



Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form.

De insåg ju att det fanns ju faktiskt människor i hela Sverige som tyckte att livet skulle inte bli sig likt utan ett handgräddat knäckebröd. Så det är inte att man har suttit och smaskat blåmusslor en eftermiddag och sagt att de var goda och sedan har man beskrivit smaken och säger att smakar de såhär gott så räcker för att få en ursprungsmärkt produkt utan en ansökningsprocess. Hur kan vi i Sverige använda den här märkningen till gagn för platsutveckling och fler jobb på landsbygden?

Vad har Kalix Löjrom, Wrångebäckstost och Skedvi Bröd gemensamt? Jo, de är några av de 21 produkter i Sverige som fått en, för företag mycket eftertraktad, så kallad skyddad EU-beteckning. En sådan som till exempel champagne från distriktet Champagne i Frankrike har. Det bubblat uppfyller vissa villkor som gör att bara det får kalla sig så. Men vad mer exakt är en skyddad EU-beteckning egentligen? Och vad har den för betydelse för producenterna för landsbygdsutveckling och för oss konsumenter?

Välkomna till Landsbyggsnätverkets podd Landet. Jag heter Helene Almqvist och med mig idag har jag Anna Hegethorn från ett krispigt småländska högländet. Och Anna du sysslar med? Ja, jag jobbar med Jordbruksverkets nya satsning på att öka kännedomen och kunskapen om skyddade EU-beteckningar.

Och så är Sven-Erik Larsson här. Jajamän. Så är det. Du är konsult och har under ganska många år tillsammans med din kollega Odd Nygård hjälpt producenter och producentföreningar att skriva sina ansökningar om att få just en skyddad EU beteckning. Ja, och nu under det här året så har jag fått lite utökad uppdrag att vi ska försöka få till samarbete mellan föreningarna och produkterna och producenterna och försöka få till någon form av nätverk. Med oss har vi även Riina Myrsell, verksamhetschef på Knäckebrödbageriet Skedvi Bröd i Dalarna, som... Som erhölet en sådan här är EU-beteckning skyddad geografisk beteckning i november.





Historien om ert bageri är ju lite spännande. Det hade bakats knäckebröd i det i decenniertills ekonomin satte stopp 2013 och fabriken lades ner.

Men då blev det ett ramaskri i bygden och i många andra delar av landet. Ja, och vi brukar berätta om en man som hade hyrt ett släp på närmaste mack och han köpte ju de här brödkartongerna och fyllde släpet. Och så konstaterade han att han skulle klara sig ungefär ett och ett halvt år. Men sen var hans liv ungefär över för att han skulle inte ha något knäckebröd på bordet.

Och Anders som är vår VD och hans dåvarande kompanjons heter Malin. De insåg att det fanns ju faktiskt människori hela Sverige som tyckte att livet skulle inte bli sig likt utan ett handgräddat knäckebröd. För att med eldenså får man mycket mer smakaraktär i brödet än vad man får i de här som gräddas i elektroniska ugnar. Så tack vare att folk skänkte pengar och att Benny Andersson från ABBA gick in som delägare så drogs Skedvi Bröd igång igen 2014. Och som sagt, nästan tio år senare så fick ni en skyddad EU-beteckning.

Det är alltså en märkning som ett livsmedel eller en jordbruksprodukt kan få om den uppfyller vissa specifika krav som gör den unik. Med en sådan märkning så skyddas producenten från plagiat och inom EU så har för närvarande fler än 3500 produktnamn fått ett sådant skydd. Det finns några olika beteckningar. Dels den som Riinas bageri har skyddad geografisk beteckning SGB, dels skyddad ursprungsbeteckning SUB samt garanterad traditionell specialitet GTS. Men idag pratar vi bara om de två förstnämnda. Sven-Erik Larsson, kraven för att få en SGB respektive SUB är delvis ganska lika. Så vad är det som skiljer dem åt? Om man jobbar med en SGB, då ska antingen råvaru produktionen eller förädlingen ligga i det här geografiskt avgränsade området som man har sökt på dem. Och jobbar man med en SUB produktså ska både primärproduktionen och förädlingen ligga i det avgränsade området. Riina du är alltså verksamhetschef på sked vid bröd och ni kan som sagt stoltsera med en skyddad geografisk beteckning för ert knäckebröd.

Hur kändes det att få den? Riktigt ärofyllt och hedersamt. Och det blir ju ett kvitto på att vi har en bra produkt. Vi gör





någonting väldigt unikt och det blir ju samtidigt kvalitetsstämpelsom man får sätta på produkten. Så vad merkan man säga att krävs för att man ska få någon sådan här beteckning? Sven-Erik i arbetet att få till en skyddad beteckning så tittar man på de geografiska förutsättningarna. Man tittar på det immateriella kunnandet. Man tittar på primärproduktionen, Man tittar på historien. Så att alla de här sakerna flätas ihop Och man kan säga en form av positiv spårbarhet från en färdig produkt fram tills hela vägen.

Det är en ganska komplex ansökan. Och om man ska försöka förklara vad immateriella värden är som du nämnde. Sven-Erik, så kan man väl säga att det är tillgångar som inte är rent fysiska saker som till exempel kunskap om eller erfarenhet av något. Och vad gäller beteckningar så handlar det många gånger om hantverksskicklighet. Och apropå det så är det väldigt intressant att höra hur ert knäckebröd kommer till Rina.

Vi kan ju inte gå in på alla detaljer, men jag vet att ni gräddar det i murade sten och ugnar i ungefär 350 grader. Först får degen jäsa en gång, sedan kavlar ni ut runda kakor som naggas och efter det får allt jäsa igen. Och den tiden varierar, eller hur?

Ja, det beror lite på hur varmt ute eftersom degen reagerar på temperaturen ute. Luftfuktighet till exempel.

Alla kakorna gräddas ungefär 2 minuter på tre olika ställen i ugnen för att få jämn gräddning. Och när brödet är färdig gräddat hängs det på spett och vi torkar det minst i två dygn i 39 grader. Och därifrån går det till paketeringen. Där sorterar vi allt manuellt. Vi kollar igenom alla kakor var och en för sig och det är även då vi bestämmer om det blir ett original eller extra gräddat. Och sen packas allt manuellt i vår fabrik. Så tittar man på baksidan av paketet så ser man att de är lite olika i. Och vi som jobbar i fabriken kan ju genom att se hur pappret är vikt och allt är tejpats säga att jamen det här är Sara som har gjort, eller det här är Jocke som har gjort. Anna Thorn. Jordbruksverkets satsning som pågått sedan 2014 och som du arbetar med. Den handlar bland annat om att få folk att förstå betydelsen av en märkning. Just nu håller du tillsammans med professor Lena Mossberg från Handelshögskolan vid Göteborgs universitet och Eva Jälke,





strategi och landsbygdsutvecklare, på att ta fram en modell för hur produkter med skyddade EU beteckningarna användas för att utveckla en ort. Handlar det om att på de ställen där en jordbruks produkt eller ett livsmedel fått en sådan beteckning så bygger man upp något slags system för hur andra företag på orten kan använda sig av den som draglok. Det finns flera olika dimensioner här, både att titta på platsen. Hur kan man få fler sättgöra fler affärer just på grund av den här fina märkningensom bär på så många kvaliteter? Och där handlar ju om att man ser till en plats värden utifrån varden producerar, hur människor har hanterat livsbetingelserna på en plats i exempelvis klimatzon eller jordmån och alla de här förutsättningarna som är unika för en plats. Och det handlar ju definitivt om hur kan vi i Sverige ytterligare använda den här märkningen till gagn för fler jobb på landsbygden att behålla de här immateriella värdena och produktionen naturligtvis att den ska vara kvar. Det är därför EU har tagit fram den här märkningen för att uppmärksamma de här värdena på en plats.

Och när ni studerat produkt för att jobba fram en modell, då har ni tittat på dels Skedvi Bröd och dels på Bohusläns blåmusslor som odlats längs västkusten sedan 70 talet och som numera har en skyddad ursprungsbeteckning, en sup. Ja, vi tycker också jättekul i vår grupp med Lena och Eva att också titta närmare på den blåa maten från havet där man också kan verkligen följa med, åka på expedition, se hur det karga Bohuslän håller dessa skatter i form av musslorna och hur man bereder dem och äter dem och njuter av dem. I det här fallet med Bohusläns blåmusslor så så odlas de ekologiskt på rep och är just den här vackra blå svarta musslan med det här pärlmorskimrande skalet och köttet som som är så näringsrikt och aromatiskt och därmed väldigt intressant i både dåtida och framförallt framtidens gastronomi, tänker jag.

Så är det också hur sättet de odlas på som gör att de har fått en sådan här beteckning. Jo, men absolut, det är ju. Och det var jättebra fråga och att den kom fram utan det är ju precis på samma sätt som om vi har beskrivit Vrångö, Beck och Osten så börjar ju det. Den beskrivningen börjar ju med. Hur ser betet ut runt i det här området och tar man den till vattnet? Hur är. Hur är de marina betingelserna i det här området med





temperaturer och havsströmmar och så? Sen så när man har beskrivit liksom oavsett om det är betet för korna som ska producera mjölken som ska göra ost eller om det är den marina miljön där odlingarna är. Alltså det är där man börjar ett sådant ansökningsarbete och då handlar det både om att man ska beskriva fysiska förutsättningarna i havet och sen så är nästa lager hur?

Hur de som odlar musslorna alltså de slänger inte ut dem lite randomutan det finns ju ganska mycket kompetens kopplat till var och hur man odlar musslor också. Det är ju samma sak därsom när man odlar spannmål eller man odlar var som helst. Man behöver hålla koll på det och man behöver följa odlingarna och sen ska man ju skörda och då finns det ju liksom olika sätt att skörda på.

Det är ju hela det verkliga hela produktionssystemet som ligger till grund för en ansökan, oavsett om det är marin miljö eller om det är på landsbygden. Och där, där är det ju viktigt att man ser att hela ansökningsförfarandet håller ihop. Att den historiska kopplingen, kopplingen till odlingsplatsen, alltså att hela värdekedjan hänger ihop. Så det där är ju den positiva spårbarheten. Eller? Transparensen är ju ungefärsom det Rina berättar förut, liksom alla de här, alla de här detaljerna, alla de här tankarna, alla de här stegen hela tiden från råvara till och med liksom innan råvaran fram till den färdiga produkten. Det är ju det som har gått igenom granskningen.

Så det är inte att man har suttit och smakat blåmusslor en eftermiddag och sagt att de här var goda och sen har man beskrivit smaken och säger att smakar de så här gott så räcker för att få en ursprungsmärkt produkt utan en ansökningsprocess. Det är ett mycket, mycket mer omfattande arbete. Men det som är viktigt tror jag är att man tittar på de här produkterna i begreppet plats och unikt. Det var ju lite det Anna var inne på alltså. Knäckebrödet är unikt på den platsen kopplat till de traditionerna kopplat till råvarorna kopplade till alltihop. Det betyder ju inte att det inte finns, liksom andra knäckebröd som också är fantastiska och också är goda och också görs på väldigt speciella sätt. Det är Skedvi Knäckebröd som har en skyddad beteckning. Det är inte svenskt knäckebröd som är skyddat, så det finns utrymme och det är samma sak. Om man tittar på







ostareller om man tittar på andra produkter så finns det utrymme och ursprungsmärkningmycket, mycket mer i Sverige än vad vi har idag. Åker man runt nere i Italien till exempel, eller på vissa ställenså kan det finnas i ett ganska litet område olika lufttorkade skinkor som allihop är ursprungsmärkt. Så det är inte så att lufttorkad skinka från Italien är märkt, utan det blir väldigt mycket det här på plats. Unika. Anna. Jag återkommer till det här med utvecklingen av en ort. Vilka tips kan du ge? Producenter och städer byar på hur de kan arbeta tillsammans för att ta vara på möjligheterna. Att ett företag på orten fått en EU-stämpel? Jag tänker att det handlar om att sätta den här produkten mitt på bordet och att bjuda in brett av alla intressenter, både väldigt lokalt och regionalt och ibland kanske nationellt, för att titta på potentialen. Vad det här smakerna, de unika egenskaperna, produktionen och historien bakom faktiskt betyder. Både för det lilla samhället men också i en större geografi.

Sven-Erik, Du har ju stöttat flera producenter i deras ansökningar om att få en skyddad EU-beteckning. Vad är ditt viktigaste råd till den som vill ha en sådan?

Ja, det här immateriella kunnandet och det här muskelminnet arbetet tycker jag är rätt så fascinerande och det om jag ska ha något tips. Det är många tips, men man ska ha med att de som står och gör de här produkterna liksom tar så mycket av det de gör varje dag på jobbet. För självklart. Det är inget konstigt. Jag vet att det är så här. Det är så mycket erfarenhetsbaserad kunskap kopplat till de här produkterna så. Man blir lika fascinerad varje gång man får komma in i produktionen. När man står bredvid så händer det en massa saker i produktionen. Helt plötsligt så står någon och ler när man har en, man står i produktionslokal och så frågar man Vad är det du ler åt? Men jag hör att det går bra nu. Okej, hur hör du det? Jag hör ingen skillnad alls när jag står här, men jag hör på det ljudet där borta och sen hör jag det där och sen. Nej, nu vet jag att det går bra.

Det är häftigt. Så det viktigaste rådet är väl ibland att fundera på vad är det vi egentligen gör? Det var allt för idag om EU-skyddade livsmedelsbeteckningar. Anna, Hege Torn, Sven Erik Larsson och Rina Michel. Tack för att ni ville vara med här och prata om sådana. Ja, tack själv, Tack! Tack så



mycket för inbjudan! Jättekul! Podden Landet görs av Landsbygdsnätverket och för er som är intresserade av att få reda på lite mer om produkter med skyddad EU beteckning så kan jag tipsa om en webbplats som heter Smaka Sverige och som drivs av Jordbruksverket. Där finns mycket att läsa om mat och matkultur och sådana här beteckningar. Producent idag var Ingrid Whitlock. Självt heter jag Helene Almqvist och säger stort tack till alla er som lyssnat.

