Ref. Ares(2020)7508980 - 10/12/2020

# Sammanfattande dokument

Värmländskt skrädmjöl
EU nr: PDO-SE-02414
Inlämnat den 10-12-2020
PDO

## 1. NAMN

Värmländskt skrädmjöl

## 2. SÖKANDELAND ELLER SÖKANDELÄNDER

Sverige

## 3. BESKRIVNING AV JORDBRUKSPRODUKTEN ELLER LIVSMEDLET

### 3.1. Produkttyp

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

### 3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Värmländskt skrädmjöl” är namnet på stenmalet mjöl framställt av rostat havre av den botaniska arten havre (Avena sativa L) ett sädesslag som traditionellt odlas i Värmland.

"Värmländskt skrädmjöl" uppvisar följande egenskaper:

Färg: ljusgul – påminner om den ljusa nyansen hos skal från gul lök.

Doft: nytröskad säd, fyllig, fet och nötig med rostningstoner.

Smak: fyllig med rostade nyanser, nötig ton och lång behaglig eftersmak.

Konsistens: Pulver med en kornstorlek av 0,2 - 0,3 mm

Proteinhalt: 9 - 14%

Fetthalt: 4 - 7%

Kolhydrater: 60 - 75%

### 3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaror: ”Värmländskt skrädmjöl” framställs av havre (Avena sativa L) odlat i det geografiska område som beskrivs i punkt 4. För närvarande odlas sorten Symphony, en sort med tidig mognad samt stora kärnor och liten

storlekspridning samt medelhög fetthalt (Tusenkonsvikt ca 45 gram, råfett ca 4,8 % och protein ca 10% av torrsubstansen).

Havrens fetthalt och kornstorlek är avgörande vid framställningen av ”Värmländskt skrädmjöl”.

Kornens storlek och variationen i storlek mellan olika korn påverkar i första hand rostning och skrädning. För att få en jämn rostning måste havrekärnorna vara av så homogen storlek som möjligt. Den havre som används har en kornstorlek på 2 – 4 mm och en vattenhalt på ≤ 14%.

Fetthalten är främst av betydelse för malningen. Havre är ett sädesslag med förhållandevis hög fetthalt. Hög fetthalt gör att mjölet klumpar i hop sig under malningen och sätter igen kvarnstenarna. Därför används endast sorter med en fetthalt mindre än 5% av torrsubstansen vid framställning av ”Värmländskt skrädmjöl”.

### 3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Hela produktionsprocessen, från odling av råvaran till rostning, skrädning och malning äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4.

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

-

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

-

## 4. KORT BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Produktionsområdet för ”Värmländskt skrädmjöl” omfattar landskapet Värmland.

## 5. SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Sambandet baseras på produktens karaktäristiska egenskaper.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Värmland har markant sura och magra mineraljordar med lågt innehåll av organiskt material. På grund av strukturen har jordarna hög kapacitet att hålla vatten. Klimatet kännetecknas av kalla och snörika vintrar samt relativt varma somrar. Under våren varierar de dagliga temperaturerna mellan minusgrader på natten och plusgrader under dagarna. Detta i kombination med jordens förmåga att hålla vatten orsakar isbildning som i sin tur gör att höstsådd grödor skjuts ut ur jorden där den är fryst.

På grund av de fysiska förhållandena i Värmland kom vårsådd av havre att bli det dominerande sättet att odla spannmål när Värmland koloniserades av människor från de östra provinserna (dagens Finland) i slutet av 1500-talet

För producenterna av "Värmländskt skrädmjöl" börjar produktionen med odlingen av havre. Detta betyder bland annat att jordbrukaren odlar havre speciellt avsedd för produktion av "Värmländskt skrädmjöl", havre som har kornstorleken och vatten- och fettinnehållet som är lämpliga för produktionen "Värmländskt skrädmjöl" i de individuella skrädverken.

Havre odlad i det geografiska område som beskrivs i p.4 tröskas och torkas till en vattenhalt på maximalt 14 %. Vid framställning av "Värmländskt skrädmjöl" rostas havren i ugnar vilka eldas med björkved som ger en jämn temperaturkurva i ugnen. Rostningen sker under konstant omrörning för att havren inte skall bli bränd. Samtidigt måste havren rostas djupt och fullständigt för att få fram den karakteristiska nötiga doften och smaken hos ”Värmländskt skrädmjöl”. För att få en jämn rostning måste havrekärnorna vara av så homogen storlek som möjligt.

Under rostningen ångas det kvarvarande vattnet i havren bort. Rostningen tar ca 2 timmar. Den exakta tiden beror på temperaturen och havresorten. När rostningen är klar ligger temperaturen i rostugnen på ca 220º C.

Efter rostningen skräds havren och mällerna (kärnorna) separeras från skalen. Mällerna mals till mjöl mellan två stora kvarnstenar (kvarnstenarnas storlek varierar mellan olika kvarnar) till ett mjöl med partikelstorlek av (0,2 – 0,3 mm). Mjölnaren känner på mjölet och justerar kvarnstenarna för att mjölet ska få önskad konsistens.

Produktens speciella egenskaper:

Den del av förädlingsprocessen som mest påtagligt bidrar till egenskaperna hos ”Värmländskt skrädmjöl” är rostningen av havren. Det är rostningen som ger ”Värmländskt skrädmjöl” den karaktäristiska doften av nytröskad säd med tydliga inslag av nötighet samt den fylliga långa nötaktiga smak med tydliga och fylliga rosade toner, en smak som gör att ”Värmländskt skrädmjöl” i dag är efterfrågat som smaksättare och ingrediens i olika maträtter och bakverk.

Orsakssamband:

Traditionen att odla havre går tillbaka till 1500-talet och den finska invandringen till Värmland. Invandrarna bosatte sig i det glest befolkade delarna av landskapet och började bland annat odla havre. Problemet med havren var att de var svåra att mala. För att underlätta malningen, måste havren först skrädas vilket innebär att agnarna separeras från kärnorna. För att kunna skräda havren måste den först torkas. Detta utfördes ursprungligen genom rostning i bakugn eller bastun. Skrädningen underlättade inte bara malningen, utan gjorde även havremjölet mer hållbart.

Keyland (1919) berättar i ”Svensk vegetabilisk allmogekost” att man vid mitten av 1800-talet började bygga speciella kvarnbruk för rostning, skrädning och malning av havre. Odling av havre och tekniken att rosta säden för att underlätta skalning och malning kom att bli av stor betydelse för det värmländska kosthållet. Enligt Keyland kom skrädningen och användningen av havre att bli en specialitet för Värmland. ”Måhända användes i ingen annan svensk provins havremjöl till människoföda i så stor utsträckning som där.”

Framställningen av ”Värmländskt skrädmjöl” är beroende av mänskliga faktorer där samarbetet mellan odlar och mjölnaren är avgörande för produktens kvalitet. Samarbetet innebär bland annat att jordbrukaren odlar havre speciellt avsedd för produktion av "Värmländskt skrädmjöl", havre som har en kornstorlek och ett vatten- och fettinnehåll som är anpassat till den fortsatta produktionsprocessen i skrädmjölsverken. Mjölnaren måste i sin tur anpassa rostningen, skrädning och malning till havrens egenskaper samt justera de olika produktionsstegen så att de fungerar som en enhet vid produktionen.

Hela processen från rostning till skrädning och malning är ett hantverk där kännedom om råvarans egenskaper och hur den beter sig under de olika stegen i förädlingsprocessen är nyckeln till de egenskaper som kännetecknar ”Värmländskt skrädmjöl”.

Mjölnare kan med hjälp av havrekornens konsistens och smak samt av färgen på den rök som avges under rostningsprocessen avgöra när rostningen av havren är klar. Tekniken finns beskriven i gamla upptecknin gar från Värmland. ”Om man skulle skrä mjöl av havren, så var det bra att torka säden i bastun. […] Det fick inte vara, för hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till.” Framställningen av ”Värmländskt skrädmjöl” är därför helt beroende av mjölnarens erfaren och kännedom om råvaran och dess beteende under rostnings, skrädnings och malningsprocessen.

Det finns ett betydande lokalt engagemang för “Värmländskt skrädmjöl” där man vid olika bygdefester uppmärksammar det värmländska skrädmjölet och de kulinariska traditioner som är kopplade till “Värmländskt skrädmjöl”. Mjölet har också fått en vidare spridning som smaksättare i olika maträtter och bakverk

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf