

Traditionell Småskalig Matkultur

4 svenska myndigheter i samverkan

FM i Mathantverk, Raseborg 2016-10-12



Jordbruksverket

Swedish Board of Agriculture

Sveriges regerings expert- och
förvaltningsmyndighet inom
jordbruk, fiske och landsbygdsutveckling

Maten * Djuren * Miljön * Klimatet

Livskraftigt och konkurrenskraftigt jordbruk

Levande och attraktiv landsbygd

Hållbart samhälle

Hälsosam miljö för människor och djur

Lönsamt företagande och tillväxt

Det krångliga ska vara enkelt



Landsbygdsprogrammet

Sweden - Rural Development Programme



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

(National)
2014-2020



Government Offices of Sweden

Landsbygdsprogrammet 2014-2020 består av stöd och ersättningar som är till för att utveckla landsbygden.

Programmet är en del för att nå målen i EU's tillväxtstrategi.



Uppdrag

Traditionell småskalig matkultur

Jordbruksverket ska, i samverkan med bland andra **Institutet för Språk och Folkminnen, Riksantikvarieämbetet och Sametinget**, under 2015-2018 främja ett levande och dynamiskt kulturarv kopplat till mat- och livsmedelsframställning.

Myndigheterna ska tillsammans synliggöra, tillvarata och utveckla bl.a. traditionell kunskap, mångfald av **växtsorter och husdjursraser, kulturmiljöer och landskap**.






”Traditionell småskalig matkultur” ett uppdrag i samverkan



Gemensam kommunikationstext



Ange sökord eller fras

Sök

AKTUELLT

- Aktuella frågor
- Lediga jobb
- Kalender
- Våra evenemang
- Press
- Nyhetsbrev
- Pågående upphandlingar

OM RIKSANTIKVARIÉÄMBETET

HITTA INFORMATION


KULTURARV

LAGAR OCH STÖD

UPPLEV KULTURARVET

IN ENGLISH

Du är här: [Hem](#) // [Aktuellt](#) // [Okategoriserade](#) // Stöd till traditionell småskalig matkultur



Artikelegenskaper

- Skrevet av: [Emil Schön](#)
- Publicerad: [1 juni 2016](#)
- Kategorier: [Okategoriserade](#)

Stöd till traditionell småskalig matkultur

Riksantikvarieämbetet har tillsammans med Institutet för språk och folkminnen, Jordbruksverket och Sametinget fått i uppdrag av regeringen att ta tillvara och utveckla traditionell småskalig matkultur inom ramen för landsbygdsprogrammet. Detta för att främja ett levande och dynamiskt kulturarv kopplat till mat- och livsmedelsframställning.

Uppdraget sträcker sig fram till 2018 och handlar om att genom stöd i landsbygdsprogrammet skapa intresse och sprida kunskap om kulturarv kopplat till mat, dryck och måttider. I uppdraget ska myndigheterna gemensamt synliggöra, ta tillvara och utveckla:

- traditionell kunskap kring småskalig matkultur
- mångfald av växtsorter och husdjursraser
- kulturmiljöer
- landskap

Stödet söks genom utlysningar

Du söker stödet genom utlysningar, vilket innebär att myndigheterna informerar om under vilken tidsperiod och inom vilka områden du kan söka pengar. Ulysningar och upphandlingar läggs ut löpande på [Jordbruksverkets hemsida](#).

Myndigheter, kommuner, landsting, föreningar, företag och andra organisationer kan söka stödet.

Kontakt:
 Erika Nilsson, 08-519 181 88, erika.nilsson@raa.se
 Ove Bengtsson, 08-519 180 20, ove.bengtsson@raa.se

Kalendariet

Vision för kulturmiljöarbetet

www.jordbruksverket.se

Gemensam kommunikationstext



ONSDAG 31 augusti 2016

Dela sametinget.se: 

Hem | Sametinget | Politik | Samhälle | Rennäring | Näring | Kultur | Språk | Press | Kontakt



Näring

- » Samiska näringar
- » Landsbygdsprogrammet 2014-2020
- » Interreg Nord V Delprogram Sápmi
- » Tidigare programperioder
- ▼ Samisk mat
 - Internationella matmässor
 - Småskalig matkultur



Traditionell småskalig matkultur

Sametinget har tillsammans med Jordbruksverket, Riksantikvarieämbetet och Institutet för språk och folkminnen fått i uppdrag av regeringen att ta tillvara och utveckla traditionell småskalig matkultur inom ramen för landsbygdsprogrammet. Detta för att främja ett levande och dynamiskt kulturarv kopplat till mat och livsmedelsframställning.

Uppdraget sträcker sig från 2015-2018 och handlar om att genom stöd i landsbygdsprogrammet, totalt 60 miljoner kronor, skapa intresse och sprida kunskap om kulturarv kopplat till mat, dryck och måltider. I uppdraget ska myndigheterna gemensamt synliggöra, tillvarata och utveckla:

- traditionell kunskap kring småskalig matkultur
- mångfald av växtsorter och husdjursraser
- kulturmiljöer
- landskap

Du söker stödet genom utlysningar

Du kan bara söka stödet genom utlysningar (se länk till höger) vilket innebär att Jordbruksverket informerar på sin webbplats om under vilken tidsperiod och inom vilka områden du kan söka pengar.

Myndigheter, kommuner, landsting, regioner, föreningar, företag och andra organisationer kan söka stöd inom det här området. Utlysningar kommer att publiceras kontinuerligt de närmsta åren.

Sök på sametinget.se

Kontakt

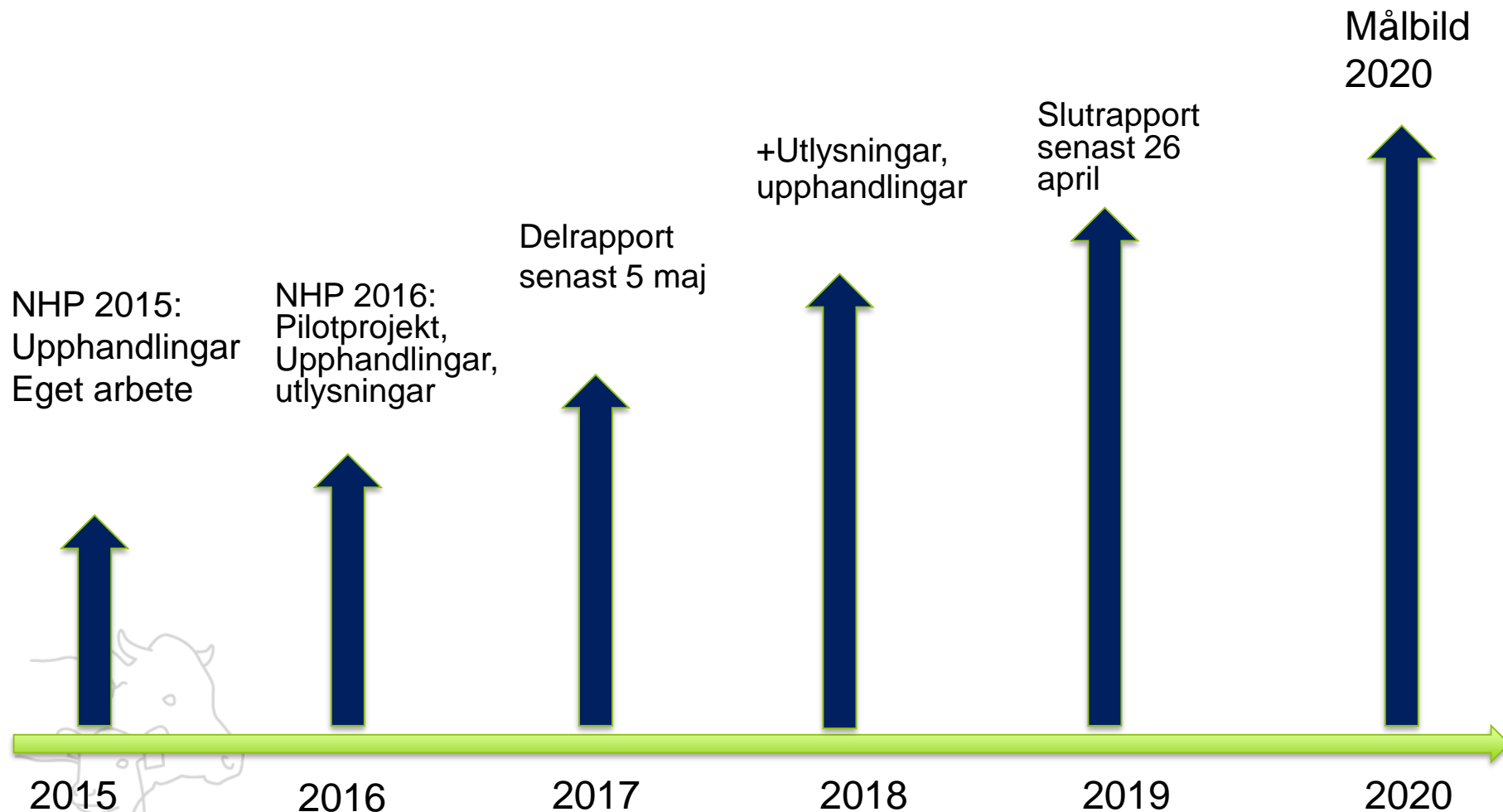
Elena Walkeapää

Projektansvarig Samisk Mat

Relaterat

Utlysningar
Landsbygdsprogrammet
[LANK] Jordbruksverket





Målbild 2020

Traditionell småskalig matkultur

Information om immateriella kulturarv är tillgängliggjorda genom digitala verktyg

Matens traditioner, kulturarv och kulturmiljöer bidrar till ökad konkurrenskraft, livskvalitet och hållbar utveckling

Fler regionala kluster främjar traditionell matkultur

Fler produkter med skyddad beteckning enligt EU:s regelverk och andra certifieringar

Regionala rätter finns på menyn på fler muséer, kulturresevat och andra besöksmål

Fler produkter från svenska lantraser och grönt kulturarv (POM) finns på konsumentmarknaden

Matturism inklusive samisk matturism stärks

Utvecklad Smaka Sverige-hemsida

Våra kulturmiljöer och kulturarv är en självklar del i fler produktutvecklingsprocesser

Fler produkter och tjänster med traditioner och kulturarv som en usp



Nationella kulturmiljömål

I enlighet med målen för kulturmiljöarbetet ska det statliga kulturmiljöarbetet främja:

- Ett **hållbart samhälle** med en mångfald av kulturmiljöer som bevaras, används och utvecklas.
- **Människors delaktighet** i kulturmiljöarbetet och möjlighet att förstå och ta ansvar för kulturmiljön.
- Ett **inkluderande samhälle** med kulturmiljön som gemensam källa till kunskap, bildning och upplevelser.
- En **helhetssyn på förvaltningen av landskapet** som innebär att kulturmiljön tas till vara i samhällsutvecklingen.



Budget från landsbygdsprogrammet

Fokusområde 6b, lokal utveckling

1.1 Utbildning/kompetensutveckling, 7,5 mkr

1.2 Demonstrationer och informationsinsatser, 7,5 mkr

2.1 Rådgivningstjänster, 5 mkr

7.6 Investeringar/utveckling av natur- och kulturmiljö, 10 mkr

16.2 Pilotprojekt och utveckling, 30 mkr

Totalt: 60 mkr (SEK)



Pågående projekt



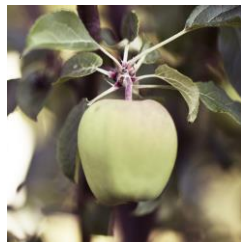
”**Kunskapsbank** över traditionell matkultur”

”Synliggöra och tillgängliggöra svensk **charkuteritradition**”

”Förstudie om historiskt traditionell och hantverksmässig tillverkning av **cider** i Sverige”

”**Svenska dryckers** kulturhistoria som verktyg för nyutveckling och stärkande av Sverige som dryckesnation”

”**Potatis** i tiden – svenskt kulturarv från jord till bord, en kunskapskälla för inspiration och nyskapande”





Pågående projekt

Gastronomiska Regioner del 2

Skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning (*Protected Designation of Origin & Protected Geographical Indication*)

Uppdraget:

- Utveckla kunskap om och genomföra en **ansökan hos EU-kommissionen** avseende skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning för 10-20 regionala traditionella produkter.
- Skapa **verktyg och modeller** som utgör stöd för nya, pågående och framtida märkningsprocesser.

Slutrapportering 2018-12-15.





Skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning

Skyddad Ursprungsbeteckning, SUB (*Protected Designation of Origin, PDO*) = Råvaruproduktion, bearbetning och beredning av produkten ska ske inom ett avgränsat område.

Skyddad Geografisk Beteckning, SGB (*Protected Geographical Indication, PGI*) = Produktion, bearbetning **eller** beredning ska ske inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats.



Garanterad Traditionell Specialitet, GTS (*Traditional Speciality Guaranteed, TSG*)

- Produkten produceras och/eller förädlas i ett specifikt område
- Naturgivna förutsättningar
- Tradition / historia / lokal sakkunskap
- Minst 30 år





Skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning

Totalt antal SUB, SGB och GTS: **1.349** st

Viner och spritdrycker: **2.090** st









SVERIGE

SE/PDO/0005/01327	Sverige	Hånnlamb	SUB	01/07/2016	Offentliggjord
SE/PDO/0005/01084	Sverige	Upplandskubb	SUB	05/08/2014	Registrerad
SE/PDO/0005/0650	Sverige	Kalix Löjrom	SUB	13/11/2010	Registrerad
SE/PGI/0005/0692	Sverige	Bruna bönor från Öland	SGB	04/11/2010	Registrerad
SE/TSG/0007/0022	Sverige	Hushållsost	GTS	10/02/2004	Registrerad
SE/TSG/0007/0020	Sverige	Falukorv	GTS	13/12/2001	Registrerad
SE/PGI/0005/0071	Sverige	Skånsk spettekaka	SGB	20/07/2000	Registrerad
SE/PGI/0017/1561	Sverige	Svecia	SGB	25/11/1997	Registrerad



Skyddade EU-beteckningar i övriga nordiska länder

FINLAND

FI/PGI/0005/00989	Finland	 Puruveden muikku	SGB	06/12/2013	Registrerad
FI/PDO/0005/00872	Finland	 Kitkan viisas	SUB	15/03/2013	Registrerad
FI/PDO/0005/0383	Finland	 Lapin Poron kylmäsavuliha	SUB	29/04/2011	Registrerad
FI/PDO/0005/0384	Finland	 Lapin Poron kuivaliha	SUB	29/10/2010	Registrerad
FI/PDO/0005/0352	Finland	 Lapin Poron liha	SUB	06/05/2009	Registrerad
FI/PGI/0005/0099	Finland	 Kainuun rönttönen	SGB	12/11/2008	Registrerad
FI/TSG/0007/0015	Finland	 Karjalanpiirakka	GTS	20/02/2003	Registrerad
FI/TSG/0007/0013	Finland	 Kalakukko	GTS	16/07/2002	Registrerad
FI/TSG/0007/0014	Finland	 Sahti	GTS	09/02/2002	Registrerad
FI/PDO/0017/1390	Finland	 Lapin Puikula	SUB	24/01/1997	Registrerad





Skyddade EU-beteckningar i övriga nordiska länder

DANMARK

DK/PGI/0005/00952	Danmark	 Lammefjordskartofler	SGB	14/03/2014	Registrerad
DK/PGI/0005/00831	Danmark	Havarti	SGB	23/01/2014	Offentliggjord
DK/PGI/0005/0771	Danmark	 Vadehavslam	SGB	25/07/2012	Registrerad
DK/PGI/0005/0770	Danmark	 Vadehavsstude	SGB	14/07/2012	Registrerad
DK/PGI/0005/00830	Danmark	Danbo	SGB	02/02/2012	Offentliggjord
DK/PGI/0117/0328	Danmark	 Danablu	SGB	15/05/2003	Registrerad
DK/PGI/0105/0003	Danmark	 Lammefjordsgulerod	SGB	18/12/1996	Registrerad
DK/PGI/0117/0329	Danmark	 Esrom	SGB	21/06/1996	Registrerad

NORGE

NO/PGI/0005/01360	Norge	Fenalår fra Norge	SGB	27/08/2015	Inlämnad
NO/PGI/0005/01054	Norge	 Tørrfisk fra Lofoten	SGB	26/04/2014	Registrerad





Skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning

Syfte:

- Stärka produkternas ställning på marknaden
- Öka konkurrenskraften
- Främja landsbygdens ekonomi
- Konsumenterna kan fatta mer välgrundade beslut

Försäljningsvärdet på produkter med geografiska beteckningar uppgick 2010 till **€54,3 miljarder euro**.

Detta motsvarar nästan **6 %** av EU:s jordbruksbaserade livsmedels- och dryckessektor.

15 % av alla livsmedel och drycker som EU exporterade till tredjeländer 2010 var produkter med geografiska beteckningar.



Skyddad ursprungs- och geografisk EU-beteckning

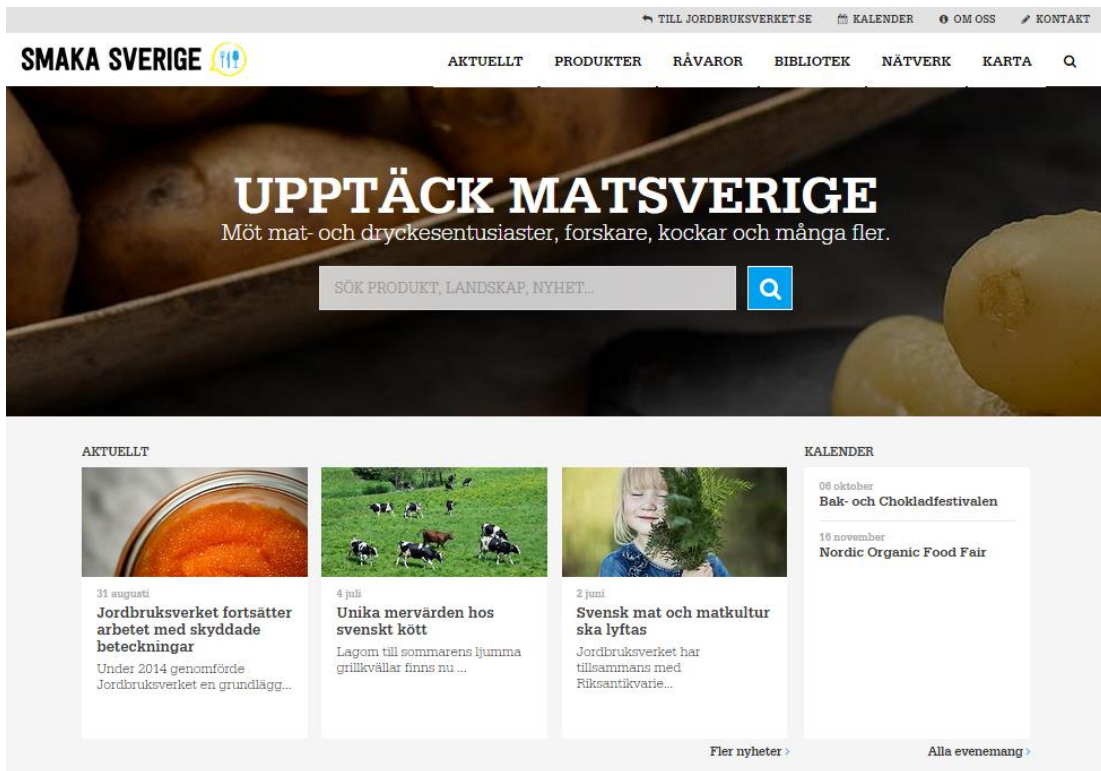
Mest angelägna svenska produkter:

- Vänerlöjrom
- Levandeförvarad havskräfta från Bohuslän
- Småländsk ostkaka
- Östgötsk vit saltgurka
- Källarlagrad getost
- Ljusugnsbröd alternativt Korntunnbröd
- Tvebakad kavring från Skåne
- Småländska isterband
- Grynkorv


Ytterligare ett antal produkter blir föremål för vidare studier: Lökkorv, Skånsk spickeskinka och spickekorv, Hemost, Hälsinge färskost, Ankarstock och Hönökaka.

Pågående projekt

Smaka Sverige



TILL JORDBRUKSVERKET SE KALENDER OM OSS KONTAKT

SMAKA SVERIGE 

AKTUELLT PRODUKTER RÅVAROR BIBLIOTEK NÄTVERK KARTA Q

UPPTÄCK MATSVERIGE

Möt mat- och dryckesentusiaster, forskare, kockar och många fler.

SÖK PRODUKT, LANDSKAP, NYHET...

AKTUELLT

31 augusti
Jordbruksverket fortsätter arbetet med skyddade beteckningar
Under 2014 genomförde Jordbruksverket en grundlägg...

4 juli
Unika mervärden hos svenskt kött
Lagom till sommarens ljumma grillkvällar finns nu ...

2 juni
Svensk mat och matkultur ska lyftas
Jordbruksverket har tillsammans med Riksantikvarie...

KALENDER

08 oktober
Bak- och Chokladfestivalen

18 november
Nordic Organic Food Fair

Fler nyheter > Alla evenemang >

Smaka Sverige – www.smakasverige.se

Instagram - @smakasverige

Twitter - @SmakaSverige

Facebook – Vi älskar svensk mat/Smaka Sverige (35.000 följare)



Smaka Sverige - www.smakasverige.se

« Föregående 1 2 3 4 ... 10 Nästa »

KATEGORI

- Bi (1)
- Fjäderfå (17)
- Frukt, bär och nötter (34)
- Får (13)
- Get (4)
- Gris (1)
- Jordbruksväxter (12)
- Kanin (3)
- Köksväxter (19)
- Nötkreatur (5)
- Oljeväxter och senap (3)
- Senap (1)



FRUKT, BÄR OCH NÖTTER
Allåkerbär



FRUKT, BÄR OCH NÖTTER
Antonovka



FRUKT, BÄR OCH NÖTTER
Bergianäpple



FJÄDERFÅ
Bjurholmshöna



FRUKT, BÄR OCH NÖTTER
Björnbär



FJÄDERFÅ
Blekingeanka



FRUKT, BÄR OCH NÖTTER
Blodpäron



FRUKT, BÄR OCH NÖTTER
Blåhallon



NÖTKREATUR
Bohuskulla



FJÄDERFÅ
Bohuslän-Dals svarthöna



JORDBRUKSVÄXTER
Bondbönor



JORDBRUKSVÄXTER
Bovete



Smaka Sverige - www.smakasverige.se

« Föregående 1 2 Nästa »

KATEGORI

- Bröd (3)
- Fisk (1)
- Frukt/Grönsaker (2)
- Grönsaker (1)
- Kött (2)
- Ost (1)
- Saft/Sylt/Konfekt (1)
- Senap (1)
- Spannmål (1)

LANDSKAP

- Blekinge (1)
- Gotland (13)
- Småland (1)
- Västergötland (1)
- Öland (2)
- Östergötland (1)



BRÖD
Gotlandsknuten



BRÖD
Gotlandslimpa



SE NAP
Gotlandssenap



SPANNMÅL
Gotlandsvete



FRUKT/GRÖNSAKER
Hösttryffel



FRUKT/GRÖNSAKER
Kajpar/Kajpar



OST
Koggost



KÖTT
Kroppkakor



KÖTT
Kött från
Gotländska
hornfår



GRÖNSAKER
Ramslök



FISK
Rökt flundra



BRÖD
Saffrans-
pannkaka

Hem / Bibliotek

Matkultur i Norden



Det nordiska skafferiet bjuder bland annat på plommonspäckad fläskkarré. Foto: Jurek Holzer/TT

Kategori
**Litteratur om
matkultur**

Materialet om regional mat är indelat efter landskap, då den mesta av litteraturen utgår från den indelningen. Litteraturen om svensk mat och dryck fokuserar generellt på de välbärgade delarna av böndernas mat- och måltidskultur. Arbetarklassen är sällan representerad.

Litteraturlistorna nedan innehåller framför allt större verk och fallstudier. Därutöver finns även många kortare artiklar som publicerats under åren.

Ahlbäck, R. 1945. *Kulturgeografiska kartor över Svenskfinland*. Helsingfors: Folkdivsstudier. (Utbredningskartor över bl a brödhäck, ostformer, memma m m).

Hellström, Mats (red). 2005. *Östersjömat*. Stockholm: Carlssons ISBN 917203 697 4.

Hyldtoft, Ole (red). 2009. *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. Köpenhamn: Museum Tusulanums forlag. ISBN: 978 87 635 1098 1

Hyldtoft, Ole (red). 2010. *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. Köpenhamn: Museum Tusulanums forlag. ISBN: 97887 635 3264 8

RELATERAT



FORSKNING OCH LITTERATUR
Litteratur om matkultur



Pågående projekt

Behovskartläggning av Sveriges fäbodbruk

Uppdraget:

- Analys av **nuläge, behov och möjligheter**
- Formulera **möjliga mål**
- Presentation av resultat i en rapport med **handlingsplan**

Målsättning:

- Ta fram en handlingsplan för fortsatt utveckling av svenskt fäbodbruk.
- Målsättning på längre sikt är att med denna handlingsplan som grund, skapa tillväxt och nya arbetstillfällen genom att det svenska fäbodbruket synliggörs och utvecklas i positiv riktning.

Slutrapportering 2017.08.31



Framtida projekt Grönt kulturarv och svenska lantraser

Projekt som syftar till att förmedla praktisk kunskap kring bevarandet av **traditionella lantbruks- och trädgårdsväxter** samt **svenska lantraser**.

Projektet ska stärka och sprida traditionell kunskap om fröodling, småplantproduktion, förökningsmetoder samt djurhållning för att säkra bevarande och mångfald av växtsorter och svenska lantraser.

Det ska finnas en tydlig plan för hur de förvärvade kunskaperna ska kunna leva vidare.



Fler framtida projekt

- Uppföljningsprojekt Sveriges Fäbodbruk
- Sametinget – ”*Samisk Mat*”  Sametinget
Sámediggi Sámedigge Saemiedigkie
- Regionala rätter på menyn på muséer, kulturresevat och andra besöksmål, med inslag av interpretation

Rådgivning – Investeringar – Samarbets-/utvecklingsprojekt



”Traditionell småskalig matkultur”

Betydelsen av
kulturarvet, maten och platsen
tydliggörs genom att kombinera kunskaper om det
förflutna med **samtid och framtid**

* * * * *

Tack!

Camilla Bender Larson
camilla.benderlarson@jordbruksverket.se
www.smakasverige.se

