

Ansökan om skyddad geografisk beteckning

Ansökan avser:

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

Ansökande grupp:

Sveriges bagare & konditorer AB

Box 55680

102 15 Stockholm

1. Beteckning:

”Lussekat”

2. Medlemsstat eller tredje land:

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

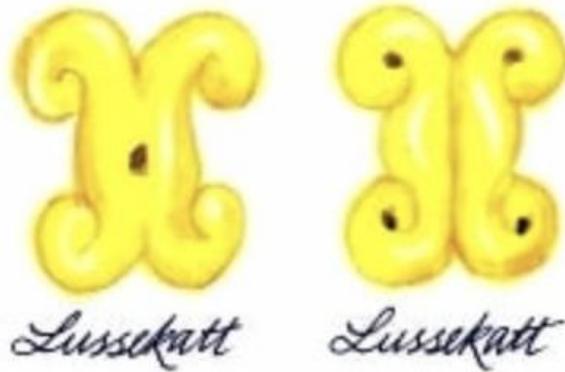
Klass 2.4 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av produkten

”Lussekat” är ett bakverk bakat på sött vetedeg som smaksatts och färgats gul genom tillsats av saffran. Bakverket är mjukt, saftigt och har en lätt söt smak med karaktäristiskt inslag av saffran. ”Lussekat” kännetecknas förutom av degens sammansättning och kryddning också av sin form. ”Lussekat” kan vara formad på två olika sätt, endera genom att ändarna är rullade så att det bildas ett ”S” (Figur 1), eller genom att ändarna rullas åt samma håll och två sådana delar sedan sammanfogas i ryggen så att hörnen bildar en fyrkant (Figur 2). Vanligen placeras ett russin i mitten på vardera rulle.



Figur 1. "Lussekatte"



Figur 2. "Lussekatte"

Vikt: 35–80 g

Yta: Gyllene brun/gul, glänsande. Mycket tunn skorpa, knappt skönjbar. Penslas med vispat ägg direkt vid uttag ur ugn.

Textur: Mjuk, fluffig och saftigt

Smak: Tydlig smak av saffran och vete

3.3 Råvaror

- Mjöl med minst 3% fetthalt. Mjölken skall vara producerad i Sverige. Enligt lag skall mjölkcor i Sverige ha tillgång till bete utomhus minst 2 - 4 månader om året. Det främjar god djurhälsa med låg användning av antibiotika.
- Vetemjöl. Vetet skall vara producerat i Sverige. En stor del av vetet odlas idag i mellersta delen av landet och på så nordlig breddgrad är behovet att använda bekämpningsmedel lägre.
- Smör med minst 82% fetthalt och vara producerat i Sverige av svensk mjölkråvara. Enligt lag skall mjölkcor i Sverige ha tillgång till bete utomhus minst 2 - 4 månader om året. Det främjar god djurhälsa med låg användning av antibiotika.
- Socker från sockerbeta
- Ägg värpta i Sverige. Sveriges stränga djurskyddslagstiftning främjar värphönsens hälsa och välbefinnande, exempelvis näbbtrimning är förbjuden. Förekomsten av salmonella är låg.
- Saffran
- Jäst
- Salt
- Vatten
- Russin

3.4 Foder

--

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

Alla stegen från degsättning till gräddning ska ske på samma produktionsplats och i Sverige.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

--

3.7 Särskilda regler för märkning:

--

4. Beskrivning av det geografiska området:

”Lussekatt” bakas i hela Sverige. Avgränsningen sammanfaller därför med Sveriges nationsgräns.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Avgränsningen sammanfaller med Sveriges nationsgräns. ”Lussekatt” är en svensk specialitet som har bakats i hela landet i minst 100 år. Det är ett bakverk som berör alla som bor i landet.

Sverige har sedan 1500-talet präglats av en stark centralmakt. Det får en mängd olika konsekvenser. En är att regionala olikheter har tonats ner och likheter har betonats. Det finns små skillnader i levnadsstandard i olika delar av landet. Därför är det helt rimligt att vi har en rad produkter som är unika för Sverige och som är nationella stoltheter i hela landet. En av dessa är ”Lussekatt”.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Lussekatten har anor i forn- och medeltid, som ett kultbröd bakat vid tiden runt midvintersolståndet. Under århundrandenas lopp har bakverket förändrats och påverkats av utländska influenser och tillgång på råvaror. Sett som sådant är ”Lussekatt” ett levande historiskt dokument. De senaste 100 åren har ”Lussekatt” i princip haft samma innehåll och form i hela landet.

”Lussekatt”, även kallad julgalt, lussebulle, lussekuse, saffranskuse, enkel kuse eller julkuse, är en del av en gammal tradition med figurbröd till högtider. Saffran, som sedan medeltiden varit en åtråvärd krydda användes tidigare till många slags högtidsbröd (och maträtter) men saffransbröd har under det senaste århundradet kommit att förknippas starkt med julen i allmänhet och luciafirandet i synnerhet.

Luciafirande och bakandet av högtidsbröd är mycket gamla och levande traditioner i Sverige.

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

”Lussekatt” är en allmänsvensk specialitet och som sådan ett självklart och viktigt inslag i samband med en av Sveriges största högtider: Lucia. Lucia firas från förskola till äldreboende i hela landet och under firandet förtärs med självklarhet ”Lussekatt”. Därför bör skyddet omfatta hela Sverige som geografiskt område. Det är en kulturellt skapad produkt vilken har uppnått kultstatus.

Traditionen att fira Lucia har månghundraåriga anor i Sverige och sträcker sig tillbaka till senmedeltiden då Sverige ännu var katolskt och firade helgon. Men även efter att Sverige

gick över till protestantism under 1500-talet levde luciakulten kvar i landet, i synnerhet i Västsverige och tog olika regionala former. Ofta ingick någon form av utklädnad av både män och kvinnor och någon form av förplägnad. Noteras kan att Luciadagen före 1753, då Sverige följde den julianska kalendern, sammanföll med vintersolståndet. Det är därför rimligt att ännu äldre traditioner, såsom midvinterblot, kan ha inkorporerats i luciafirandet. Möjligen kan det t.o.m. finnas en koppling mellan julslakten av gris och den kanske mest traditionella "Lussefatt", den S-formade, den som även kallas *julgalt*. Lusse är också ett äldre namn för midvinterblot, så denna koppling är ganska rimlig särskilt som ju bakverket heter just "Lussefatt" och inte luciafatt. Vissa forskare inom konsthistoria spårar rentav bakverkets S-form ända tillbaka till bronsåldern.

Benämningen "Lussefatt" är sannolikt en försvenskning av det holländska *duivekater*, ett sött julbröd bakat på vete. I sydvästra Sverige användes ännu under 1900-talets början begreppen *dövels-* och *dyvelkatter*. Från slutet av 1800-talet verkar begreppet "Lussefatt" etableras. Första omnämmandet återfinns i Göteborgs Handels- och Sjöfartstidning 1898. Med billigare vetemjöl och socker från 1900-talets första årtionden blev "Lussefatt", liksom andra traditionella svenska sötebröd eller högtidsbröd, som "Fastlagsbulle/fettisdagsbulle" och kanelbulle, mer allmänna och folkliga. Under början av 1900-talet blir även själva luciafirandet mer standardiserat, inte minst tack vara Skansen och Nordiska museet, som visar hur ett riktigt Luciaåg ska vara. De regionala särarterna suddas ut och ersätts av en nationell lucia och en nationell "Lussefatt" (Figur 3).

Idag är "Lussefatt" ett av svenskarna älskat bakverk. "Lussefatt" säljs under en begränsad tid i december med kulmen under firandet av Lucia den 13 december. Försäljningen av antal "Lussefatt" under Lucia uppskattas uppgå till ca 8 miljoner.



Figur 3. Under 1900-talet befasts och standardiseras de svenska traditionerna med luciafirande och "Lussefatt". Till vänster: En lucia och en bagare med "Lussefatt", 1933, Alingsås museum. Till höger: Bakning av "Lussefatt" i Uppsala 1957, Upplandsmuseet.

Även om bakverkets kulturhistoria är lång så är dess folkliga förankring överallt i Sverige tätt förknippad med framväxten av det moderna välfärdssamhälle som så starkt representerar svenskarnas självbild. Bullar har bakats sedan gammalt, men att göra det av siktat vetemjöl enbart var ett uttryck för en lyx som endast var samhällets övre skikt förunnat ännu i 1800-talets Sverige. Med på utvecklingsresan mot den moderna välfärdsstaten följde "Lussekatt" och bakverkets rykte förknippas sedan dess intimt med det nationella välfärdsbygget där man grävde där man stod och slog mynt av nationens råvaror såväl som tekniska snille och kryddade med en nypa kultur. Därav följer att de råvaror som ingår i "Lussekatt" och som traditionellt framställs i Sverige också ska vara framställda här, d.v.s. vetemjölet, smöret och äggen.

Luciatraditionen och lussekatterna framhålls ofta som något typiskt svenskt och visas gärna upp som exempel på svenska traditioner. Sedan 1960-talet bjuds alla Nobelpristagare, som samlas i Stockholm för prismottagning i december, på Luciafrukost med lussekatter. Lucia firas på så gott som samtliga svenska förskolor och skolor, där såväl utklädnaden som lussekatterna är obligatoriska inslag.

6 Källor

Kättström Höök, Lena (2016). *Lucia i nytt ljus*. Stockholm: Nordiska museets förlag

Matkult, uppslagsord: "högtidsbröd". [Högtidsbröd - Institutet för språk och folkminnen \(isof.se\)](https://www.isof.se)

Ragnar, Martin (2013); Gotländska mejerier, Gotlandica förlag, Klintehamn

Ragnar, Martin (2015); Grisens historia, Carlsson Bokförlag, Stockholm

<https://www.svtplay.se/video/eyp5mqo/sveriges-konsthistoria/2-loshultsmannen-bronsaldern?info=visa> (besökt 240221)

7 Ansökan framtagen av

Hans Naess, Matti Leino och Martin Ragnar i samarbete med Sveriges bagare & konditorer AB.