

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:

Form:

Osten är cylinderformad. Diameter ca 20 cm. Höjd 10 - 12 cm

Vikt:

2,8 – 3,0 kg.

Lagringstid:

5 - 12 månader

Utseende:

Yta: Blommande. Blå-grön-svart

Snittyta: Marmorerad

Textur:

Mjuk/halvmjuk, smidig.

Doft²:

En ren doft av mögel med inslag av källare och svamp.

¹ Enligt Codex Standard 283–1978

² De smakord som används kommer från det av Gårdsmejeristerna framtagna smakhjulet för mjuka ostar.

Smak:

Smakrik utan att vara stark. Syrlig och salt med tydlig umami och inslag av källare.

Vattenhalt:

45 - 48 %

Torrsubstans:

52 – 55 %

Salthalt:

2 %

Fetthalt:

32 - 34 % (58 – 65 % av torrsubstansen)

Protein:

21 - 23 % (38 – 44% av torrsubstansen)

Råvaror:

”Sörmlands Ädel” framställd av färsk pastöriserad ekologisk helmjök 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*).

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 övriga krav förutom de 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, spår från den 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 blåmögelist som i dag är känd under namnet "*Sörmlands Ädel*" salufördes från början under det enkla namnet Blåmögelist. Osthandlare 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 under detta namn.

Vid tillverkning av "*Sörmlands Ädel*" pastöriseras den ekologiska mjölken i 15 sekunder vid 72°C. Efter pastörisering tillsätts en blandning av mjölksyrabakterier samt blåmögelkultur. Mjölken får stå 45 – 55

min vid 32°C varefter naturligt ostlöpe tillsätts. Efter ytterligare 45 – 55 minuter brytes ostmassan i kuber om 2 – 2,5 cm. Ostmassan får därefter vila i ytterligare 25 – 35 minuter innan den rörs i 2 – 2,5 timmar.

Mjölksyrabakteriernas aktivitet följs genom att vasslens pH mäts. Samtidigt registrerar mejeristen hur ostmassan avger vassle. Detta kräver erfarenhet och kunskap om hur ostmassan ska se ut, kännas och smaka när ystningen är färdig.

När pH i vasslen ligger mellan 5,9 och 6,0 och ostmassan har de rätta 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. 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 trängit in i osten och till dess den fått en homogen konsistens.

För att göra det möjligt för syre att tränga in i osten och stimulera blåmögeltillväxten görs ett större antal kanaler i ostarna med hjälp av rostfria stänger med en diameter av 4 mm. Blåmöglet får därefter växa till i 25 – 35 dagar vid en temperatur av 8 – 10°C och 90 – 95 % relativ luftfuktighet.

Ostarna paketeras därefter i ostfilm. 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 4 – 12 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"*:

Blåmöglostar delas in i tre grupper; milda ostar, blåmöglostar med vitmögelyta och syrliga blåmöglostar. *"Sörmlands Ädel"* tillhör gruppen syrliga blåmöglostar (bleu acid). Vid en jämförelse, inom gruppen, med de i detaljhandeln vanligt förekommande danska blåmöglostarna så har *"Sörmlands Ädel"* mindre skarp smak och osten saknar också den bittra smak som ofta finns hos kraftigt lagrade blåmöglostar.

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

Samband mellan det geografiska området och produkten:

"Sörmlands Ädel" har ett gott anseende i stora delar av landet till följd av blåmöglostens specifika egenskaper. *"Sörmlands Ädel"* exporteras även till bland annat Danmark, Storbritannien och Tyskland.

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

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

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

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

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

Hantverket har en avgörande betydelse för ostens ska få de egenskaper som kännetecknar *"Sörmlands Ädel"*. Under ystningen av osten måste mejeristen följa ystningsprocessen och ostmassans utveckling och ta hänsyn till en rad faktorer som påverkar slutproduktens egenskaper.

Förhållandet mellan vattenhalten och pH under ystningen är avgörande för mjölksyrabakteriernas aktivitet och därmed för att ostens smakutveckling. Det krävs en erfaren mejerist för att veta hur ostmassan ska se ut, hur den ska kännas och hur den ska smaka när ystningsprocessen är klar och ostmassan är redo att föras över till ostformarna.

Ostmassans konsistens vid formningen av osten är avgörande för egenskaperna hos *"Sörmlands ädel"*. Ostmassan måste vara tillräckligt fast för att det ska kunna bildas håligheter i osten. Håligheterna är nödvändiga för blåmöglens tillväxt och därmed för den enzymatiska nedbrytningen av fett, en process som är avgörande för att osten ska kunna utveckla den för *"Sörmlands Ädel"* unika smaken och konsistensen.

För att skapa optimala förutsättningar för blåmöglens tillväxt skakar mejeristen ostmassan i samband med att ostmassan läggs i ostformarna. Mejeristen nyttjar sin kunskap och erfarenhet för att avgöra hur mycket ostmassan måste skakas för att skapa de nödvändiga förutsättningarna för optimal hålbildning.

Kunskap och erfarenhet är också essentiella när det gäller att bedöma ostens mognadsprocess så att den erhåller den konsistens samt den doft och smak som kännetecknar *"Sörmlands Ädel"*.

Källor

Nordisk familjebok 1919

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

SGU

SMHI

Bilaga

Ytterligare utmärkelser

Silver, ostfestivalen 2015, Nordiska museet/ SP Food & Bioscience
"Årets Ost", ostfestivalen i Skara 2004

"Sörmlands Ädel" har bland annat serverats:

Serveras på ett stort antal restauranger över stora delar av landet
Regelbundet serverad 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 4, 2011
Fårskötsel 4, 2012
Mat och Vin 5, 2012
GLOBUS Savoir Vivre, maj/juni 2014
ICA Kuriren 12 september 2005
Land Lantbruk 2, maj 2008