

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

”Traditionell svensk äppelcider”



Ansökande grupp:

Äppelgårdar i Västra Mälardalen, Ekonomisk förening: Underavdelningen - Äppelciderproducenter som producerar Traditionell svensk äppelcider enligt produktspecifikationen.

Beteckning

”Traditionell svensk äppelcider”

Produkttyp:

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.).

Produktbeskrivning

”Traditionell svensk äppelcider” är en flasktappad cider framställd av jäst must från svenskodlade traditionella inhemska och svenskodlade icke inhemska äppelsorter samt från i Sverige vilt växande äpplen.

”Traditionell svensk äppelcider” saluförs både som stilla och som naturligt kolsyrad cider.

”Traditionell svensk äppelcider” uppfyller följande krav:

”Traditionell svensk äppelcider” framställs ur 100% fruktmust från svenskodlade eller i Sverige vilt växande äppelsorter.

Färg: ”Traditionell svensk äppelcider” är transparent till opak. Färgen varierar beroende på äppelsort och graden av oxidation och ligger vanligtvis i området från kantarellgult (NCS S1080-Y20R) till mörkt honungsgult (NCS S3060-Y40R).

Doft: Subtila aromer med inslag av citrusmarmelad, bivax, hö, honung samt örter. Vid längre lagring på flaska framträder mer brödiga toner.

Smak: Aromatisk med frisk syrlighet. Sötma kan förekomma. Med ökad sötma följer en ökad fruktighet av främst mogna stenfrukter och citrus. Där vildapel eller andra tanninrika äpplen varit en del i processen förekommer angenäm beska samt bitterhet. Halm och mogna frukttoner kan förekomma beroende på oxidationsgraden.

Alkoholhalt: 1,5% - 10%.

Sockerkhalt: Varierar

Tryck:

Utan kolsyra: $\leq 1,5$ bar.

Flaskjäst: 1,5 – 6 bar.

Svaveldioxid: ≤ 100 mg/l.

Råvaror:

”Traditionell svensk äppelcider” framställs av ren fruktmust (100% äppelmust) från pressning av, i Sverige odlade, inhemska och icke inhemska sorter eller vilt växande äppelsorter.

Vid tillverkning av ”Traditionell svensk äppelcider” ska frukten skördas, i Sverige, lokalt (inom 150 km radie från musteriets).

Tillåtna tillsatser: Odlade jästsvampar av typerna *S. bayanus* och *S. cerevisiae*.

Socketer, max 15 g/liter, får tillsättas för att framställa naturligt kolsyrad ”Traditionell svensk äppelcider”. Socketer, eller andra sötningsämnen, får däremot inte tillsättas i syfte att höja alkoholhalten eller för att öka sötman.

Tillsats av sulfit i form av natrium- eller kaliumdisulfit (maximalt 100 mg SO₂ per liter) är tillåtet.

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

Följande steg i framställningen av "Traditionell svensk äppelcider" ska äga rum i det avgränsade område som beskrivs under rubriken "Beskrivning av det geografiska området".

- Odling av den råvara som används vid framställning av äppelmust.
- Framställning av fruktmust ur råvaran.
- Jäsning av den framställda fruktmusten.
- Om slutprodukten består av en blandning av jäst fruktmust från olika pressnings- och jäsningstillfällen skall blandning ske i det avgränsade geografiska området.
- Tappning på flaska.
- Jäsning skall ske i producentens egna lokaler.

Särskilda regler för märkning:

-

Beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området för den skyddade beteckningen "Traditionell svensk äppelcider" omfattar Sverige söder om europaväg 16 (E16) (enligt vägens dragning 2022) från Gävle i öster till norska gränsen i väster (Se bifogad karta).

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för "Traditionell svensk äppelcider" omfattar den södra delen av Sverige och omfattar huvudsakligen den del av landet som ligger söder om den så kallade biologiska/klimatologiska norrlandsgränsen som utgör gränsen mellan den boreonemoral (i söder) och den boreala (i norr) vegetationen¹.

Berggrunden utgörs till största delen av granit och gnejs. Marktäcket präglas huvudsakligen morän och postglaciala ler- och sandjordar som är mer framträdande i de många älv- och ådalarna².

Jordmån består huvudsakligen av brunjord och podsol och jordarterna av lera, silt, sandjord och morän. Morän är den dominerande jordarten³.

Klimatet i produktionsområdet definieras som Dfb (Hemiborealt klimat) enligt Köppens klimatklassificeringssystem⁴ vilket innebär att klimatet är kallt och tempererat samt att nederbörd förekommer under hela året.

¹ Wikipedia https://sv.wikipedia.org/wiki/Biologiska_norrlandsgr%C3%A4nsen (2023-10-15 Kl. 20:50)

² SGU kartvisare Berggrund <https://apps.sgu.se/kartvisare/>

³ SGU kartvisare Jordarter <https://apps.sgu.se/kartvisare/>

⁴ Wikipedia https://sv.wikipedia.org/wiki/K%C3%B6ppens_klimatklassifikation (2022-05-18 Kl 9:45)

Februari är en av de kallaste månaderna. Dygnsmedeltemperaturen varierar då från 0°C i söder till ca -6°C i den norra delen av produktionsområdet. Juli är vanligtvis den varmaste månaden i hela området. Då är temperaturskillnaderna mellan de norra- och södra delarna av produktionsområdet små. Dygnsmedeltemperaturen i juli är 14 – 19°C i större delen av produktionsområdet⁵.

Nederbörden i produktionsområdet, 500 – 1000 mm, är relativt jämnt fördelad över året. Årsnederbörden är högre i de västra delarna av produktionsområdet och lägst på Öland och Gotland i öster⁶.

Antalet soltimmar varierar från ca 1500 – 2000 timmar per år i större delen av produktionsområdet⁷.

Specifika uppgifter om produkten:

”Traditionell svensk äppelcider” framställs från såväl traditionellt svenska som icke traditionellt svenska äppelsorter som odlats eller är vilt växande i det geografiska område som beskrivs under rubriken ”Beskrivning av det geografiska området”.

Vid framställning av ”Traditionell svensk äppelcider” används frisk frukt plockad direkt från träden eller fallfrukt. Fallfrukt med ”blåmärken” kan användas förutsatt att frukten inte börjat mögla.

Frukten tvättas, krossas eller rivs varefter fruktsaften, musten, vanligen pressas ur fruktmassan med hjälp av en mekanisk press. Musten får stå i cirka 2 till 3 dagar, beroende på temperaturen, för att klarna varefter den klara musten separeras från den sedimenterade bottensatsen genom omtappning/dekantering.

För att frukt som kommer från fruktträd stående i djurhagar ska kunna användas vid framställning av ”Traditionell svensk äppelcider” måste hagarna ha varit fria från boskap i minst sex veckor innan äpplena plockas.

För att förhindra oxidation av fruktmusten får musten behandlas med sulfit innan jäsningen. Fruktmusten får också behandlas med sulfit för att döda i musten förekommande vildjäst. Cirka 2 dagar efter sulfitbehandlingen kan kultiverade jästsvampar tillsättas till musten för att starta jäsningsprocessen.

Fruktmusten får jäsa med eller utan tillsats av kultiverade jästsvampar. I början av jäsningsprocessen är temperaturen cirka 8 till 25°C. Därefter sker den fortsatta jäsningen vid 8 till 15 °C.

”Traditionell svensk äppelcider” kan framställas från sortren jäst fruktmust eller genom att blanda jäst fruktmust från olika äppelsorter. Genom att blanda must från olika äppelsorter och/eller blanda cider från olika pressnings- och jäsningstillfällen kan producenten reglera ciderns kvalitet och smakprofil innan den tappas på flaska.

⁵ SMHI Medeltemperatur månads- och årskartor: <https://www.smhi.se/data/meteorologi/temperatur> (2023-07-12 Kl. 8:40)

⁶ SMHI Nederbörd månads- och årskartor: <https://www.smhi.se/data/meteorologi/nederbord> (2023-07-12 Kl. 8:30)

⁷ SMHI Normal solskenstid för ett år <https://www.smhi.se/data/meteorologi/stralning/normal-solskenstid-for-ett-ar-1.3052> (2023-07-12 Kl. 8:20)

Vid slutet av jäsningsprocessen kan den ännu inte helt färdigjasta must/mustblandningen tappas på flaska varefter den får jäsa färdigt i flaskan.

Färdigjäst must/mustblandning kan tappas på flaska och saluföras som icke kolsyrad, stilla, "Traditionell svensk äppelcider".

För att framställa naturligt kolsyrad "Traditionell svensk äppelcider" får socker (max 15 g/liter) eller ojäst äppelmust tillsättas i samband med tappning på flaska eller på trycktank. Musten får därefter genomgå en andra jäsnings under minst två månader. Jäsningstiden beror på temperaturen under lagringen. Must som fått efterjäsa i trycktank tappas på flaska.

Produktens särskilda egenskaper

"Traditionell svensk äppelcider" har en mer framträdande syrlighet än andra på den svenska marknaden dominerande typer av äppelcider. Det gör att "Traditionell svensk äppelcider" har en mer påtaglig vinös karaktär än de dominerande typerna av äppelcider. Egenskaperna kan spåras direkt tillbaka till de specifika egenskaper som kännetecknar svensk frukt och som ytterst beror på det intensiva ljuset under sommaren och de stora temperatursvängningarna mellan dag och natt under fruktens mognadsprocess

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende, eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (SGB):

Sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området baseras på naturgivna och mänskliga faktorer.

Äpplen har haft stor betydelse för de forntida människorna i Norden vilket bland annat framgår av äpplets centrala roll i fornordisk mytologi⁸. Äpplen har använts av människorna i det som i dag utgör Sverige sedan den yngre järnålder (4 000 – 1 800 f.Kr.). Det var inte bara vildäpplen som användes utan även mer storfruktiga sorter vilket tyder på förekomsten av viss odling av äpplen. Äpplen torkades för vinterns behov och det är möjligt att människorna som komplement till jästa drycker av pors och vildhonung även framställde jäst dryck av äpplen (Nordenstreng, 1915).

Användningen av en jäst alkoholhaltig äppelmust (äplemost)⁹, det som vi i dag känner under namnet cider, omnämns bland annat i Erikskrönikan (från 1200-talet) där det även finns beskrivning av tillverkningen av äppelcider¹⁰.

I kokböcker från 1700- och 1800-talen finns recept på tillverkning av både äppel- och päroncider. Svensk tillverkningen av såväl äppel- som päroncider omnämns även av en av Linnés lärjungar i avhandlingen "Hortus culinaris" (Tengborg, 1764).

Naturgivna förutsättningar:

Sverige har utmärkta förutsättningar för att producera aromatiska frukter med påtaglig syra och en mogen balanserad sötma. Det är huvudsakligen genom klimatets påverkan, de stora temperaturväxling mellan natt och dag samt de långa ljusa dagarna med ljusa nätter, som frukterna får sin utsökta arom, syrlighet och sötma.

⁸ Gudinnan Iduns gyllene äpplen skänkte gudarna evig ungdom.

⁹ Bland de äldre namnen på äppelcider förekommer även beteckningen appeldrank (Dahlgren & Ljunggren, 1914-1916).

¹⁰ Svensk ciderhistoria, Svenska Ciderfrämjandet (<https://ciderframjandet.se/svensk-ciderhistoria/>) (2023-12-18 kl 18:00)

Kopplingen mellan klimatet och fruktens kvalitet påpekades redan 1764 av Tengborg som i sin avhandling "Hortus culinaris" skriver "Låt vara att vårt klimat ej omhuldar citronträd och palmer, hvilkas frukt närer och hvilkas saft förfriskar: de smakligaste äpplen och päron äga vi, hvilka vi kunna förtära med största välbehag och äfven förvandla till cider och andra smakliga anrättningar."

Även Nordenstreng (1915) framhåller i skriften "Äpplen och päron i forntid och nutid" klimatets betydelse för fruktodlingen: "— vi ha det underligt ställt häruppe, så till vida som naturen här både hämmar och gynnar äppel-odlingen. [...] klarar sig trädet helskinnat undan vinterfrost, och inträffar blomningen under en frostfri tid — ja, då kunna vi [...] få bättre äpplen än några andra länders invånare! Ty vi ha det utsägligt härliga sommarljuset. Den myckenhet av sol, som kommer våra äpplen till del, ger dem en arom och en saftighet utan like. [...] maken till våra [äpplen] [...] kan inte åstadkommas i ett sydligare klimat. Även vinterfrukten blir hos oss utomordentligt ädel. [...] Norden är de finaste, aromrikaste äppelns land".

Mänskliga faktorer:

Vid framställning av "Traditionell svensk äppelcider" tillvaratas de för svenska äpplen karaktäristiska naturgivna egenskaperna. Det kräver att producenten har god kännedom om de olika äppelsorternas egenskaper och hur dessa påverkas av de lokala förhållandena på växtplatsen.

Producenterna av "Traditionell svensk äppelcider" har gedigna kunskaper framställning av såväl jästa som ojästa fruktdrycker. Producenter har dessutom omfattande kunskaper i sensorik och flera är skolade sommelierer eller har motsvarande kunskap. Dessa kunskaper i kombination med lång erfarenhet präglar urval och utvärdering av olika äppelsorters lämplighet vid framställning av "Traditionell svensk äppelcider" med önskad smakprofil enligt traditionell metod.

Den sensoriska kunskapen hos cidermakaren är avgörande för den slutliga karaktären på "Traditionell svensk äppelcider". Med utgångspunkt från kännedomen om karaktären hos de olika fruktsorterna i fruktmusten avgör cidermakaren om fruktmusten ska få vildjäsa eller jäsa i närvaro av kultiverade jästsvampar. Cidermakaren kan också välja att tillsätta kultiverade jästsvampar till en must som är under vildjäsning för att få fram en önskad karaktär hos slutprodukten.

Cidermakaren väljer också den temperatur vid vilken fruktmusten får jäsa utifrån den karaktär cidermakaren vill skapa hos "Traditionell svensk äppelcider". Jäsning vid låga temperaturer ger normalt en mer aromatisk äppelcider än jäsning vid högre temperatur.

Källor:

SGU

SMHI

Svenska Ciderfrämjandet

Riksförbundet Svensk Trädgårds zonkarta

(<https://svensktradgard.se/tradgardsrad/zonkartan/> (2022-06-09 kl14:00))

Tengborg, J.C. 1764: Hortus culinaris i Swederus, M.B. 1907 Linné och Växtodlingen, Uppsala.

Nordenstreng, R. 1915: Äpplen och päron i forntid och nutid. Bonniers Månadshäften, 891-898.

Dahlgren, F.A. & Ljunggren, E. 1914-1916: Glossarium öfver föråldrade eller ovanliga ord och talesätt. C.W.K. Gleerups förlag, Lund.



Produktionsområdet för "Traditionell svensk äppelcider" (svart gränslinje) omfattar Sverige söder om europaväg 16 (E16) från Gävle i öster till norska gränsen i väster.