel på ett regionalt bröd. I sentida verk som beskriver uppländska mattraditioner tas Upplandskubb upp som typiskt för regionen.

Carina Eliardsson, Getingarne, vittnar om att Upplandskubb är mycket väl förankrat i gårdens traditioner. Hon berättar att Upplandskubb alltid bakas på gården till julen, nu enligt ett recept från hennes svärfars mormor.

Ett mycket starkt bevis på Upplandskubbs goda anseende är det faktum att landshövdingen i Uppsala län ofta har Upplandskubb på menyn när utländska delegationer besöker regionen.

Under arbetet med denna ansökan har flera upprop gjorts och ett fyrtiotal personer djupintervjuats om recept, traditioner, erfarenheter och minnen kring Upplandskubb. Dessa intervjuer bekräftar tillsammans med skriftliga källor Upplandskubbs ursprung i Uppland.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Skyddade%20ursprungsbeteckningar/Ans%c3%b6kan%20SUB%20Upplandskubb%20final%20inkl%20bilagor.pdf>

⁽³⁾ Se fotnot 2.