RÅDSFÖRORDNING (EEC) No 2081/92
ANSÖKAN OM REGISTRERING: Art 5 ( ) Art 17 (X)

SUB ( ) SGB (X)

Ansökningsnummer i medlemsstaten.....

1. Behörig myndighet i medlemslandet:
Namn: Livsmedelsverket
Adress: Box 622
S-751 26 UPPSALA
Tel. + 46 18 17 55 00 **Fax:** + 46 18 10 58 48

2. Ansökande grupp:
a. Namn: Mejerierna service AB
b. Adress: S-105 46 STOCKHOLM
SVERIGE

c. Sammansättning: se bilaga A

Producent/förädlare (X) andra ( )

3. Produktens namn:
Svecia

4. Produkttyp: Ost (klass 1.3)

5. Produktspecifikation
(sammanfattning av kraven i artikel 4.2.)

a. namn: Svecia

b. beskrivning:
En halvhård ost med cylindrisk form, en diameter av 35 centimeter och en vikt på 12-15 kg. Ostens yta är vaxad. Ostens färg är jämn, ljusgul till gul. Snittytan är grynpipig och piporna är jämnt fördelade. Pipornas storlek är 2-6 m m.

Osten lagras i 2 månader eller mer och smaken blir svagt syrlig, mild och fyllig. Ostens konsistens är jämnt smältbar, fast, skivbar, något elastisk till mör.

Fetthaltsklasser och vattenhalt:
Fetthaltsklass: 28%
Fett i torrsubstans: 45%
Vattenhalt i fettfri del (mogen ost): 53-57 %
Salthalt: (normal) 1,0-1,5%

Varianter:

- Osten kan tillverkas med låg fetthalt: 17% i osten, (30% fett i torrsubstans).Vattenhalt i fettfri del: (mogen ost): 52-56%.
- Fetthalt 33% i osten (55% fett i torrsubstans). Vattenhalt i fettfri del är då 56-60%.

c. geografiskt område:
Svecia tillverkas i de låglänta delarna av Sverige, se karta i bilaga B.

d. bevis på ursprung:
Svecia är en typisk svensk ost som tillverkas i de låglänta delarna i hela Sverige. Svecia bygger på gammal svensk osttradition, troligen så långt tillbaka i tiden som från 1200-talet. Namnet Svecia, som härstammar från namnet för det geografiska namnet för Sverige på latin "Suecia", har använts för produkten sedan 1920-talet. I ordlistor, uppslagsverk och i dagligt tal representerar ordet "Svecia" numera namnet på denna svenska ost. Någon produktion av Svecia utanför Sveriges gränser har aldrig förekommit.

e. framställningsmetod:
I Sverige är hygienen inom mjölkproduktionen mycket hög, vilket innebär att svensk råmjölk är praktiskt taget fri från främmande bakterier. Detta leder till en mycket hög ostkvalitet, eftersom det inte finns några mikroorganismer som kan påverka osten negativt under mognadslagringen. Dessutom medför det svenska förbudet mot fiskmjöl, köttmjöl och annat animaliskt fodermjöl att råmjölken får en hög kvalitet.

- Mjölkråvaran som används för ystning är lågpastöriserad till 72°C och ytstmjölken tempereras till ca 30°C.
- En bakteriekultur tillsätts för att ersätta den som försvinner när mjölken pastöriseras.
- Koaguleringen av mjölken är nästa steg, och innebär att löpe tillsätts så att mjölkens äggviteämne (kasein), stelnar/koagulerar. Koaglet skärs sönder och koageldelarna rörs. Vassle tappas av efter hand. Ostmassa värms sedan från 30°C till 37 - 42°C. Värmning sker under omrörning. Salt tillsätts.
- Ostmassa förs över till formar och ostmassa pressas samman med luft mellan kornen vilket gör att osten blir småpipig och grynpipig.
- Osten läggs i saltlake och får en salthalt i mogen ost mellan 1,0 till 1,5%. Osten lagras i åtminstone två månader för att få sin karakteristiska smak.

f. samband med området:
Svecia har av tradition tillverkats av flera ysterier över hela Sverige. I bergsområdet gör den låga temperaturen och den otillräckliga vattentillgången att det är ytterst svårt att bedriva jordbruk. Det bistra klimatet omöjliggör även mjölkproduktion och osttillverkning. Således är det topografiska skillnader och skillnader i jordmån som utgör de naturliga avgränsningarna för tillverkning av Svecia.

Det finns i huvudsak två boskapsraser i Sverige: Röd och vit boskap och Svensk låglandsboskap. Mjölken som erhålls från dessa två raser är likvärdig ur ystningssynpunkt, och eventuella skillnader i fett- och proteinhalt mellan raser, årstider etc påverkar inte ostens egenskaper eller kvalitet, utan enbart det kvantitativa utbytet vid osttillverkningen.

I såväl norra som södra Sverige är korna installade under höst, vinter och tidig vår, d v s totalt 8 till 10 månader. Utfodringen av mjölkkor är därför snarlik i hela Sverige.

Svecia har lång tradition och renommé i Sverige. Ett ytterligare bevis för hur väl Svecia är känt är de många bokreferenser där Svecia omnämns.

g. kontrollorgan:
namn: Livsmedelsverket
Adress: Box 622
S-751 26 UPPSALA
Tel. + 46 18 17 55 00 **Fax:** + 46 18 10 58 48

h. märkning:
Idag är Svecia ett trade mark som ägs gemensamt av medlemmarna i Ostfrämjandet. Medlemmarna i Ostfrämjandet måste följa reglerna i Ostmanualen för Herrgård, Grevé, Präst och Svecia. Detta innebär att det måste vara möjligt för konsumenterna att särskilja Svecia från andra produkter och osten måste bära namnet Svecia med tydligt skrivna bokstäver. Annan information, såsom det tillverkande företagets namn, får lov att användas tillsammans med namnet Svecia, men får inte vilseleda konsumenten.

Produkten säljs i lös vikt, förpackad i vakuum eller i kontrollerad atmosfär antingen hel eller i bitar.

i. nationella krav:
Osten måste uppfylla kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter och lagar; Livsmedelslagen 1971:511 och Ostkungörelsen SLV FS 1972:23 med tillägg SLV FS 1978:9, SLV FS 1989:34 och SLV FS 1990:22.

Bilaga A 1 (2)

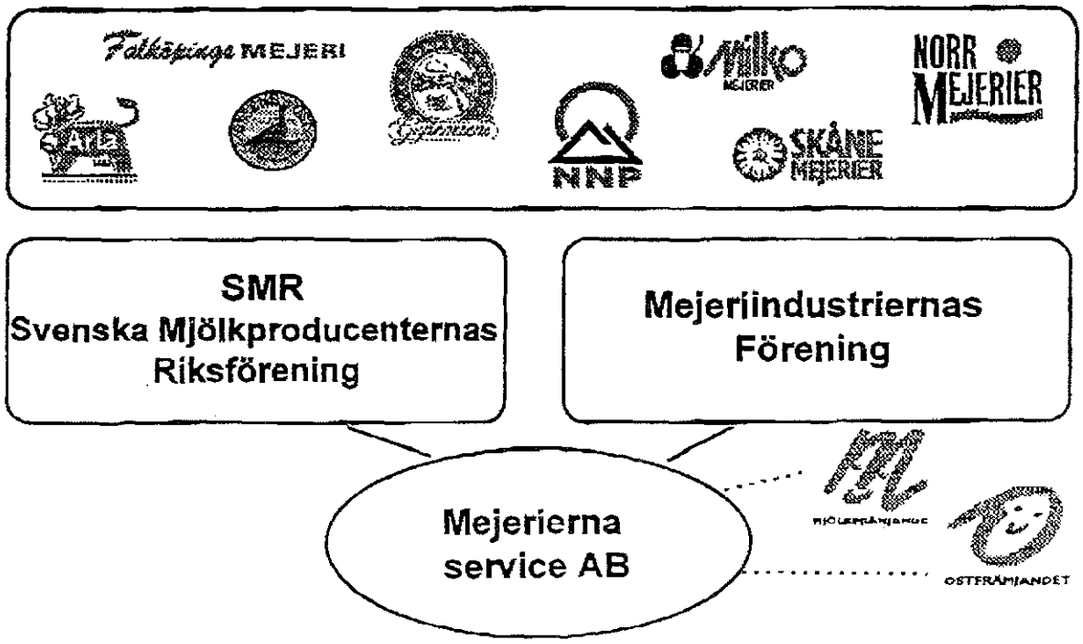
Branschorganisationen för mejeriföretagen: Mejerierna service AB, Svenska mjölkproducenternas riksförening och Mejeriindustriernas förening

Mejerierna service AB arbetar på uppdrag av Svenska mjölkproducenternas riksförening (SMR) och Mejeriindustriernas förening (MiF).

Mejerierna service AB har åtta medlemmar och arbetar inom tre huvudområden: "opinion", "näringspolitik" and "forskning och utveckling". Inom området "opinion" finns två organisationer som utför uppdragen inom ramen för Mejeriernas verksamhet. Namnen på de två organisationerna är Mjölkfrämjandet och Ostfrämjandet.

Ostfrämjandet bildades 1994 och har egen styrelse och en diskussionsgrupp som kallas för referensgrupp. Ostfrämjandet har sju medlemmar och all hård och halvhård ost produceras av dessa företag.

MEJERIERNAS BRANSCHORGANISATIONER



Namn och adress till Ostfrämjandets medlemmar:

Arla Ost AB, Box 1508, S-351 15 VÄXJÖ

Skånemejerier, Box 103, S-291 22 KRISTIANSTAD

Norrost, Box 31, S-182 11 DANDERYD

Gäsene Mejeriförening, Box 7, S-520 30 LJUNG

Boxholm Ost AB, Box 89, S-590 10 BOXHOLM

AB SmålandsOst, Mejerigatan 4, S-570 03 VRIGSTAD

Falköpings Mejeri, Odengatan 6, S-521 42 FALKÖPING

Företag som är anslutna till Svenska mjölkproducenternas riksförening och Mejeriindustriernas förening:

Arla, S-105 46 STOCKHOLM

Falköpings Mejeri, Odengatan 6, S-521 43 FALKÖPING

Gefleortens Mejeriförening, Box 6077, S-800 06 GÄVLE

Gäsene Mejeriförening, Box 7, S-520 30 LJUNG

Milko Mejerier, Box 73, S-791 22 FALUN

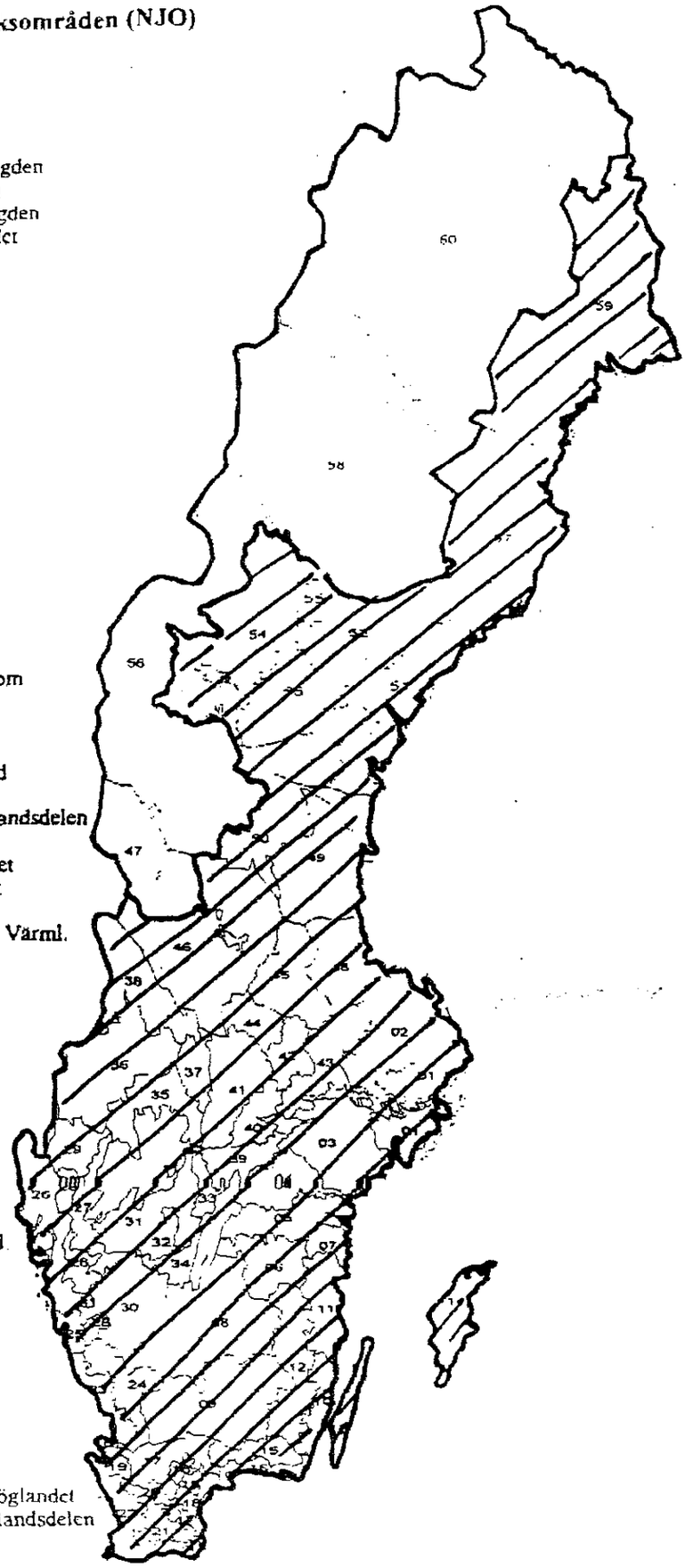
NNP, Box 362, S-831 25 ÖSTERSUND

Norrmejerier, Mariehemsvägen 10, S-906 52 UMEÅ

Skånemejerier, S-205 03 MALMÖ

BILAGA B

Karta 2 Naturliga jordbruksområden (NJO)



01 Stockholms län
02 Uppsala län
03 Södermanlands län
04 Östergötlands län, norra skogsbygden
05 "- , Östgötaslätten
06 "- , södra skogsbygden
07 "- , södra kustlandet
08 Jönköpings län
09 Kronobergs län
10 Kalmar län, Kalmarslätten
11 "- , norra kustlandet
12 "- , skogsbygden
13 "- , Öland
14 Gotlands län
15 Blekinge län, skogsbygden
16 "- , slättbygden
17 Kristianstads län, skogsbygden
18 "- , mellanbygden
19 "- , slättbygden
20 Malmöhus län, skogsbygden
21 "- , mellanbygden
22 "- , slättbygden
23 Hallands lan, slättbygden
24 "- , skogsbygden
25 "- , norra Halland
26 Göteborgs och Bohus län, länet utom södra höglandet
27 Älvsborgs län, slättbygden
28 "- , dalbygden
29 "- , Dalslands bergsbygd
30 "- , Södra höglandet
31 Skaraborgs län, slättbygden, Götalandsdelen
32 "- , falbygden
33 "- , nordöstra höglandet
34 "- , sydöstra höglandet
35 Värmlands län, slättbygden
36 "- , centrala och västra Värml.
37 "- , Bergslagen
38 "- , norra Värmland
39 Örebro län, södra skogsbygden
40 "- , slättbygden
41 "- , Bergslagen
42 Västmanlands län, Bergslagen
43 "- , slättbygden
44 Kopparbergs län, Bergslagen
45 "- , östra Dalarna
46 "- , mellanbygden
47 "- , fjällbygden
48 Gävleborgs län, Gästrikland
49 "- , Hälsinglands kustl.
50 "- , inlandet
51 Västernorrlands län, kustlandet
52 "- , inlandet
54 Jämtlands län, silurområdet
55 "- , mellanbygden
56 "- , fjällbygden
57 Västerbottens län, kustlandet
58 "- , inlandet
59 Norrbottens län, kustlandet
60 "- , inlandet
61 Göteborgs och Bohus län, södra höglandet
62 Skaraborgs län, slättbygden, Svealandsdelen

NJO 53 har utgått

PÅ STUDDAT [illegible]

TRANSLATION

COUNCIL REGULATION (EEC) No 2081/92
APPLICATION FOR REGISTRATION: Art 5 ( ) Art 17 (X)

PDO ( ) PGI (X)

National application No.....

1. Responsible department in the Member State:
Name: National Food Administration
Address: Box 622
S-751 26 UPPSALA
SWEDEN
Tel. + 46 18 17 55 00 **Fax:** + 46 18 10 58 48

2. Applicant group: (see annex A)
a. Name: Swedish Dairies' Association
b. Address: S-105 46 STOCKHOLM
SWEDEN

c. Composition: see annex A

producer/processor (X) other ( )

3. Name of product: Svecia

4. Type of product: Cheese (class 1.3)

5. Specification
(summary of requirements under Article 4.1.2.)

a. name: Svecia

b. description:
A semi-hard cheese in cylindrical form with a diameter of 35 centimetre and a weight of 12-15 kg. The surface of the cheese is waxed. The colour of the cheese is uniform, light yellow to yellow. The section surface has small irregular holes which are uniformly distributed.

The cheese is stored for 2 months or more and the taste becomes mildly acid and full-bodied. The cheese has a creamy soft consistency, it is firm, somewhat resilient and tender.

Limits for fat and water content:
Fat content in the cheese: 28%
Fat in the dry matter: 45%
Water content in the non-fatty matter: (ripened cheese) 53-57 %
Salt content: (normal) 1.0-1.5%

Variations:

- The cheese can be made as low-fat with a fat content of 17% in the cheese, (30% fat in the dry matter). Water content in non-fatty matter (ripened cheese): 52-56%.
- It is also possible to make Svecia with a fat content of 33% in the cheese (55% fat in the dry matter). The water content in non-fatty matter is then 56-60%.

c. geographical area:
Svecia is made in the low-laying areas in Sweden, see map in annex B.

d. proof of origin:
Svecia is a typical Swedish cheese produced in the low-laying areas all over Sweden. Probably the tradition of making Svecia dates back to the 13th century. The name Svecia has been used for the product since the 1920s, and originates from the geographical name in Latin language, "Suecia". However in dictionaries and in common language "Svecia" now represents this Swedish cheese. There has never been any production of Svecia outside Sweden.

e. method of production:
In Sweden the hygiene in milk production is at a very high level, which means that Swedish raw milk is almost free from unfamiliar bacteria. The result of this is a very high cheese quality since there are very few micro-organisms that can affect the cheese negatively during the storage period. The quality of the raw milk is high since feed for milking cows containing meal from fish or animals is prohibited according to Swedish legislation.

- The milk which is used for cheese-making is low-pasteurised to 72 °C and the curdling milk is tempered to approximately 30 °C.
- Lactic acid enzymes is added in order to compensate for the enzymes which disappear when the milk is pasteurised.
- The coagulation of the milk implies that rennet is added in order to make the protcins, (the casein) coagulate. The curd (thc coagulated milk) is then cut and stirred. The whey is run off gradually. The cheese curd, which is about 30 °C, is then heated to 37 to 42 °C and the cheese curd is stirred. Salt is added.
- The curd particles is put in moulds with inclusion of air between the curd particles - this gives the cheese the surface with irregular small holes.
- The Svccia is salted in the brine to 1.0 to 1.5% salt content in the matured cheese. The cheese is matured in dry store for at least 2 months to get its characteristic taste.

f. link:
Svecia has by tradition been produced by several dairy production units in the low-laying areas all over Sweden. In the mountain area, the low temperature and the insufficient water resources make agriculture extremely

difficult. The severe climate also makes it impossible to have milk production and cheese production in this region. Thus it is topographical differences and differences in soil that constitute the natural limits for production of Svecia.

There are two major breeds in Sweden: the Swedish Red and White Breed and the Swedish Holstein Friesian breed. The milk produced by these two breeds has the same qualities for cheese making. The differences in protein and fat content due to different breed, seasons etc. do only affect the quantity of cheese that can be made from the milk and not the quality of the cheese.

I the northern part of Sweden as well as in the south the milking cows are kept in stables during autumn, winter and early spring i.e. for 8 to 10 months altogether. Therefore the feeding of the cows is much the same in the part of Sweden where milk production is maintained.

The Svecia cheese has a long tradition and reputation in Sweden. A further proof of the reputation of Svecia are the numerous book references where Svecia cheese is mentioned.

g. inspection body:
name: The National Food Administration
address: Box 622
S-751 26 UPPSALA
SWEDEN

h. labelling:
Today the name Svecia is used as a jointly owned trade mark by the members in the Swedish Cheese Council. The members must follow the rules in the "Cheese manual for Herrgård, Grevé, Präst and Svecia". This means that it must be possible for the consumer to distinguish Svecia among other products and the cheeses must be labelled with the name Svecia in legible letters. Other information, as the name of the companies may be used together with the name "Svecia", but it must not mislead the consumer.

The product is sold loose or packed in vacuum or in a controlled atmosphere, either whole, in pieces or slices.

i. national requirements:
The cheese must fulfil the general provisions stipulated by the National Food Administration: the Food law 1971:511 and the Ordinance on cheese, margarine cheese and whey products SLV FS 1972:23 with amendments SLV FS 1978:9, SLV FS 1989:34 and SLV FS 1990:22.

Annex A 1 (2)

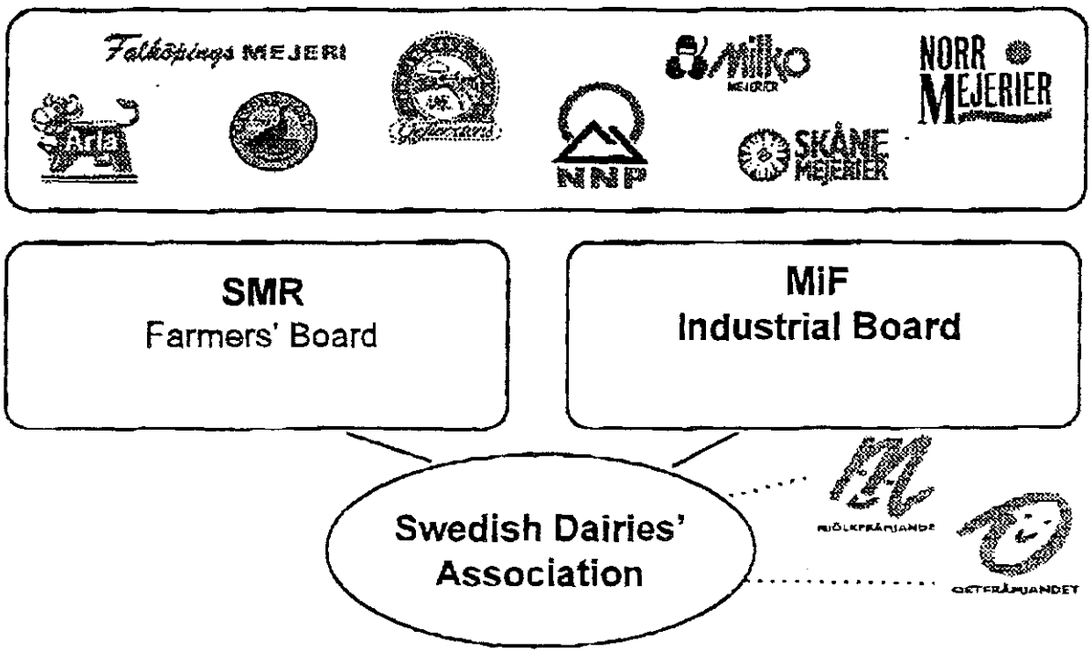
Swedish Dairies' Association

The Swedish Dairies' Association works by order of the Swedish milk producers - "Farmers Board" (SMR) and the Swedish dairy industry - Industrial Board (MiF).

The Swedish Dairies' Association has eight members, and works within three main areas: "creation of public opinion", "assessment of dairy policy" and "research and development of raw milk". In the area "creation of public opinion" there are two organisations which carry out the work, within the framework of the Swedish Dairies' Association. The names of the two organisations are "The Swedish Dairy Nutrition Council" and "The Cheese Council".

The Cheese Council was created in 1994 and has a board of its own and a discussion group called a group of reference. The Cheese Council has seven members and all hard and semi-hard cheese produced in Sweden is made by these companies.

Organisation chart Swedish Dairies' Association



Ostfrämjandet: Swedish Cheese Council
Mjölkfrämjandet: The Swedish Dairy Nutrition Council

Names of the member companies in The Swedish Cheese Council (Ostfrämjandet).

Arla Ost AB, Box 1508, S-351 15 VÄXJÖ

Skånemejerier, Box 103, S-291 22 KRISTIANSTAD

Norrost, Box 31, S-182 11 DANDERYD

Gäsene Mejeriförening, Box 7, S-520 30 LJUNG

Boxholm Ost AB, Box 89, S-590 10 BOXHOLM

AB SmålandsOst, Mejerigatan 4, S-570 03 VRIGSTAD

Falköpings Mejeri, Odengatan 6, S-521 42 FALKÖPING

Members in the Swedish Dairies Association

Arla, S-105 46 STOCKHOLM

Falköpings Mejeri, Odengatan 6, S-521 43 FALKÖPING

Gefleortens Mejeriförening, Box 6077, S-800 06 GÄVLE

Gäsene Mejeriförening, Box 7, S-520 30 LJUNG

Milko Mejerier, Box 73, S-791 22 FALUN

NNP, Box 362, S-831 25 ÖSTERSUND

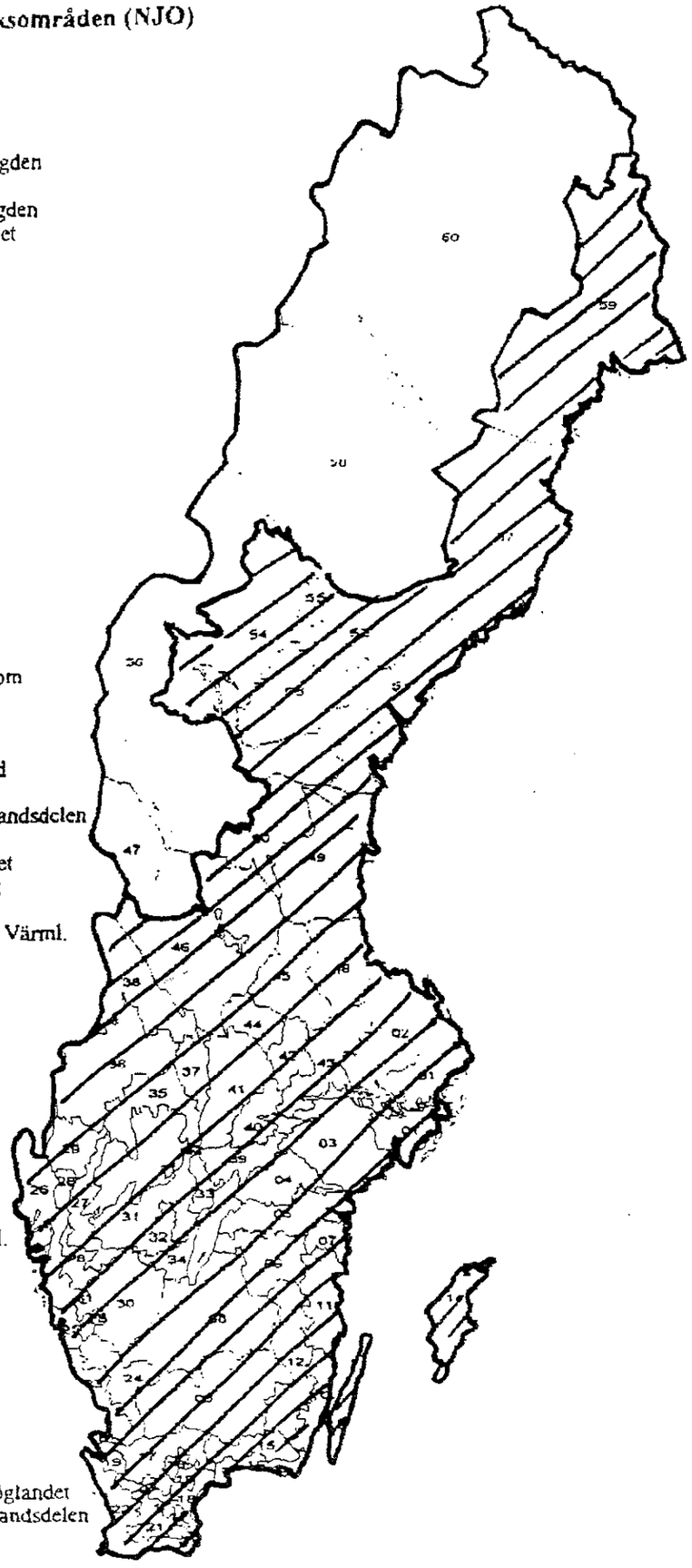
Norrmejerier, Mariehemsvägen 10, S-906 52 UMEÅ

Skånemejerier, S-205 03 MALMÖ

ANNEX B

4

Karta 2 Naturliga jordbruksområden (NJO)



01 Stockholms län
02 Uppsala län
03 Södermanlands län
04 Östergötlands län, norra skogsbygden
05 "- , Östgötaslätten
06 "- , södra skogsbygden
07 "- , södra kustlandet
08 Jönköpings län
09 Kronobergs län
10 Kalmar län, Kalmarslätten
11 "- , norra kustlandet
12 "- , skogsbygden
13 "- , Öland
14 Gotlands län
15 Blekinge län, skogsbygden
16 "- , slättbygden
17 Kristianstads län, skogsbygden
18 "- , mellanbygden
19 "- , slättbygden
20 Malmöhus län, skogsbygden
21 "- , mellanbygden
22 "- , slättbygden
23 Hallands län, slättbygden
24 "- , skogsbygden
25 "- , norra Halland
26 Göteborgs och Bohus län, länet utom södra höglandet
27 Älvsborgs län, slättbygden
28 "- , dalbygden
29 "- , Dalslands bergsbygd
30 "- , Södra höglandet
31 Skaraborgs län, slättbygden, Götalandsdelen
32 "- , falbygden
33 "- , nordöstra höglandet
34 "- , sydöstra höglandet
35 Värmlands län, slättbygden
36 "- , centrala och västra Värml.
37 "- , Bergslagen
38 "- , norra Värmland
39 Örebro län, södra skogsbygden
40 "- , slättbygden
41 "- , Bergslagen
42 Västmanlands län, Bergslagen
43 "- , slättbygden
44 Kopparbergs län, Bergslagen
45 "- , östra Dalarna
46 "- , mellanbygden
47 "- , fjällbygden
48 Gävleborgs län, Gästrikland
49 "- , Hälsinglands kustl.
50 "- , inlandet
51 Västernorrlands län, kustlandet
52 "- , inlandet
54 Jämtlands län, silurområdet
55 "- , mellanbygden
56 "- , fjällbygden
57 Västerbottens län, kustlandet
58 "- , inlandet
59 Norrbottens län, kustlandet
60 "- , inlandet
61 Göteborgs och Bohus län, södra höglandet
62 Skaraborgs län, slättbygden, Svealandsdelen

NJO 53 har utgått

Mejerierna

STATENS LIVSMEDELSVERK
REGISTRATORN
Ink 1997 -06- 27
Dnr ad 2130/95
Saknr 2229

Vår referens
SM, ma
Dnr ME 1995-15
Er referens

Vårt datum
1997-06-19
Ert datum

Jordbruksdepartementet
103 33 STOCKHOLM

Komplettering för ursprungsskydd eller geografiskt skydd för osten Svecia enligt rådsförordning (EEG) 2081/92

I ansökan daterad den 9 juni 1995 ansökte Svenska Mejeriernas Riksförening om att erhålla ursprungsskydd för osten Svecia. Vi har sedan ombetts inkomma med komplettering, vilket vi gjorde under sommaren 1996. Vi har nu ytterligare en gång ombetts inkomma med kompletterande information inom följande områden:

1. det geografiska området
2. djurrasen och uppfödning
3. områdets enhetlighet
4. att produkten åtnjuter ett visst anseende hos konsumenterna.

I samband med att vi lämnar ytterligare uppgifter anhåller vi om möjlighet att ändra vår ansökan om ursprungsskydd (SUB) till ansökan om geografiskt skydd (SGB).

Vi har även begränsat det geografiska område vi ansöker om skydd för till ett område som finns utmärkt på bifogad karta, se vidare punkt 1.

Vi vill dessutom poängtera att den ansökan som gjorts för "Norrbotten" inte har något med vår ansökan för Svecia att göra.

1. Det geografiska området för produktion av Svecia

Svecia har av tradition tillverkats av en rad olika mejerier i större delen av Sverige och har tidvis varit den ost som producerats vid flest antal mejerier (se komplettering av 20 juni 1996, avsnitt 1). I fjälltrakterna gör emellertid de temperaturmässiga skillnaderna och den otillräckliga vattentillgången i marken att jordbruk är ytterst svårt att bedriva. Det bistra klimatet har även lett till att det inte funnits någon mjölkproduktion eller någon osttillverkning. Således är det topografiska skillnader och skillnader i jordmån som utgör de naturliga avgränsningarna för produktionen av Svecia. Svecia tillverkas i de låglänta delarna av landet, (se bilaga nr 1).

Vid en arealinventering 1919 genomfördes en uppdelning av länen i områden utgående från de naturliga förutsättningarna för jordbruk. De principer man använde sig av vid indelningen var att utgå ifrån de naturförhållanden som väsentligen påverkar förutsättningarna för jordbruk, d v s berggrundens och de lösa jordarternas

Mejerierna service AB arbetar på uppdrag av Svenska Mjölkproducenternas Riksförening (SMR) och

Adress:
Huvudkontor: 105 46 STOCKHOLM
Tel: 08-788 03 00

223 70 LUND
Tel: 046-19 13 30

Tryckerivägen 4
311 44 FALKENBERG
Tel: 0346 820 80

Bankgiro: 5964-6091
Postgiro: 58 09 08-2

beskaffenhet, landskapets topografiska bildning och klimatet. Vid indelningen bortsågs således från ekonomiska förhållanden. Indelningen ledde till att Sverige indelades i 55 s k naturliga jordbruksområden (NJO). Indelningen används än i dag, även om gränserna flyttats något, och indelningen gjorts mera detaljerad, vilket bl a medfört att det idag finns 62 NJO.

Vissa naturliga jordbruksområden hade stora likheter och slogs därför samman i större områden och sedan 1930 finns det en indelning i 18 s k produktionsområden (PO).

I produktionsområdena nr 1 t o m nr 17 är förutsättningar lämpliga för mjölkproduktion och där äger produktion av Svecia rum. I produktionsområde 18 finns det inte någon produktion av Svecia. (Se bifogad karta, bilaga 1)

2. Djurraser och uppfödning

Enligt uppgifter lämnade den 20 juni 1996 erhålls svensk mjölk från två olika raser SRB (Svensk röd och vit boskap) och SLB (Svensk låglandsboskap). I kompletteringen redogjorde vi för antal kor av olika raser i kokontrollen 1994/95. Tilläggas bör att mer än 80% av alla kor ingår i denna kontroll. Raserna finns spridda över landet. Störst andel SLB finns i södra Sverige och störst andel SRB finns i norra Sverige.

Mjölken som erhålls från dessa raser är likvärdig ur ystningssynpunkt, och eventuella skillnader i fett- och proteinhalt mellan raser, årstider etc påverkar inte ostens egenskaper eller kvalitet utan enbart det kvantitativa utbytet vid osttillverkningen.

I Sverige är djurens hälsa viktig, och i avelsprofilen är inlagt egenskaper som olika djurhälsoparametrar. Detta gör att de svenska korna har goda förutsättningar för ett gott hälsoläge.

3. Det geografiska områdets enhetlighet

Vi vill understryka att någon tillverkning av Svecia aldrig förekommit utanför Sveriges gränser.

De naturgeografiska faktorerna för det område vi ansöker om skydd för finns beskrivna under punkt 1 ovan.

Bete och foder

I såväl norra som södra Sverige är mjölkkorna installade under höst, vinter och tidig vår. Detta innebär att korna är installade från augusti/september till maj/juni månad i hela Sverige, d v s totalt 8 till 10 månader. Utfodringen av mjölkkor är därför snarlik i hela den del av Sverige där mjölkproduktion äger rum. Rekommendationerna för utfodring av kor är samma för hela Sverige och en genomsnittlig foderstat till mjölkkor som producerar den mängd mjölk som motsvarar svensk medelavkastning består av följande enligt Databoken för driftsplanering (SLU, 1996):

- 1 300 kg spannmål av huvudsakligen havre och korn,
- grovfoder i form av 1 200 kg hö (vallfoder, baserat på huvudsakligen timotej och rödklöver),
- ca 1 600 kg ensilage av timotej och rödklöver, samt
- 500-600 kg proteinkoncentrat, där sojamjöl och raps tillsammans med sockerfodermedel från svensk sockerbeteodling är huvudingredienserna.

I södra Europa baseras foderstaten på majsensilage, vilket kräver större tillsatser av protein i fodret än i Sverige.

En annan skillnad jämfört med andra europeiska länder är att det i Sverige finns förbud mot användning av fiskmjöl, köttmjöl och annat animaliskt fodermjöl vid utfodring av mjölkkor.

Dessutom präglas svensk mjölkproduktion generellt sett av god mjölkningshygien, vilket gör att svensk mjölk har ett mycket lågt bakterieinnehåll. Detta gör att osten får hög kvalitet eftersom det finns ytterst få mikroorganismer som kan påverka osten negativt under mognadslagringen.

Mänskliga faktorer och tillverkningsteknik
Vad gäller de tekniska och mänskliga faktorerna hänvisar vi till tidigare lämnade uppgifter. Vi vill dock understryka att Svecia alltid har tillverkats med en teknik som gör att osten blir smidig och jämnt smältbar. Detta är typiskt för svenska ostar i allmänhet, och Svecia i synnerhet.

Vi vill i övrigt hänvisa till uppgifter lämnade i ursprunglig ansökan och i komplettering av den 20 juni 1996.

4. Unikt anseende bland konsumenterna

Vi har i ursprunglig ansökan redogjort för en konsumentundersökning som visar att de tillfrågade känner till produkten Svecia. Dessutom anger merparten av de tillfrågade att de anser att Svecia är en kvalitetsbeteckning, som i frågan anges som ett varumärke. Det bör noteras att svenska konsumenter inte är bekanta med begreppen ursprungsbeteckning eller geografiska beteckningar, och därför sannolikt lägger motsvarande värde vid varumärken.

Följande bokreferenser anser vi är ett bevis för att det finns en allmän uppfattning om att Svecia har ett visst anseende som beror på det geografiska ursprunget. Vi vill dock poängtera att tillverkningen av Svecia har renodlats och är nu mera något mer stringent än som anges i referenserna nedan (se under punkt 6).

Bra Böckers Lexikon, Bra Böcker, Höganäs, 1986: s 136 (se bilaga 2)

Nationalencyclopedin, Bra Böcker, Höganäs, 1995: s 465 (se bilaga 3)

Focus Uppslagsverk, Almqvist & Wiksell, Stockholm, 1970: s 3008 (se bilaga 4)

P.F. Fox, *Cheese: chemistry, Physics and Microbiology*, Chapman & Hall, Cork, 1987: s 256.
(se bilaga 5)

J.G. Davis, *Cheese*, Churchill Livinstone, 1976: s 787 - 789.
(se bilaga 6)

6. Övrig fakta

Slutligen vill vi understryka att Svecia numera enbart tillverkas som stor rund vaxad ost och inte i block (vilket förklaras i ansökan från 1995). Dessutom har tillverkningen av kryddad Svecia upphört från och med 1 januari 1997.

Vi bifogar ett utdrag från Ostfrämjandets produktmanual för ost, som används inom produktionsledet såväl som i grossist- och detaljistled vid utformning av marknadsföringsmaterial, förpackningar m m.

Slutligen vill vi nämna att vi fått bekräftat av Patent- och Registreringsverket att ordet Svecia inte används för något annat livsmedel än för den ost vi ansöker om ursprungsskydd för.

Med vänlig hälsning

SVENSKA MEJERIERNAS RIKSFÖRENING

Sven Malmström

TRANSLATION

Mejerierna

Our ref.
SM, ma
Dnr ME 1995-15
Your ref.

Date
1997-06-19
Date

Complementary information for application for PDO/PGI for Svecia (Council Regulation (EEC) 2081/92)

In application dated June 9, 1995 the Swedish Dairies Association applied for PDO for Svecia and in June 1996 we supplied complementary information. However, we have now been asked to give some more details on certain aspects of the application, namely on:

1. the geographical area
2. the breed
3. the uniformity of the geographical area
4. the product's reputation among consumers

The Swedish Dairies' Association would now like to change the application for Svecia to a PGI instead of a PDO.

We have also restricted the geographical area to an area which is indicated on the map enclosed (further information in section 1 below)

Moreover, we would like to make it clear that the Swedish application for "Norrbotten" has nothing to do with our application for Svecia.

1. The Geographical Area for Production of Svecia

Svecia has by tradition been produced by several dairy production units all over Sweden (see supplement of June 20, 1996, section 1). However, in the mountain area, the low temperature and the insufficient water resources make agriculture extremely difficult. The severe climate also makes it impossible to have milk production and cheese production in this region. Thus it is topographical differences and differences in soil that constitute the natural limits for production of Svecia. Svecia is produced in the low-lying areas in Sweden, (see map, enclosure number 1)

In 1919, an study of the natural geographical conditions was made. A classification of the provinces was made according to their natural conditions for agriculture. The principle that was used was to study the elements that are most important for agriculture, i.e., the bed-rock, the soil, the topographical differences and the climate. When the classification was made no account was taken to economical

The Swedish Dairies' Association is working by order of the Swedish milkproducers association (SMR) and the Swedish dairy industry (Mejeriindustriernas Förening)

Address: S-105 46 Stockholm, Sweden
Telephone: (+46) 8-788 03 00
Telefax: (+46) 8-21 83 63

Address: S-223 70 Lund, Sweden
Telephone: (+46) 46-19 15 30
Telefax: (+46) 46-15 70 10

conditions. The result of the study was a division of Sweden in 55 so called natural agricultural areas (NJO). This classification is used even today, but the division has been a little more detailed and there are now 62 natural agricultural areas.

Some of the agricultural areas had much in common and since 1930, these areas have been put together in 18 larger areas called production areas (PO).

In the production areas 1 to 17 there are suitable conditions for milk production and for production of Svecia, whereas in production area 18 there are no production of Svecia. (See map and enclosure 1.)

2. Breed and Breeding

As described in the supplement of June 20, 1996 there are two major breeds in Sweden: the Swedish Red and White breed and the Swedish Holstein Friesian breed. We have also given information about these breeds' share of the total number of cows, according to the official control of number of cows. However, it should be mentioned that more than 80 % of the cows are counted in these official controls. The breeds are dispersed rather evenly over the country, however, the Holstein Friesian breed constitute the major part in the south and the red and white breed is the most important breed in the north.

The milk produced by these two breeds has the same qualities for cheese making. The differences in protein and fat content due to different breed, seasons etc. do only affect the quantity of cheese that can be made from the milk and not the quality of the cheese.

In Sweden the animals' health is important, and in the breeding profile different health effects are included. This makes it possible to maintain animal health at a high level.

3. The Uniformity of the Geographical Area

We would like to stress that there has never been any production of Svecia outside Sweden.

The elements that effect the natural geography in the area we apply for protection for is described in section 1 above.

<u>Pasturage, forage and feed</u>
I the northern part of Sweden as well as in the south the milking cows are kept in stables during autumn, winter and early spring. This implies that the milking cows are kept in stables from

We consider the following book references to be a further proof of the fact that Svecia has a certain reputation due to its geographical origin. However, we would like to point out that the production methods now are more absolute than described in some of the following book references (see section 6 for further information).

Bra Böckers Lexikon, Bra Böcker, Höganäs, 1986: s 136
(see enclosure number 2)

Nationalencyclopedin, Bra Böcker, Höganäs, 1995: s 465
(see enclosure number 3)

Focus Uppslagsverk, Almqvist & Wiksell, Stockholm, 1970: s 3008
(see enclosure number 4)

P.F. Fox, *Cheese: chemistry, Physics and Microbiology*, Chapman & Hall, Cork, 1987: s 256.
(see enclosure number 5)

J.G. Davis, *Cheese*, Churchill Livinstone, 1976: s 787 - 789.
(see enclosure number 6)

6. General Information

We would like to stress that Svecia nowadays only is produced as large round waxed cheese and not in loafs (this is described in the application of 1995). Furthermore, as from January 1, 1997 Svecia is no longer produced with spices.

We enclose an abstract from the Cheese Council's production manual, which is used in production as well as in marketing in whole sale activities and in consumer activities (enclosure number 7).

Finally we have had a confirmation from the Official Board of Trade Marks which implies that the word Svecia is not used for any other food-stuff than the cheese we apply for.

Yours sincerely,

SWEDISH DAIRIES' ASSOCIATION

Sven Malmström

August/September to May/June all over Sweden, i.e. for 8 to 10 months altogether. Therefore the feeding of the milking cows is much the same all over Sweden.

The recommendations for feeding are the same for Sweden as a whole. In average the recommendations of feeding for milking cows are (according to Swedish University of Agriculture in Uppsala):

- 1,300 kg cereals, mainly oat and barley
- 1,200 kg hey (based on timothy and red clover)
- 1,600 kg ensilage (based on timothy and red clover)
- 500–600 kg concentrated protein from soya, rape and feed made from Swedish sugar-beets.

In southern Europe the feed is based on maize ensilage, which demands higher levels of added protein in the feed than in Sweden.

Moreover, according to Swedish legislation feed for milking cows which contain meal from fish or animals is prohibited.

In Sweden the hygiene in milk production is also at a very high level, which means that Swedish raw milk is almost free from bacteria. The result of this is a very high cheese quality since there are very few micro-organisms that can affect the cheese negatively during the storage period.

Human factors and processing technique
When it comes to the technical and human factors we would like to refer to the application of 1995 and the supplement of 1996.

However, we would like to stress that Svecia always has been made by a technique which gives the cheese a creamy soft consistency, which is typical for Swedish cheeses in general and Svecia in particular.

4. Reputation and Renown

In our application of 1995 we have referred to a consumer survey which shows that the persons interrogated in the survey know about the product Svecia. Moreover, the major part of the interrogated people consider Svecia to be a designation of quality, which is described in the survey as a trade mark. It should be kept in mind that Swedish consumers are not used to the idea of protected designations of origin or protected geographical indications. Most likely the interrogated people therefore give a similar value to the idea of trade marks, which are very common in Sweden.

STATENS LIVSMEDELSVERK
REGISTRATORN
Ink 1997 -06- 27
Dnr ad. 2130/95
Saknr 2229

Translation

Enclosure number 1

Table 2

Natural agricultural areas classified into National areas, and 8 respectively 18 production areas

In the table do the numbers in the first column symbolise the national area, the second column symbolises the 8 production areas and the third column the 18 production areas. The forth column symbolises the natural production areas.

National areas
8 production areas
18 production areas
natural agricultural areas

Enclosure number 2

Bra Böckers Dictionary
Comment:
Bra Böckers Dictionary is one of the most common dictionaries in Sweden.

The text about Svecia:

Svecia is another word for Suecia (Sweden in Latin). This is the name of i.a. a Swedish semi-hard cheese, which has a firm consistency and a mild, fresh and a mildly acid flavour. After storage for 12 months the flavour becomes somewhat pungent (strong). It is made with different fat contents and can also contain spices (cumin and cloves). The cheese is considered to be typically Swedish.

Enclosure number 3

The dictionary Nationalencyclopedin

Comment:
This is the most recent and renowned modern dictionary

The text about Svecia:

Svecia cheese (a word that comes from Latin Suecia "Sweden"), a Swedish semi-hard cheese with small irregular holes, it has a mildly acid, fresh flavour – when stored for a longer time somewhat pungent (strong) – one of the most sold cheeses in our country. It is made with different fat contents. If the cheese is made with cumin and cloves it is called spiced cheese.

Enclosure number 4

The Focus Dictionary

The text about Svecia:

Svecia cheese is a Swedish cheese with small irregular holes, mildly acid, and is made with different (strong) tastes and fat contents.

Enclosure number 5 and 6 are not translated.

Enclosure number 7

Manual for Herrgård™, Grevé®, Präst™ Svecia™.

Protect and takes care of our trade marks (designations of quality)

Svecia™

A Swedish cheese with small irregular holes

1. Classification
Semi-hard cheese. Full fat. Possible to cut in slices. With small irregular holes. Mildly acid, mild, full-bodied flavour. Stored for 2 months or more.

2. Shape
Cylinder: with convex sides.

3. Dimension and weight
Cylinder: Diameter 35 centimetre
Height: 11–15 centimetres
weight: 12–15 kg

4. Surface
Appearance: Clean, without defects. Resistance against storage and transport damages.
Colour: Uniform, light yellow to yellow.

5. Appearance of the section surface
Distribution of holes: uniform
Shape of holes: irregular
Size of holes: 2.6 m m in the cross–section

6. Consistency
Creamy soft consistency, firm, possible to cut in slices, somewhat resilient and tender.

Hardness: IV

7. Smell and taste
Mildly acid, mild and full–bodied.

Characteristics of Svecia™ which is stored specially

The consistency is somewhat crisp and the taste is strong and pungent.

8. Limits for fat and water content
Fat content: 28% (45+)
Water content in the non–fatty matter: (ripened cheese) 53–57 %
Salt content. (normal) 1.0–1.5%

Accepted variations
Svecia™ low–fat
Fat content: 17% (30+)
Water content in non–fatty matter (ripened cheese): 52–56%

Svecia™
Fat content: 33% (55+)
Water content in non–fatty matter: 56–60%

Tabell 2 Naturliga jordbruksområden med fördelning på riksområden och 8 resp 18 produktionsområden

I förteckningen betecknar siffrorna i första raden från vänster riksområdet, i andra produktionsområdet vid indelningen i 8 produktionsområden, i tredje produktionsområdet vid indelningen i 18 produktionsområden samt i fjärde det naturliga jordbruksområdet.

Riksområden
8 produktionsområden
18 produktionsområden
Naturliga jordbruksområden[1]

1 Södra och mellersta Sveriges slättbygder

1 *Götalands södra slättbygder (Gss)*
01 Skåne-Hallands slättbygd
19 Kristianstads län, slättbygden[2]
22 Malmöhus län, slättbygden[2]
23 Hallands län, slättbygden[2]

2 *Götalands mellanbygder (Gmb)*
02 Sydsvenska mellanbygden
10 Kalmar län, Kalmarslätten
16 Blekinge län, slättbygden
18 Kristianstads län, mellanbygden
21 Malmöhus län, mellanbygden
03 Öland och Gotland
13 Kalmar län, Öland
14 Gotlands län

3 *Götalands norra slättbygder (Gns)*
04 Östgötaslätten
05 Östergötlands län, Östgötaslätten
05 Vänerslätten, del av
27 Älvsborgs län, slättbygden
31 Skaraborgs län, slättbygden, Götalandsdelen[4]
32 Skaraborgs län, falbygden

4 *Svealands slättbygder (Ss)*
05 Vänerslätten, del av
35 Värmlands län, slättbygden[2]
62 Skaraborgs län, slättbygden, Svealandsdelen[3]
06 Mälar- och Hjälmarbygden
01 Stockholms län[2]
02 Uppsala län[2]
03 Södermanlands län[2]
40 Örebro län, slättbygden[5]
43 Västmanlands län, slättbygden[6]

2 Södra och mellersta Sveriges skogs- och dalbygder

5 *Götalands skogsbygder (Gsk)*
07 Sydsvenska höglandet
06 Östergötlands län, södra skogsbygden
08 Jönköpings län[6]
09 Kronobergs län[2]
12 Kalmar län, skogsbygden[2]
15 Blekinge län, skogsbygden
17 Kristianstads län, skogsbygden[2]
20 Malmöhus län, skogsbygden
24 Hallands län, skogsbygden[2]
30 Älvsborgs län, södra höglandet[7]
34 Skaraborgs län, sydöstra höglandet[7]
[illegible] Göteborgs och Bohus län, södra höglandet[7]

Tabell 2 (forts)

Riksområden *8 produktionsområden* 18 produktionsområden Naturliga jordbruksområden[1]
08 Östsvenska dalbygden
07 Östergötlands län, södra kustlandet[2]
11 Kalmar län, norra kustlandet[2]
09 Västsvenska dalbygden
25 Hallands län, norra Halland[2]
26 Göteborgs och Bohus län, länet utom södra höglandet[2,4]
28 Älvsborgs län, dalbygderna[2]
6 *Mellersta Sveriges skogsbygder (Ssk)*
10 Södra Bergslagen
04 Östergötlands län, norra skogsbygden
33 Skaraborgs län, nordöstra höglandet
39 Örebro län, södra skogsbygden
11 Västsvenska dalsjöområdet
29 Älvsborgs län, Dalslands bergsbygd
36 Värmlands län, centrala och västra Värmland
12 Norra Bergslagen
37 Värmlands län, Bergslagen
41 Örebro län, Bergslagen
42 Västmanlands län, Bergslagen
44 Kopparbergs län, Bergslagen
13 Östra Dalarna-Gästrikland
45 Kopparbergs län, östra Dalarna
48 Gävleborgs län, Gästrikland
3 Norra Sverige
7 *Nedre Norrland (Nn)*
14 Kustlandet i nedre Norrland
49 Gävleborgs län, Hälsinglands kustland
51 Västernorrlands län, kustlandet
16 Nordsvenska mellanbygden
38 Värmlands län, norra Värmland
46 Kopparbergs län, mellanbygden
50 Gävleborgs län, inlandet
52 Västernorrlands län, inlandet[5]
55 Jämtlands län, mellanbygden[5]
17 Jämtländska silurområdet
54 Jämtlands län, silurområdet[5]
8 Övre Norrland (Nö)
15 Kustlandet i övre Norrland
57 Västerbottens län, kustlandet
59 Norrbottens län, kustlandet
18 Fjäll- och moränbygden
47 Kopparbergs län, fjällbygden
56 Jämtlands län, fjällbygden
58 Västerbottens län, inlandet
60 Norrbottens län, inlandet

1 Det naturliga jordbruksområdet 53 har utgått av administrativa skäl.

2 Det naturliga jordbruksområdet omfattning har ändrats mellan 1973 och 1974 på grund av ändringar av länsgränserna.

3 Det naturliga jordbruksområdet har ändrats mellan 1973 och 1974 på grund av ändringar av länsgränserna.

4 Det naturliga jordbruksområdet har ändrats mellan 1973 och 1974 på grund av ändringar av länsgränserna.

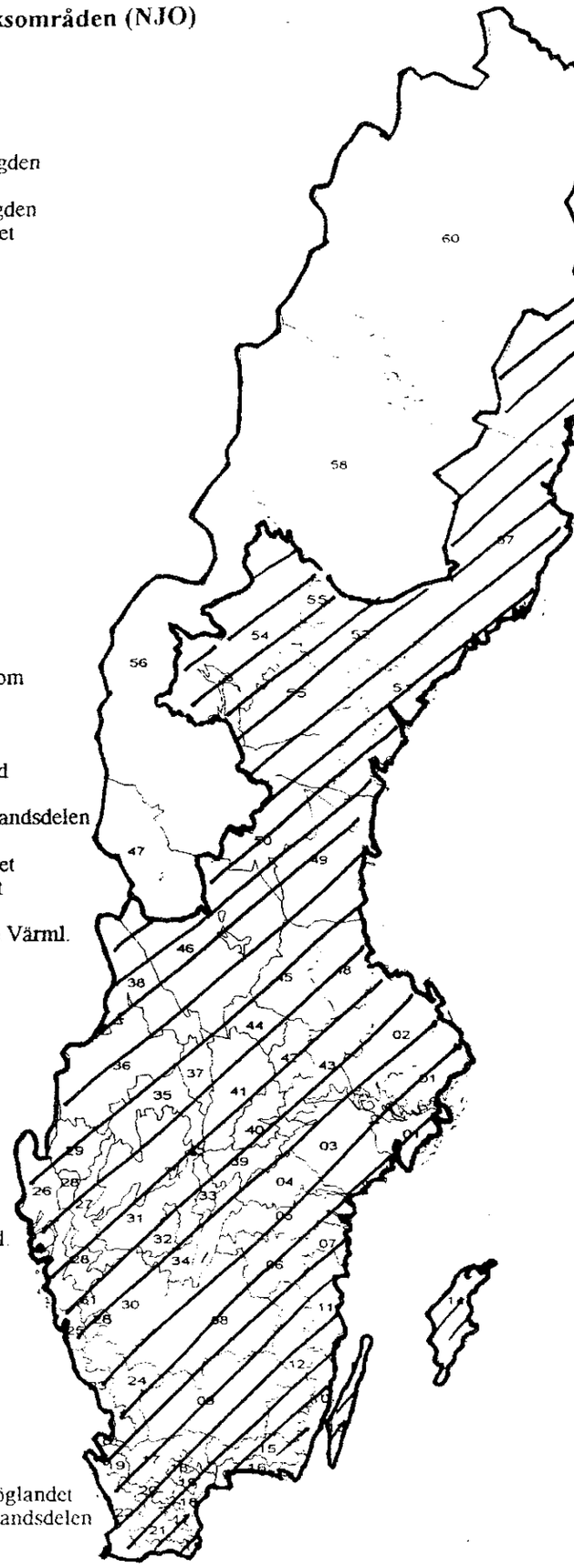
5 Det naturliga jordbruksområdets omfattning har ändrats mellan 1973 och 1974 på grund av ändringar av länsgränserna.

6 Det naturliga jordbruksområdet [illegible] mellan 1973 och 1974 på grund av ändringar av länsgränserna.

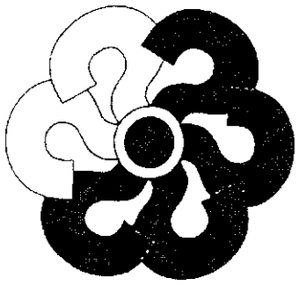
Karta 2 Naturliga jordbruksområden (NJO)

01 Stockholms län
02 Uppsala län
03 Södermanlands län
04 Östergötlands län, norra skogsbygden
05 "- , Ostgötaslätten
06 "- , södra skogsbygden
07 "- , södra kustlandet
08 Jönköpings län
09 Kronobergs län
10 Kalmar län, Kalmarslätten
11 "- , norra kustlandet
12 "- , skogsbygden
13 "- , Öland
14 Gotlands län
15 Blekinge län, skogsbygden
16 "- , slättbygden
17 Kristianstads län, skogsbygden
18 "- , mellanbygden
19 "- , slättbygden
20 Malmöhus län, skogsbygden
21 "- , mellanbygden
22 "- , slättbygden
23 Hallands län, slättbygden
24 "- , skogsbygden
25 "- , norra Halland
26 Göteborgs och Bohus län, länet utom södra höglandet
27 Älvsborgs län, slättbygden
28 "- , dalbygden
29 "- , Dalslands bergsbygd
30 "- , Södra höglandet
31 Skaraborgs län, slättbygden, Götalandsdelen
32 "- , falbygden
33 "- , nordöstra höglandet
34 "- , sydöstra höglandet
35 Värmlands län, slättbygden
36 "- , centrala och västra Värml.
37 "- , Bergslagen
38 "- , norra Värmland
39 Örebro län, södra skogsbygden
40 "- , slättbygden
41 "- , Bergslagen
42 Västmanlands län, Bergslagen
43 "- , slättbygden
44 Kopparbergs län, Bergslagen
45 "- , östra Dalarna
46 "- , mellanbygden
47 "- , fjällbygden
48 Gävleborgs län, Gästrikland
49 "- , Hälsinglands kustl.
50 "- , inlandet
51 Västernorrlands län, kustlandet
52 "- , inlandet
54 Jämtlands län, silurområdet
55 "- , mellanbygden
56 "- , fjällbygden
57 Västerbottens län, kustlandet
58 "- , inlandet
59 Norrbottens län, kustlandet
60 "- , inlandet
61 Göteborgs och Bohus län, södra höglandet
62 Skaraborgs län, slättbygden, Svealandsdelen

NJO 53 har utgått



PROTECTED AREA



BRA BÖCKERS LEXIKON

Utarbetat under överinseende av
professor Sten von Friesen
fil. dr Alf Henrikson
professor David H. Ingvar
professor Carl H. Lindroth (†)
docent Jan-Öjvind Swahn
professor Jörgen Weibull

BOKFÖRLAGET BRA BÖCKER AB

Arbetarrörelsens Arkiv
och Bibliotek
Stockholm

ENCLOSURE 2 2(3)

Redaktion

Konsult:
Docenten, fil.dr Jan-Öjvind Swahn

Språklig granskare:
Författaren, fil.dr Alf Henrikson

Redaktionschef:
Gil Dahlström

Redaktionssekreterare:
Tommie Andersson

Bildredaktörer:
Bodil Toepfer (chef), Barbro Gustafson

Layout:
Katarina Gill, Maj-Lis Lindblad

I textredaktionen:
Hjalmar Bengtsson, Bernt Bernholm, Roy Danielsson,
Torgny Hallenmark, Nils Lindskoug, Bo Petersson,
Elisabet Wentz-Janacek, Christer Westerlund,
Tore Zetterholm, Gunilla Weibull, Kenneth Åström

Kartredaktion:
Gunvor Jönsson, Erik Ragnar

Särskilda medarbetare i detta band:
professor Gösta Gustafson (artiklar om tänder och tandvård),
professor Kurt Lidén (stråldosmätning, strålskydd),
professor Kjell Å. Modéer (Sverige: rättsutveckling),
docent Bo Ralph (svenska språket, Sverige: språk).

Andra, omarbetade, aktualiserade och utökade upplagan

Copyright © Bokförlaget Bra Böcker
adress: Södra Vägen, 263 00 Höganäs
telefon: 042/39 000

Tryck och inbindning: Brepols, Belgien, 1986

Kungl Svea ingenjörregemente (Ing 1) leder sitt ursprung från det 1855 i Stockholm uppsatta Sappörkompaniet, som 1867 blev Pontonjärbataljonen och 1893 Svea ingenjörbataljon. Förbandet blev kår 1902 och regemente 1957. Det var tidigare förlagt till Kungsholmen, flyttade 1922 till Frösunda i Solna och 1970 till Almnäs väster om Södertälje. Laxön vid Älvkarleby är sedan 1880 förbandets sommarövningsplats.

Svealand är det ursprungliga området för det gamla Sveariket och omfattar landskapen Södermanland, Uppland, Västmanland, Närke, Värmland och Dalarna. Den totala arealen är 86 822 km² och invånarantalet drygt 3 miljoner.

Kungl Svea livgarde (I 1) leder sitt ursprung från bl.a. den livvakt Gustav Vasa organiserade 1521 och vasakonungarnas s.k. gårdsfänika. Sitt nuvarande namn fick regementet första gången 1792. Det var till 1901 ett värvat regemente, ursprungligen inkvarterat hos Stockholms borgerskap, kasemerat 1803–88 i Fredrikshov, 1888–1947 vid Linnégatan, därefter i Ulriksdal till 1970, då det flyttade till Kungsängen. Till Svea livgarde är Försvarets skyddsskola ansluten. Ⓑ

Svea Orden, ordenssällskap i Stockholm, instiftat 1793 av sjöofficerare och köpmän. Sällskapet främjar bl.a. forskning i Sveriges äldre historia och kultur.

svear (sviar, svioner), germansk folkstam, första gången omtalad av Tacitus omkring år 100 e.Kr. Deras ursprungsområde var trakterna i och kring Uppland, och under folkvandringstid (400–550 e.Kr.) skymtar en verklig riksbildning, Sveariket, med centralort i Gamla Uppsala, och därmed var grunden lagd till det svenska kungariket. Se Sverige, FÖRHISTORIA OCH HISTORIA.

sweater [svɛ-] (av engelska sweat: svettas), tjock tröja av ylle.

Kungl Svea trängregemente (T 1) uppsattes som bataljon i Stockholm (Marieberg) 1885, blev kår 1902 och regemente 1949. Svea trängkår flyttade från Stockholm till Örebro 1907 och därifrån till Linköping 1927, då den sammanslogs med Östgöta trängkår.

Svea älv, ett forntida avlopp från Ancylussjön, en föregångare till Östersjön (c:a 7000 f.Kr.). Avloppet torde ha utgjort ett sund i Degerforstrakten, vilket under kort tid grundades upp genom landhöjningen. Detta medförde att Ancylussjön fann ett nytt avlopp genom Dana älv (Stora Bält). Tidigare teorier förutsatte ett mäktigt vattenfall vid Degerfors, *Sveafallen*, men moderna undersökningar har vederlagt dessa.

sveber eller svever, en grupp germanfolk (bl.a. alemanner, markomanner och semnoner) vilkas namn kvarlever i landskapsnamnet Schwaben. En svebisk stam grundade på 400-talet ett rike i Galicien i Spanien.

Swebilius, Olaus, 1624–1700, svensk ärkebiskop. För eftervärlden är han mest känd för sin katekesutveckling *Enfaldig förklaring öfwer Lutheri lilla catechismum* (1689). Den var officiell lärobok till 1810, då "Swebilius" ersattes av "den Lindblomska".

Svęcia, annan form för Suecia (Sverige på latin). Så heter bl.a. en svensk hårdost med fast konsistens och mild, frisk, något syrlig smak. Efter 12 månaders lagring blir den betydligt amprare i smaken. Den salufördes med olika fetthalter samt även med kryddor (kummin och/eller kryddnejlikor). Den räknas som typiskt svensk.

svecism, uttryck som är karakteristiskt för svenska språket men har upptagits i något annat språk, t.ex. danska, norska eller finska.

Svedala, församling, kommun och tätort (köping) i Skåne (M-län). Församlingen har 8 756 inv. (1980) och kyrka av C.G. Brunius från 1852, helt ombyggd 1901–02. Kommunen omfattar ytterligare sju församlingar och har 15 358 inv. Dess största arbetsplats är Sturups flygplats med c:a 1 000 arbetstillfällen. Vidare är jordbruket av stor betydelse och ger sysselsättning åt c:a 20 % av de yrkesverksamma. Tätorten (drygt 7 300) ligger vid järnvägen Malmö–Ystad och har bl.a. mekanisk verkstadsindustri (Svedala-Arbrå AB, som tillverkar kross- och sorteringsmaskiner, vägmaskiner m.m.).

Svedberg, Annakarin, född 1934, författarinna. Hon har utgivit prosaskisser, noveller och romaner, bl.a. den desperata generationsskildringen *Vingklippta* (1962). Senare har hon utgivit några reflexionsböcker som *Kärlek är det innersta av hjärtat* (1976).

Svedberg, Björn, född 1937, överingenjör, från 1962 anställd hos Telefon AB L M Ericsson, verkställande direktör där från 1977.

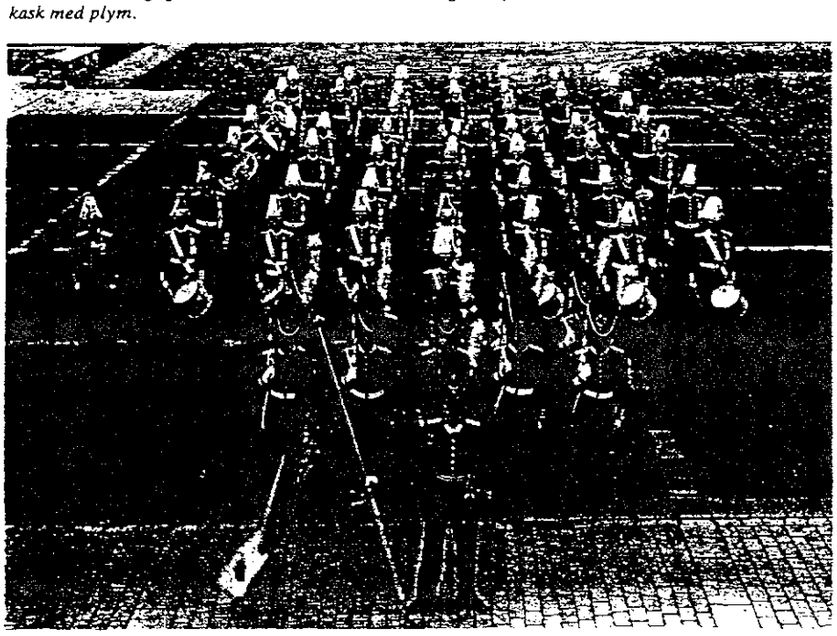
Svedberg, Ingmar, född 1944, finlandssvensk litteraturkritiker, medarbetare i bl.a. Finlands rundradio och Hufvudstadsbladet.

Swedberg, Jesper, 1653–1735, svensk biskop och psalmdiktare, som deltog kunnigt och ivrigt i stormaktstidens kyrkliga arbete, främst i bibelkommissionen och psalmkommittén. I förra fallet lyckades han trots energiska försök inte genomdriva kravet på en verklig nyöversättning, och den 1694 tryckta "Swedbergska psalmboken" blev ratad på grund av läromässiga brister; i förkortad och bearbetad form blev den känan i 1695 års psalmbok. Som biskop i Skara stift från 1702 och som ansvarig för svenska utlandsförsamlingar i främst Nordamerika utvecklade han fantasi, kraft och självständighet. I sin person förenade han gammallutherskt folkfromhet, folklig övertro och ortodox läroåskådning med krav på andlig förnyelse, som även innefattade öppenhet mot den mystiska traditionen. Mycket spridd blev katekesutvecklingen *Catechismi gudliga öfning* (1709). En annan sida av hans verksamhet gällde svenska språket: i *Schibboleth* (1716) pläderade han för bl.a. en stavningsreform. Först 1941 utgavs hans självbiografi *Lefwernes-beskrifning*. Ⓑ

Svedberg, Lars, född 1945, finlandssvensk skådespelare, regissör vid Finlands radio och TV från 1963. Han var 1969–72 chef för Svenska teatern i Åbo.

Svedberg, Rudolf "Preven", född 1910, brottare som 1936 tog olympiskt guld i welterviktet i grekisk-romersk stil. I EM tog han guld 1935 och silver 1938. Åren 1952–72 var han brottningsförbundets rikstränare.

Svea livgardes fanvakt och musikkår, båda iförda paraddräkt m/ä. Fanvakterna bär s.k. grenadjärhuvudbonad, d.v.s. björnskinnsmössor av en modell som tilldelades gardet 1805 av Gustav IV Adolf, och som vid kungliga statsceremonier bärs av den s.k. grenadjärvakten. Musikkårens huvudbonad är kask med plym.



Nationalencyklopedin

är tryckt och bunden av Fabrieken Brepols n.v. i Belgien på 100 g Designer's Matt papper från Enso-Gutzeit Oy i Finland. Inlagan är formgiven av Bertil Samuelsson och banden av Finn Nyebølle. Typsnittet är New Century Schoolbook, titel och vinjetter Berling Antikva, kartor Univers. Reproduktionen är utförd av Lito-Sep Repro i Angelholm AB och Art Litho Europe AB, Stockholm. De datortecknade bilderna är reproducerade av Berlings Grafiska, Arlöv, och Skapa Publishing AB, Stockholm. Grafisk textframställning/layout/ombrytning är gjord av Bra Böckers textformatdelning i Höganäs. Textfilmer är uttagna hos Bokstaven Text & Montage AB i Göteborg som även gjort radfalls- och typografikontroll.

© 1995 Bokförlaget Bra Böcker AB, Höganas

ISBN 91-7024-619-X Konstläderband
91-7024-620-3 Halvfranskt band
91-7024-621-1 Helfranskt band

Tecknet ® vid ett ord betecknar att ordet är ett registrerat varumärke och därmed är skyddat enligt varumärkeslagen. Allmänna varubeteckningar eller varunamn kan inte registreras som varumärken och saknar därför tecknet ®. Att denna beteckning saknas vid ett ord betyder dock inte nödvändigtvis att ordet är ett allmänt varunamn. Det kan vara skyddat enligt varumärkeslagen genom att ha inarbetats som varumärke.

ENCLOSURE 5 of (2)

Swebus [sve:'bʊs], dotterbolag till SJ, bildat 1990 genom sammanslagning av SJ Buss och GDG Biltrafik AB. S. driver busstrafik i hela Norden och hade 1993 2 724 bussar och ca 4 900 medarbetare. Omsättningen var ca 2,7 miljarder kr.

sve'ciaost (en bildning till medeltidslat. *Suecia* [sve:'-] 'Sverige'), svensk, grynpipig hårdost med latt syrlig, frisk smak – vid längre lagring något amper – en av de mest sålda ostarna i vårt land. Den finns med växlande fetthalt. Tillsatts kummin och kryddnejlikor kallas den *kryddost*.

svecism (en bildning till medeltidslat. *suecus* [sve:'-] 'svensk'), *suecism*, företeelse i ett språk eller en dialekt som beror på påverkan från (standard)svenska.

SWEDAC [sve:'-], central förvaltningsmyndighet, med huvudkontor i Borås, vars främsta uppgift är att genom ackreditering bekräfta att laboratorier, besiktnings- och certifieringsorgan uppfyller krav enligt europeisk eller internationell standard. SWEDAC är föreskrivande myndighet för [illegible] och vikt och verkar som stabsorgan åt regeringen för att vägleda myndigheter vid val av kontrollordningar. Ackrediteringsuppgifterna förlades ursprungligen 1973 till Statens provningsanstalt (SP) men bröts ut därifrån 1983 för att anslutas till en nybildad myndighet, Statens mät- och provråd (MPR). I samband med en omorganisation av MPR 1991 ändrades namnet till Styrelsen för teknisk ackreditering; från 1995 är namnet Styrelsen för ackreditering och kontroll. SWEDAC är en förkortning av myndighetens namn på engelska, men den är gängse även i Sverige.

Swedair [swi:dɛ'r], regionalflygbolag bildat 1975 av Crownair och Svensk Flygtjänsts trafikflyg. S. bedrev markverksamhet vid flygplatserna i Kramfors, Gällivare och Vidsel samt flygtrafik från Luleå, Stockholm och Köpenhamn. År 1993 flögs 345 000 passagerare med 13 Saab 340. S. ägdes från 1989 av Linjeflyg och ABA tills SAS tog över 1993. Verksamheten utom flygplanleasing lades ned 1994, sedan subventionerna till norrlandstrafiken upphört.

• **Svedala 1** kommun i Skåne (Malmöhus l[illegible] 219 km², 17 991 inv. (1994). Kommunen g[illegible]mkorsas av Europaväg 65 och järnvägen Malmö–Ystad. I S. ligger Sturups flygplats. Centralort i kommunen är Svedala.

Natur. Kommunen domineras av ett småkuperat landskap med kullar och korta moränryggar (backlandskap). I sänkorna finns flera sjöar, t.ex. Yddingesjön och Börringesjön. I mellersta och östra S. finns grusiga moränjordar med storvuxen bokskog. De södra och västra delarna domineras av bördiga och uppodlade moränleror. Här finns också lerplatåer som bildades då inlandsisen smälte bort och som utgjort grunden för en omfattande, numera nedlagd tegelindustri.

Befolkning. Sedan början av 1980-talet har kommunen haft en konstant befolkningsökning. Ca 80 % av befolkningen bor i tätorter, 50 % i centralorten. Många av kommunens invånare arbetspendlar till Malmö eller Lund.

Näringsliv. S., som inrymmer godsen Klågerup, Börringekloster, Skabersjö och Torup, är traditionellt en jordbrukskommun. Största arbetsplats i kommunen är Sturups flygplats med Luftfartsverket som största enskilda arbetsgivare och med ett antal privata företag. Vidare finns i kommunen bl.a. företagen Svedala Arbra AB (tillverkning av kross- och sorteringsmaskiner) och Tetra Box AB (smöraskar).

2 församling i Lunds stift, Svedala kommun, Skåne (Malmöhus län); 10 592 inv. (1994). S. består av backlandskap, till större delen fullåkersbygd men nu delvis tätbebyggt. Ca 25 fornlämningar är bevarade, nästan uteslutande stenåldersboplatser. Från medeltiden marks ►Lindholmens borgruin vid Borringesjön och en odelagd kyrkplats i Aggarp. Korskyrkan av sten med halvrunt kor är uppförd 1851–52 efter ritningar av C.G. Brunius och ersatte en medeltida stenkyrka. Den genomgick 1900–02 en omfattande restaurering och fick då nytt torn samt sakristia. Vid en ombyggnad 1950 avskildes korsarmarna från långhuset och inreddes till kyrksal resp. församlingssal. En medeltida kyrka i Aggarps by, möjligen från 1200-talet, lades ned troligen i samband med reformationen. – Ortnamnet (1465 *uti Sweydalæ*, avser kyrkbyn) åsyftar kyrkbyns läge vid en *sved* 'inbuktning' av en långsträckt dalgång.

3 centralort i Svedala kommun, Skåne (Malmöhus län), 22 km ö. om Malmö, 9 120 inv. (1994). S., som ligger vid Europaväg 65, uppstod vid järnvägen Malmö–Ystad kring den mekaniska verkstaden AB Åbjörn Andersson (numera en del av Svedala–Arbra AB). Näringslivet i S. är i dag mångsidigt, och den mekaniska verkstadsindustrin är särskilt framträdande.

sveda och värk, i skadeståndsrätten sådant lidande som vållats av personskada. Ersättning för sveda och värk bestäms vanligen till standardiserade belopp med ledning av hjälptabeller, där vissa förhållanden kring skadan blir avgörande: längden av en sjukhusvistelse, skadans svårighetsgrad, behandlingens plågsamhet m.m. I särskilda fall kan dock den skadelidandes individuella förhållanden motivera att man avviker från normalbeloppet.

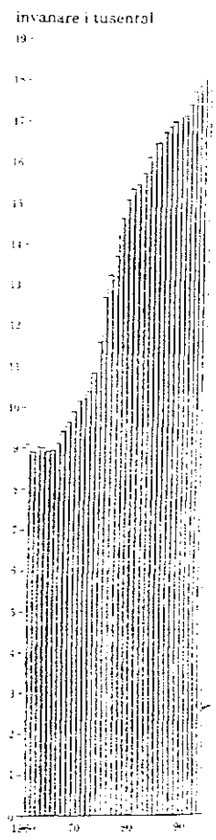
svedberg (efter The *Svedberg*), enhet (med beteckningen S) för sedimentationskoefficienten, som är ett mått på den hastighet med vilken en makromolekyl eller partikel sedimenterar. $1\ S = 10^{-13}$ s. Enheten används framför allt vid ultracentrifugering.

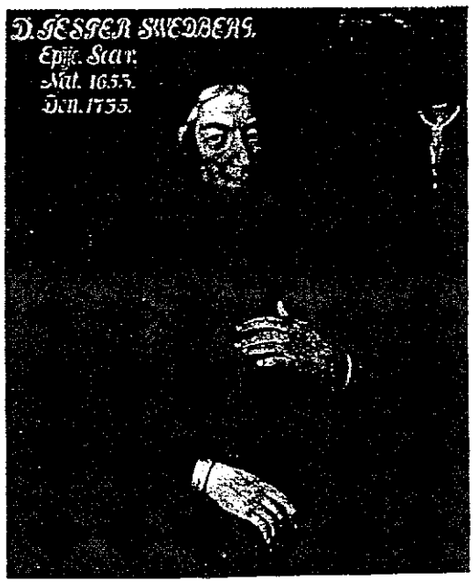
Svedberg, Annakarin, f. 1934, författare. S. hörde till det slutande 50-talets mest uppmärksammade debutanter med lyriska prosaverk som *Vårvinterdagbok* (1957) och *Ack, denna själ!* (1958). Från en sensualistisk livshållning har hon sökt sig till en religiös i senare arbeten som *Sagor vid kanten av ingenting* (1975), *Kärlek är det innersta av hjärtat* (1976) och en bok om Indira Gandhi (1980).

Svedberg, Björn, f. 1937, företagsledare, civilingenjör. S. anställdes i Telefon AB L.M. Ericsson 1962; efter att bl.a. ha varit engagerad i utvecklingen av AXE-systemet var han VD och koncernchef 1977–90 och blev därefter styrelseordförande. År 1992 tillträdde han posten som VD och koncernchef i S-E-Banken. S. är styrelseledamot i bl.a. ABB, STORA och Volvo.

Svedberg, Elias, 1913–87, inredningsarkitekt och möbelformgivare, son till The S. och Andrea Andreen. S. drev egen arkitektverksamhet 1935–44. Från 1944 var han verksam vid NK, där han bl.a. var chef för NK Inredning 1952–61. S. var elev hos Carl Malmsten 1931–32 och studerade därefter i bl.a. USA. Han utvecklade i sin möbelformgivning en vårdad svensk modern stil, präglad av såväl Malmstensarvet som vidare strömningar i tiden. Med serien *Trio* c. ritad för NK (1943, se bild ►rumsinredning), skapade S. de första monteringsfärdiga möblerna. Hans samarbete med de amerikanska möbelföretagen Knoll och Miller under 1950-talet har påverkat svensk offentlig miljö i en internationell riktning. S. utgav tillsammans med Lena Larsson *Heminredning* (3:e uppl. 1965).

Svedala (kommun)	
Församlingar	*Inv. 1994*
Bara	3 635
Bjärshög	48
Borringe	491
Hyby	2 567
Skabersjö	270
Svedala	10 592
Torringe	77
Västra Karrstorp	311
Tätorter	*Inv. 1994*
Bara	3 490
Klågerup	1 850
Sjödiken	290
Svedala	9 120





Jesper Swedberg. *Porträtt av okänd konstnär. Stiftsbiblioteket, Linköping.*

• **Swedberg, Jesper,** 1653–1735, kyrkoman, psalmdiktare, professor i Uppsala i teologi 1692–1702 och biskop i Skara från 1702. S. var en drivande kraft i bibelrevisionen, men hans största insats gällde skapandet av en rikspsalmbok. Hans första förslag, *Then Swenska Psalmboken* (1694), förkastades av ledande teologer och de redan tryckta exemplaren drogs in. Det kom dock att ligga till grund för den psalmbok som stadfästes 1695 och gällde till 1819. S. ger i sina egna psalmer kraftfulla uttryck för gudsförtröstan och en framträdande ängslatro. Han gav också ut en rad uppbyggelseböcker. Sitt intresse för språket visade han med *Schibboleth. Swenska Språketz Rycht och Richtighet* (1716), vars tankar om rättstavningen ledde till häftig polemik med Urban Hiärne. S. var en stridens man, subjektiv och egocentrisk, vilket kommer till synes i hans *Lefwernes Beskrifning* (pos-

ENCLOSURE 4 1(2)

UPPSLAGSBOK

Tredje, fullständigt omarbetade upplagan

1-6

Band 5 · Sto–Ö

ALMQVIST & WIKSELL FÖRLAG AB / STOCKHOLM

ARBETARRÖRELSENS ARKIV
STOCKHOLM

ENC 4 2(2)

Svavelkis, pyri't, är det vanligaste sulfidmineralet. Det är ett guldglänsande ämne, som kemiskt sett är *järndisulfi'd*. *Svavelväte, vätesulfi'd*, är en färglös gas, som luktar illa (ruttna ägg). Den framställs ur naturgas och rågas från gasverk. Den erhålls också om en sulfid behandlas med en stark syra. Svavelväte är en tvåprotonig syra; dess salter kallas *vätesulfi'der* och *sulfider*. Svavelväte används till framställning av svavel, svavelsyra och organiska svavelsyror. Det har tidigare haft stor betydelse inom den oorganiska analysen. – *Koldisulfid, kolsvavla*, är en färglös, lättantändlig och giftig vätska med obehaglig lukt. Den är ett utmärkt lösningsmedel för fetter och oljor och används som extraktionsmedel och vid tillverkning av rayon.

Svavel bildar två oxider, *svaveldioxi'd* och *svaveltrioxid*. Båda är lösliga i vatten och bildar där syror. Svaveldioxiden ger svavelsyrlighet och svaveltrioxid ger svavelsyra. *Svavelsyrlighet* är en svag tvåprotonig syra, vars salter kallas *vätesulfi'ter* och *sulfiter*. Sulfiter används som koksyra vid framställning av cellulosa enligt sulfitmetoden. Sulfiter och *disulfiter* är goda reduktionsmedel. *Ka'liumdisulfi't* används bl.a. inom fototekniken.

Svavelsyra (äldre benämning *vitrio'lolja*) är i koncentrerad form en tjockflytande färg- och luktlös vätska, som är starkt frätande och angriper de flesta ämnen, bl.a. många metaller. Syran är tvåprotonig; dess salter kallas *vätesulfa'ter* och *sulfater* (äldre benämning *vitrio'ler*). Svavelsyra är en av den kemiska industrins viktigaste produkter. Det är en stark syra med hög kokpunkt som gör att den används vid framställning av andra flyktiga syror. För tillverkning av superfosfat och andra fosfater till konstgödsel åtgår ca 40 % av världsproduktionen. Svavelsyra används även för många andra ändamål, t.ex. vid framställning av sulfater, betning av metallytor och inom elektrokemin (i blyackumulatorer). Inom organisk kemi förbrukas också svavelsyra bl.a. vid synteser, som vattenbindande medel och som katalysator inom petroleumindustrin. Svavelsyra framställs industriellt huvudsakligen genom att svaveldioxid oxideras till svaveltrioxid med hjälp av en katalysator av vanadin(V)oxid. Svaveltrioxiden löses i koncentrerad svavelsyra till vilken vatten successivt sätts. Denna framställningsmetod kallas *kontaktmetoden*. Stora mängder svavelsyra framställs fortfarande enligt *blykammarmetoden*, som var vanlig under 1800-talet. Den har tekniskt modifierats, men den kemiska processen är densamma. Svaveldioxiden oxideras här av kväveoxider lösta i svavelsyra, *nitro's*. Reaktionen sker i ett rum som förr var klätt med bly men i moderna anläggningar med annat syraresistent material.

Några viktiga sulfater är följande: *na'triumsulfa't dekahydra't, glau'bersalt*, som erhålls som biprodukt vid framställning av klorväte ur natriumklorid. Det används framför allt vid tillverkning av cellulosa enligt sulfatmetoden. Stora mängder går även till glasframställning som ersättning för soda. *Ka'lciumsulfa't dihydra't, gips*, som används för avgjutnings- och byggnadsändamål. Bränd gips som är nästan vattenfri tar åter upp vatten och stelnar därvid. Vattenfritt kalciumsulfat används som torkningsmedel. En viktig typ av dubbelsalt är alunarterna (se Alun). I *ti'osulfa'ter* har en av syreatomerna i sulfatjonen ersatts av en svavelatom. *Natriumtiosulfat* används som fixersalt inom fototekniken.

Organiska svavelhaltiga ämnen är t.ex. *sulfo'nsyror*. De innehåller den karaktäristiska gruppen $-SO_3H$ och är starka syror. De tillverkas med hjälp av svavelsyra. Salterna kallas *sulfona'ter*. Natriumsalter av sulfonsyror används som syntetiska tvättmedel. → Kristaller, Mineral och bergarter I.

Svavelbakterier, en grupp bakterier som är olika till formen men biologiskt hör samman och är verksamma vid svavlets kretslopp i naturen. Hit hör bl.a. de s.k. *purpurbakterierna*. Det vid förruttnelse och förmultning bildade svavelvätet oxideras av dem till fritt svavel, vilket under energiutvinning oxideras vidare till svavelsyra. Denna ger med karbonat i vatten sulfat, t.ex. kalciumsulfat, vilket upptas av de högre växterna. Av andra bakterier kan svavel och svavelföreningar reduceras till svavelväte.

Svea, *moder Svea*, poetisk personifikation av Sverige, redan under 1600-talet framställd som ett majestätiskt kvinnligt väsen, ofta med *Svea lejon* vid sina fötter.



Moder Svea

Svea, Stockholms Rederi AB, Stockholm, gr. 1872, driver omfattande person- och lasttrafik med tre passagerarfartyg och ett 30-tal last- och tankfartyg på sammanlagt ca 140 000 dödviktston. S. äger speditionsfirman *Emil R. Boman AB*, båda i Stockholm.

Sveaborg, fi. *Suomenlinna*, 'Finlands borg', kustfästning i Finska viken utanför Helsingfors, Finland. – S. uppfördes av A. Ehrensvärd 1748–72. Vid Finska krigets utbrott 1808 var S. i ett väl försvarbart skick, men uppgavs utan strid av befälhavaren C. O. Cronstedt. Vissa av de äldre fästningsverken är sedan 1919 skyddade som fornminnen.

Svealand, Sveriges mell. huvuddel, omfattande landskapen Dalarna, Värmland, Närke, Västmanland, Uppland och Södermanland. 80 932 km², 2 856 000 inv.

Svear, *sviar*, germansk folkstam, som urspr. var bosatt i Mälartrakten och sedan efter hand utvidgade sitt välde till hela nuv. Svealand och vissa delar av Norrland. Länge rådde svåra motsättningar mellan svear och göter, vilket bl.a. kom till uttryck i långvariga tronstrider. Olof Skötkonung (omkr. 1000) är den förste kung som bevisligen regerat över både svear och göter. Svearnas kultcentrum under hednisk tid var Gamla Uppsala. Svearna omnämns ffg. i litteraturen av Tacitus i Germania (omkr. 100 e.Kr.).

Sweater [s°e'tta], eng., tjock överdragströja.

Svea älv, benämning på Östersjöns avlopp till Vänern (en flik av Västerhavet) under tidig postglacial tid. Den forna älvfåran s. om Degerfors utgör med sina döda fall, canyons och jättegrytor en stor sevärdhet. Svea älvs lägsta passpunkter befinner sig nu 105 m ö.h.

Sveber, *svever*, västgermanska folkstammar. Hit räknades bl.a. markomanner, semnoner och alemanner. Sveberna grundade i början av 400-talet ett rike i n.v. Spanien, som störtades av västgoterna 585.

Sve'ciaost, svensk grynpipig, något syrlig ost av varierande styrka och fetthalt.

ENCLOSURE 5 1 (2)

CHEESE:
CHEMISTRY, PHYSICS AND MICROBIOLOGY

Volume 2
Major Cheese Groups

Second Edition

Edited by

P.F. FOX

Department of Food Chemistry
University College
Cork, Ireland



CHAPMAN & HALL
London · Glasgow · New York · Tokyo · Melbourne · Madras

ENCLOSURE 5 2(3)

Published by Chapman & Hall, 2–6 Boundary Row, London SE1 8HN, UK

Chapman & Hall, 2–6 Boundary Row, London SE1 8HN, UK

Blackie Academic & Professional, Wester Cleddens Road,
Bishopbriggs, Glasgow G64 2NZ, UK

Chapman & Hall Inc., 29 West 35th Street, New York NY10001, USA

Chapman & Hall Japan, Thomson Publishing Japan,
Hirakawacho Nemoto Building, 6F, 1-7-11 Hirakawa-cho, Chiyoda-ku,
Tokyo 102, Japan

Chapman & Hall Australia, Thomas Nelson Australia, 102 Dodds Street,
South Melbourne, Victoria 3205, Australia

Chapman & Hall India, R. Seshadri, 32 Second Main Road, CIT East,
Madras 600 035, India

First edition 1987
Second edition 1993

© 1993 Chapman & Hall

Typeset in Times Roman by Variorum Publishing Limited, Rugby
Printed in Great Britain by Galliard (Printers) Ltd, Great Yarmouth

ISBN 0 412 53510 6 0 412 58230 9 (Set)

Apart from any fair dealing for the purposes of research or private study, or criticism or review, as permitted under the UK Copyright Designs and Patents Act, 1988, this publication may not be reproduced, stored, or transmitted, in any form or by any means, without the prior permission in writing of the publishers, or in the case of reprographic reproduction only in accordance with the terms of the licences issued by the Copyright Licensing Agency in the UK, or in accordance with the terms of licences issued by the appropriate Reproduction Rights Organization outside the UK. Enquiries concerning reproduction outside the terms stated here should be sent to the publishers at the London address printed on this page.

The publisher makes no representation, express or implied, with regard to the accuracy of the information contained in this book and cannot accept any legal responsibility or liability for any errors or omissions that may be made.

A catalogue record for this book is available from the British Library

Library of Congress Cataloging-in-Publication data
Cheese: chemistry, physics, and microbiology / edited by P.F. Fox. —
2nd ed.
p. cm.
Includes bibliographical references and index.
Contents: v. 1. General aspects — v. 2. Major cheese groups.
ISBN 0 412 58230 9 (set). — ISBN 0 412 53500 9 (v. 1). — ISBN
0 412 53510 6 (v. 2)
1. Cheese. 2. Cheese — Varieties. I. Fox, P.F.
SF271.C43 1993
637'.3 — dc20 92-42748
CIP

ISBN 0 412 53500 9 (v. 1)
ISBN 0 412 53510 6 (v. 2)
ISBN 0 412 58230 9 (set)

The first edition
students, resear
logical aspects
and created an

The second e
by the same aut
chapters have b
of cheese ripen
survival of patl
brane processes
Cheeses of the f
and Cheeses frc
included mainly

The book pr
logical aspects
students and re
should find it t
has become inc
is still not totall
answers for the
prehensive com

Each of the
ration of the ex
manufacture is
remain unansw
scientific study

I wish to tha
of this book an

Enclosure 5 3/31

3.4.1 Drabantost

This is a semi-hard cheese with a slightly elastic consistency and round eyes (3–12 mm). It is ripened for at least 6 weeks and has a mild, clean, slightly acidic taste. The salt concentration is 1·2–1·6%, fat in dry matter is 20, 30 or 45%, and water in fat-free cheese is 55–59%. Water-soluble N is about 24–28% of total N. The PTA (phosphotungstic acid)-soluble N is only 2·5–3·0% of total N.

3.4.2 Herrgårdsost

The most common cheese in Sweden, Herrgårdsost has round eyes (5–15 mm) and a mild, rich flavour (nutty). It has a fat in dry matter of at least 45% and a water in fat-free cheese of 53–57%. It is most often consumed after 4–6 months of maturation when about 26–30% of its casein has been hydrolysed into water soluble N compounds. It contains 0·9–1·3% salt. Acetaldehyde, acetic acid and ethanol are important metabolites for flavour development.[4] Herrgårdsost is a semi-hard pressed cheese. Its consistency is firm and somewhat elastic, and it melts evenly.

3.4.3 Wästerbottensost

This is a long-established and highly-valued hard cheese with irregular small eyes (2–6 mm). The aroma is strong, rich, aromatic and slightly bitter. The fat in dry matter is at least 50% and the water content of the fat-free cheese is only 50–53%. The consistency is firm, tender, somewhat brittle and granular. During production, the curd is heated and stirred for several hours. By this treatment the cheese will become dry and the activity of the starter bacteria will be very limited, giving the cheese a slow and very special maturation. The ripening time is about one year. Little is known about its microbiology and its chemical composition.

3.4.4 Prästost

This cheese has an open texture with small irregular eyes (2–6 mm). Its flavour is strong, aromatic and slightly bitter. The minimum fat content in dry matter is 50% and the water content of the fat-free cheese is 55–57%. A low-fat variety of Prästost is also made with a fat in dry matter of 30%. The maturation time is 4–12 months. About 30% of the casein is hydrolysed to water soluble N compounds after 4–5 months and about 42% after a year. The cheese is semi-hard and has a smooth body that can easily be melted or sliced.

3.4.5 Svecia

This cheese has been made at Swedish farms and chalets from time immemorial. It is a pressed, semi-hard cheese with an open texture and small (2–6 mm), irregular eyes. It is made with fat in dry matter levels from 30 to 60%. The ripening time is 2–12 months. The flavour ranges from mild, slightly acidic and rich to strong and aromatic. In a typical young Svecia, about 30% of the total N is water-soluble and about 7% is PTA-soluble compounds, i.e. amino acids and very small peptides.

Enclosure b 1(4)

CHEESE

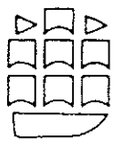
by

J. G. DAVIS

O.B.E., D.Sc., Ph.D., C.Chem., F.R.I.C.,
F.I.F.S.T., F.R.S.H.

Volume III

MANUFACTURING METHODS
With illustrations



CHURCHILL LIVINGSTONE
Edinburgh London and New York 1976

at 10–11° C before immersion in 23–24% brine at 10–11° C for 3–4 days. At this stage the pH value should be 5·2–5·5 and the moisture content 56–57% (Fig. 32.1).

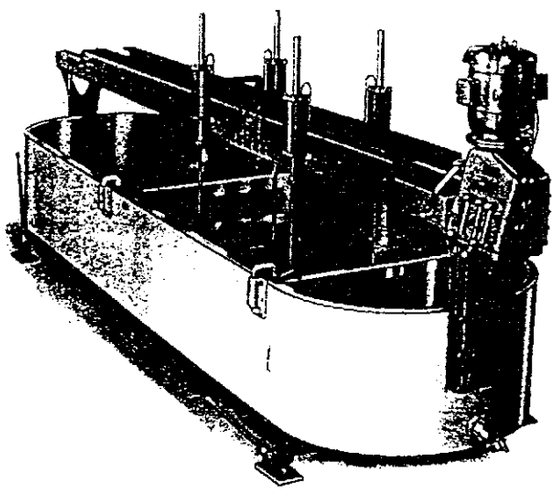


FIG. 32.1. Cheese vat with device for pressing curd in the whey

After drying off, the cheese are matured first at 11–13° C and 65–75% R.H. for 10–14 days and then waxed. A second treatment for up to 3 weeks at 17–18° C may be given. Finally the cheese are held at 11–13° C and R.H. 65–70% for 3–6 months.

The cheese is shaped as a flat cylinder 38 cm in diameter, 10–15 cm high, weight of 12–18 kg. The f.d.m. for the Elite is 45%. This variety has a pleasing nutty aroma and a mild taste which is not as sweet as that of Emmental. The low fat Herrgård is made similarly but with minor modifications such as standardization of the milk to give a cheese with a f.d.m. value of 30%. It is ripened for only 3–4 months and has been likened to a firm Gouda type of cheese.

SVECIAOST (Swedish Cheese)

This is a typically Swedish cheese made chiefly for home consumption. The manufacturing method is similar to that for Gouda, which it resembles except that it has numerous, small, irregularly shaped holes ("grynpipig") or mechanical holes as distinct from the round gas holes in Gruyère.

After pasteurization and cooling to 29–31° C from 10 to 30 g saltpetre per 100 litres milk and 0·7–1·2% starter are added. From 25–30 ml rennet per 100 litres milk gives a coagulum in 20–35 minutes which is cut to pieces 8–10 mm in size. The curd is stirred for 20–50 minutes and then the temperature raised to 39–42° C over 20–40 minutes. Stirring continues

ENCLOSURE 6 3(4)

at this temperature for 30–100 minutes but the curd is not pressed under the whey, which is run off. The curd is stirred with addition of 100–250 g of salt per 100 litres milk (1–2·5% in the curd) and then placed in the moulds. The cheese are pressed for about a day at 18–20° C and may then be held for 2 days before a further salting in brine to harden the rind. The pH value should be 5·1–5·3 and the moisture 57–58% (Fig. 32.2, 3).



FIG. 32.2. Vats in Swedish cheese factory

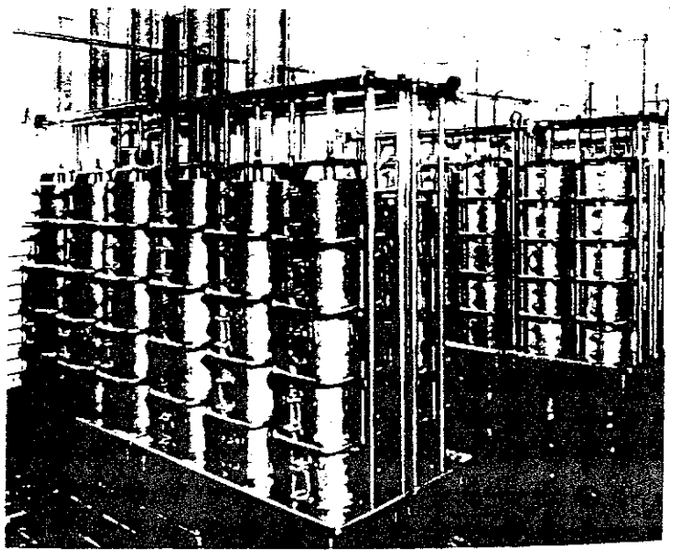


FIG. 32.3. Presses used for Svecia cheese

ENCLOSURE b 4/4)

Ripening takes place at 15–18° C and 65–75% R.H. for 14–21 days and the cheese are waxed after 10 days or so. They are then transferred to a room at 11–13° C and 65–70% R.H. for 3–6 months.

The cheese is a flat cylinder 35–40 cm diameter, 11–15 cm high and weighing 12–16 kg. The body is firm but pliable and the colour a pale yellow. As the cheese matures the flavour becomes less acid and more pungent, sometimes slightly bitter.

The normal f.d.m. is 45% but a 30% cheese is made. Svecia cheese is sometimes spiced with cloves and cumin.

VÄSTGÖTAOST

This cheese is made in the province of Västergötland and is virtually the same as Svecia, but may be somewhat softer and aromatic in flavour.

VÄSTERBOTTENOST

This variety (West Bothian cheese) was made originally in the north of Sweden and is a hard, long matured cheese.

The first stage in manufacture is as for Svecia but the coagulum is cut into pieces 5–7 mm in size and the first stirring period lasts for 40–60 minutes. The temperature is then raised to 34° C over 15 minutes. After a further 15 minutes stirring it is raised to 38° C in 15 minutes and the curd stirred for 15 minutes more and then raised to 41° C over 15 minutes. There then follows a long stirring period of 120–140 minutes. The curd is not pressed under the whey and stirred dry without salting. After filling into moulds the cheese, now with 53–55% moisture, are pressed for 2 days at 18–20° C, held at 10–11° C for a day and then immersed in 24% brine at 10–11° C for 5–6 days. The first stage of ripening takes place at 14–16° C and 65–75% R.H. for 40–60 days, followed by 8–12 months at 11–13° C and 65–70% R.H.

The cheese is wheel shaped and weighs 17–20 kg, the diameter being 38–40 cm and the height 14–16 cm. It has a strong pungent flavour which may become slightly bitter in old cheese. The body is creamy coloured and there may be numerous, tiny irregularly shaped holes, as in Svecia. Cumin and cloves may be incorporated.

The f.d.m. standard is 50%.

PRASTOST, PRESTOST, SAALAND PFARR

This is "priest's cheese" and is eaten at country funerals. It resembles Svecia and has been recognised for 200 years. It may weigh from 2 to 14 kg.

KAGGOST

This semi-hard cheese is one of the lesser known Swedish varieties. Manufacturing data are given in Table 32.1.

The shape is a flat cylinder 20–22 cm in diameter and 14–16 cm high, and the weight 4–6 kg. The body is firm and somewhat rubbery, the colour creamy yellow, and the flavour slightly acid and mild. There are usually many small holes as in Svecia. The cheese is sometimes spiced with cloves and cumin.

ENCLOSURE 7 1(2)

Manual för

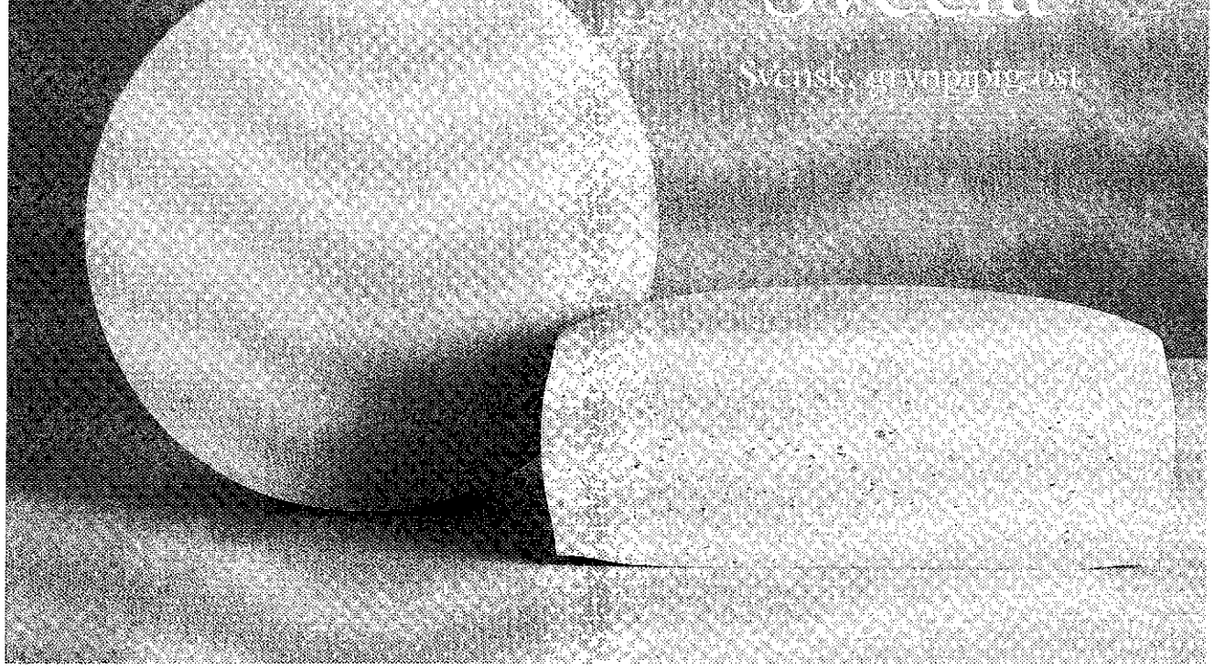
Herrgård™

Grevé®

Präst™

Svecia™

Värna om och vårda våra varumärken



Karakteristik för konsumtionsfärdig ost av märket Svecia™

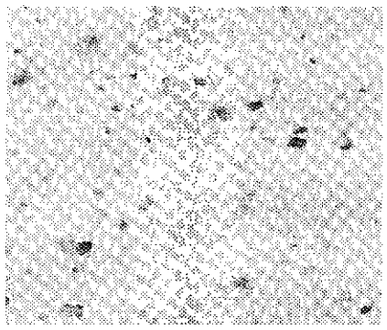
1. Klassifikation
Halvhård till hård. Helfet. Skivbar. Grynpipig. Svagt syrlig, mild, fyllig smak. Minst två månaders lagring.

2. Form
Cylinder: Utåtbuktad kantsida.

3. Mått och vikt
Cylinder: Diameter 35 cm.
Höjd: 11–15 cm.
Vikt: 12–15 kg.

4. Yta
Beskaffenhet: Hel, ren och utan skador. Motståndskraftig mot lagrings- och transportskador.
Färg: Jämn, ljusgul till gul.

5. Snittytans utseende
Pipornas fördelning: Jämn.
Pipornas form: Oregelbundna.
Pipornas storlek: 2–6 mm i tvärsnitt.
Snittytans färg: Ljusgul till gul.



Ostar med varumärkena Präst™ och Svecia™ ska ha grynpipig textur med små oregelbundna pipor. Det beror på att ostmassan skiljs från vasslen och luft kommer in mellan ostkornen. Under ostens mognadstid bildas koldioxid i de små håligheterna och de tänjs ut.

6. Konsistens
Jämnt smältbar, fast, skivbar, något elastisk till mör.
Hårdhet: IV.

7. Lukt och smak
Svagt syrlig, mild, fyllig.

Egenskaper hos extra lagrad Svecia™
Konsistensen blir något spröd och smaken stark och aromatisk.

8. Fetthaltsklass och vattenhalt
Fetthaltsklass: 28 % (45+).
Vattenhalt i fettfri del (mogen ost): 53–57 %.
Salthalt (normal): 1,0–1,5 %.

Tillåtna undantag/varianter
Svecia™ mager
Fetthaltsklass: 17 % (30+).
Vattenhalt i fettfri del (mogen ost): 52–56 %.

Svecia™
Fetthaltsklass: 33 % (55+).
Vattenhalt i fettfri del: 56–60 %.