

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

för

"Sörmlands Ädel"



Ansökande grupp:

Sörmlands Matkluster, Ekonomisk förening,
Vreta 2,
611 99 Tystberga

Produkttyp:

Klass 1.3: Ost

Produktbeskrivning

”Sörmlands Ädel” är en mjuk, mogen blåmögelost¹ framställd av pastöriserad ekologisk helmjök från kor.

Ostar med den skyddade beteckningen ”Sörmlands Ädel” uppfyller nedanstående krav:

Fysiska egenskaper:

Form: Osten är cylinderformad med en diameter av 19 – 21 cm och höjd av 10 - 12 cm.

Vikt: 2,8 – 3,0 kg.

Lagringstid: 5 - 12 månader

Kemiska egenskaper:

Vattenhalt: 45 - 48 %

Torrsubstans: 52 - 55 %

Salthalt: 2 %

Fetthalt: 32 - 34 % (58 - 65 % av torrsubstansen)

Protein: 21 - 23 % (38 - 44% av torrsubstansen)

Organoleptiska egenskaper:

Utseende:

Yta: Blommande. Ovan och undersida är varmt gul med valnötsbruna och mörkt grå inslag.

Kanten är valnötsbrun med mörkt gråa och varmgula inslag

Snittyta: Homogent gul (NCS S1010-Y) med blågrönt mögel (NCS S5020-B30G).

Konsistens: Mjuk/halvmjuk, smidig konsistens.

Doft: En doftbas av tempererat syrligt smör, fuktig källare med inslag av svamp, tryffel och milda inslag av apelsinkött och pomerans.

Smak: Rund, krämig och komplex. Smakrik utan att vara skarp eller vass. Syrliga toner med sälta och umami samt med inslag av källare, stall och kola. Smaken förstärks under lagringen.

Eftersmak: Lång, fyllig och angenäm eftersmak som fyller hela munnen. Umami, smör, balanserad sälta och syra.

¹ Enligt Codex Standard 283–1978

Munkänsla: Krämig, fyllig och rund med angenäm sälta och en svag men angenäm kornighet.

Råvaror:

”Sörmlands Ädel” framställd av färsk pastöriserad ekologisk helmjölk från kor av raserna SRB (Svensk röd och vit boskap), SLB (Svensk låglandsboskap) och SKB (Svensk kullig boskap). Korna mjölkas 2 – 3 gånger per dygn. Mjölken kyls till dess att den används i ysteriet. Mjölken får inte vara äldre än 72 timmar.

Mjölakens fett- och proteinhalter varierar under säsongen mellan 4,3 och 4,6% respektive mellan 3,5 och 3,7%.

Vid ystningen är det endast tillåtet att tillsätta mjölksyrabakteriekultur (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* och *Streptococcus Thermophilus*), naturlig löpe, blåmögelkultur (*Penicillium roqueforti*). Mjölksyrakulturen är en handelskultur från vilken en brukssyrakultur odlas fram och används i 2 - 3 veckor.

Övriga tillsatser: ”Sörmlands Ädel” innehåller inga övriga tillsatser förutom koksalt (NaCl).

Foder:

Kornas foderstat består av ekologiskt producerat foder. Under sommarperioden, maj - september, går korna utomhus. Under denna period betar korna huvudsakligen gräs från betesvallar i det område som beskrivs under punkten ”Beskrivning av det geografiska området”. Under den period då tillväxten i betesmarkerna är för låg för att ge tillräcklig foderproduktion får korna utfodras med en ekologisk fodermix bestående av ensilage, halm, spannmål – korn (*Hordeum vulgare*), havre (*Avena sativa*) och vete (*Triticum aestivum*) – foderböna (*Vicia faba*), mineraler, salt och kalk.

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

Samtliga steg i produktionen måste ske i det avgränsade geografiska område som beskrivs under punkten ”Beskrivning av det geografiska området”.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga utöver vad som följer av de allmänna märkningsreglerna.

Beskrivning av det geografiska området:

Tillverkningsområdet för ”Sörmlands Ädel” omfattar landskapet Södermanland.

Samband med det geografiska området:

Uppgifter om det geografiska området:

Södermanland är ett av Sveriges 25 landskap. Landskapet gränsar i norr till sjön Mälaren, Sveriges tredje största sjö. I öster gränsar landskapet till östersjön, i söder och sydväst till landskapet Östergötland och i väster till landskapet Närke.

Södermanland är ett småkuperat lågland där den högsta höjden når knappt 200 m över havet. Den karakteristiska landskapstypen har bildats genom en kombination av förkastningar, som löper i öst – västlig riktning. Genom förkastningarna har landskapet stegvis sänkts från söder till norr därigenom bildande en serie skogklädda höjdparter som skär genom landskapet från väster till öster.

Berggrunden består uteslutande av gnejs (dels vanlig grå eller röd gnejs, dels granatgnejs) hälleflinta, leptit, glimmerskiffer och kornig kalksten. Granit förekommer inom vissa områden i landskapets södra och norra delar. Jordlagret består huvudsakligen av krosstensgrus, rullstensgrus, flera slags leror, sand och torv. Postglacial lera utgör den översta jordmånen hos den odlade jorden. Under denna ligger vanligen delvis kalkhaltig glaciallera s.k. mägerl.

Landskapet genomskärs i riktning nordnordväst till sydsydväst av en serie väldiga åsryggar av rullstensgrus och sand, vilka vittnar om den granitgnejs senaste istiden.

Landskapets enda stora slättområde, Vingåkersslätten, är belägen i landskapets västra del söder om sjön Hjälmarén. I övrigt präglas jordbrukslandskapet av små slättområden och dalgångar separerade av berg och kullar. Det sönderstyckade karaktären är särskilt framträdande på Södertörn i den nordöstra delen av landskapet.

Klimatet påverkas i hög grad av närheten till stora vattenytor främst Östersjön och Mälaren men även i någon mån av Hjälmarén. I februari, den kallaste månaden, är medeltemperaturen i havsbandet ca -2° C medan den i det inre av landskapet ligger kring -5° C. Årsnederbörden är i havsbandet ca 450 mm med den i det inre av landskapet uppgår till drygt 600 mm. Juli är den varmaste månaden med en medeltemperatur på ca 16° C i hela landskapet.

Uppgifter om produkten:

Den blåmögélost som i dag är känd under namnet "Sörmlands Ädel" salufördes från början under det enkla namnet Blåmögélost. Osthändlare Fredriksson i Strängnäs tyckte att osten var så god att den förtjänade ett bättre namn varför han 2004 föreslog namnet "Sörmlands Ädel". Osten har sedan dess marknadsförts med detta namn.

"Sörmlands Ädel" ystas på ekologisk mjölk som hämtas från ett antal gårdar i närområdet. Mjölkens fett- och proteinhalt varierar beroende på årstid (bete eller utfodring med fodermix) och på sammansättningen hos besättningarna på de olika gårdarna. Variationerna hos råvaran påverkar ystningsprocessen. Fetare mjölk syrar bl.a. långsammare än en mindre fet mjölk.

För att "Sörmlands Ädel" ska få de för osten karakteristiska egenskaperna måste ostmästaren anpassa ystningsprocessen till mjölkens fett- och proteininnehåll genom att noga följa hur ystningsprocessen framskrider och med hjälp av syn, känsel och erfarenhet anpassa tid och temperatur under de olika faserna i framställningen av "Sörmlands Ädel" till den mjölkens egenskaper.

Vid tillverkning av "Sörmlands Ädel" pastöriseras den ekologiska mjölken i 15 sekunder vid 72°C. Efter pastörisering kyls mjölken till 32°C. Därefter tillsätts en blandning av mesofila och termofila mjölksyrabakterier samt blåmögélkultur. "Sörmlands Ädel" ystas med en blandning av två olika stammar av *P. roqueforti*, ett tillverkningsätt som är unikt för "Sörmlands Ädel" och som bidrar till att ge osten ett bredare och mer komplext smakspektra.

De termofila mjölksyrabakterierna har liten inverkan på ystningen vid 32°C men de enzymer som bakterierna frisätter påverkar, tillsammans med blåmöglens lipolytiska och proteolytiska förmåga, den aromatiska utvecklingen hos "Sörmlands Ädel" under mognadsprocessen.

Efter det att mjölksyrakulturen fått verka i 45 - 55 min tillsätts naturligt ostlöpe. Efter ytterligare 45 - 55 minuter vid 32°C brytes ostmassan i kuber om 2 - 2,5 cm. Ostmassan får därefter vila 25 - 35 minuter innan den rörs i 2 - 2,5 timmar. Till följd av mjölkens varierande egenskaper kan temperaturen behöva höjas under den sista timmen till 33 - 34°C för att ostmassan ska få rätt vätskehalt.

Mjölksyrabakteriernas aktivitet under ystningen följs genom att vasslens pH mäts. Samtidigt registrerar ostmästaren, med hjälp av syn och känsel, ostmassans textur och hur ostmassan avger vassle. Storleken på ostkornen påverkar vätskehalten som i sin tur påverkar konsistens och tillväxten hos mjölksyrabakterier och blåmögel och därmed aromutvecklingen hos "Sörmlands Ädel". Det krävs omfattande erfarenhet och kunskap om hur ostmassan ska se ut, kännas och smaka när ystningen är färdig för att slutprodukten ska få de karaktäristiska egenskaper som kännetecknar "Sörmlands Ädel".

När pH i vasslen ligger mellan 5,9 och 6,0 och ostmassan har de önskade egenskaperna överförs ostmassan med hjälp av durkslag till runda formar (20 x 20 cm). I samband med detta skakas ostmassan så att det bildas håligheter mellan ostkornen där blåmöglet ges möjlighet att utvecklas.

Ostarna får självpressa vid rumstemperatur (21 - 23°C) till följande dag (18 - 20 timmar). Under tiden vänds ostarna 3 gånger varefter de får vila över natten eller till dess att ostens pH är 4,8 - 5,0 då ostarna tas ur formarna och rimsaltas med en saltmängd motsvarande 2% av ostens vikt. Ostarna får ligga i 5 - 7 dygn vid 11 - 13°C så att saltet trängt in i osten och osten blir homogent saltad. Under saltningen vänds osten en gång för att osten ska behålla sin form.

För att göra det möjligt för syre att tränga in i osten och stimulera blåmögeltillväxten görs ett 40-tal kanaler genom osten med hjälp av rostfria stänger med en diameter av 4 mm. Hålen tillåter syre att komma in i osten så att blåmöglet kan växa till. Hålen gör också att koldioxid som bildats i håligheterna mellan ostkornen, och som riskerar att hämma mögeltillväxten, kan ventileras ut ur osten.

För att blåmöglet ska växa till placeras ostarna i ett rum med 90 - 95 % relativ luftfuktighet och en temperatur på med 8 - 10°C. Under tiden som möglet växer till vänds ostarna minst en gång.

För att mögeltillväxten inte ska bli för kraftig, och ostarna beska, paketeras ostarna efter under 25 - 35 dagar i plastfilm. Plastfilmen gör att tillgången till syre minskar vilket medför att blåmögeltillväxten dämpas för att tillslut helt upphöra. Samtidigt placeras ostarna i ostlagret där de får mogna i ytterligare minst fyra månader vid en temperatur av 5 - 6°C. Under lagringen sker en viss viktminskning (1 - 3%) hos osten till följd av avdunstning.

Endast ostar som uppfyller ovanstående kvalitetskrav förpackas och saluförs som "Sörmlands Ädel".

Särskilda egenskaper hos "Sörmlands Ädel":

"Sörmlands Ädel" tillhör den typ av ostar som kallas syrliga blåmögelostar (bleu acid). Till denna grupp hör även de i detaljhandeln vanligt förekommande danska blåmögelostarna. "Sörmlands Ädel" skiljer sig från dessa genom sin komplexa smak och doftprofil där doft och smak harmonierar till en angenäm helhetsupplevelse. "Sörmlands Ädel" är smakrik och har en lång angenäm eftersmak utan att ha den bitterhet som finns hos andra lagrade blåmögelostar av samma typ.

Konsistensen hos "Sörmlands Ädel" är mjuk till halvfast och kan jämföras med många blåmögelostar från olika europeiska länder som dock oftast har en betydligt mildare smak.

Samband mellan det geografiska området och produkten:

Sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området baseras dels på de mänskliga faktorerna bakom egenskaperna hos "Sörmlands Ädel" dels på produktens anseende.

Hantverket har en avgörande betydelse för att osten ska få de egenskaper som kännetecknar "Sörmlands Ädel".

"Sörmlands Ädel" ystas på ekologisk mjölk som hämtas från ett antal gårdar i närområdet. Mjölken fett- och proteinhalt varierar beroende på årstid (bete eller utfodring med fodermix) och på rassammansättningen hos besättningarna på de olika gårdarna. Variationerna hos råvaran påverkar ystningsprocessen. Ostmästaren måste därför med hjälp av syn, känsel och erfarenhet anpassa tid och temperatur under de olika faserna under ystningen för att osten ska få de för "Sörmlands Ädel" karaktäristiska egenskaperna.

Förhållandet mellan vattenhalt och pH under ystningen är avgörande för mjölksyrabakteriernas aktivitet samt blåmögllets tillväxt och därmed för ostens smakutveckling. Vid formningen osten måste ostmassans konsistens vara tillräckligt fast för att det ska kunna bildas håligheter i osten. Håligheterna är nödvändiga för blåmögllets tillväxt och därmed för den enzymatiska nedbrytningen av fett, en process som är avgörande för slutprodukten smak och konsistens.

Baserad på erfarenhet kan ostmästaren, med hjälp av syn och känsel bedöma ostmassans textur och hur den avger vassle, avgöra när ostmassan har den rätta konsistensen. När ostmassan har rätt vattenhalt ska den vara fjädrande och gummiartad vid hoptryckning. Ostkornens storlek påverkar vätskehalten som i sin tur påverkar konsistens och tillväxten hos mjölksyrabakterier och blåmögel och därmed aromutvecklingen hos "Sörmlands Ädel".

Mejeristen nyttjar också sin kunskap och erfarenhet för att avgöra hur mycket ostmassan måste skakas i samband med att den läggs i ostformarna för att de optimala förhållandena för ostens organoleptiska utveckling skapas.

Mejeristen reglerar blåmögllets tillväxt och därmed ostens smakutveckling under lagringsprocessen. För att stimulera blåmögllets tillväxt görs kanaler i osten så att syre kan komma in osten och koldioxid ventileras ut.

Tillväxttakten minskas dels genom att osten slås in i en ostfilm som hindrar gasutbytet dels genom att sänka lagringstemperaturen.

"Sörmlands Ädel" ystas med en blandning av två olika stammar av *P. roqueforti*, ett tillverknings sätt som är unikt för "Sörmlands Ädel" och som bidrar till att ge osten ett bredare och mer komplext smakspektra.

Till följd av ostens specifika egenskaper har "Sörmlands Ädel" gott anseende, huvudsakligen i Sverige men även i bl.a. Danmark, Storbritannien och Tyskland dit osten exporteras.

”Sörmlands Ädel” serveras regelbundet på Harpsund, representationsbostad för Sveriges statsminister.

”Sörmlands Ädel” har belönats med ett antal utmärkelser vid internationella, nordiska och nationella ostforum.

”Sörmlands Ädel” är beskriven på World Cheese Map (<https://www.taseatlas.com/cheese>)

Källor

Nordisk familjebok 1919

Sjöbeck, M. 1941: Södermanland. Färdvägar och vandringsstigar utgående från järnvägarna.

SGU

SMHI

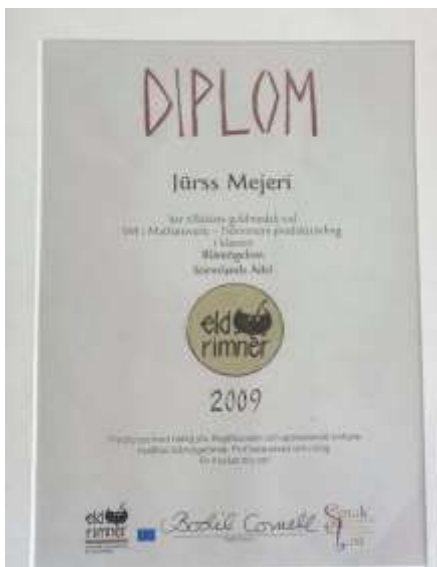
Bilaga

Utmärkelser i urval

”Sörmlands Ädel” utsågs till Årets ost vid ostmässan i Skara 2004.



”Sörmlands Ädel” har belönats med flera utmärkelser vid SM i mathantverk bl.a. Guld 2009 och 2012.



”Sörmlands Ädel” har belönats med flera utmärkelser vid Nordisk Ostfestival i Svendborg bl.a. guld 2014 och 2018 samt brons 2019:



”Sörmlands Ädel” belönades med brons vid World Cheese Award 2017, med silver 2018 samt med brons 2019.



”Sörmlands Ädel” har bland annat:

- Serveras på ett stort antal restauranger över stora delar av landet
- Regelbundet serverats på Harpsund, representationsbostad för Sveriges statsminister. Mötesplats för överläggningar med bl.a. flera av världens stora ledare.
- Serverats på efterfesten till Nobelfesten 2011

Omnämmanden i dagspressen

Omnämnd mer än 90 gånger i dagspressen sedan 2005

Omnämmanden i övriga medier

Livsmedel i Fokus Nr 4, 2011

Fårskötsel Nr 4, 2012

Mat och Vin Nr5, 2012

GLOBUS Savoir Vivre, maj/juni 2014

ICA Kuriren: 12:e september 2005

Land Lantbruk: 2a maj 2008

Land: 11:e september 2020

Vin & Bar: ALEXANDRAS OSTRESA – MÖTE MED ETT 50-TAL AV EUROPAS FINASTE OSTAR.

<https://vinochbar.se/alexandras-ostresa-mote-med-ett-50-tal-av-europas-finaste-ostar/> (2021-02-17 kl 10:52)

DN 2020-08-10 Häng med på matsafari i Sörmland: <https://www.dn.se/resor/hang-med-pa-matsafari-i-sormland/>?

Vinsider: 2019-06-25: Sommarens ostbricka – klassiska smaker med svenska ostar.

<https://www.vinsider.se/mat/sommarens-ostbricka-klassiska-smaker-med-svenska-ostar/>