

Varespecifikation for ESROM

BGB

1. Navn

Esrom

2. Beskrivelse af ESROM

Fisket ost, halvfast til fast, modnet, fremstillet af dansk komælk.

2.1 Sammensætning:

Esrom 20+: minimum fedt i tørstor 20%, minimum tørstof 47%

Esrom 30+: minimum fedt i tørstor 30%, minimum tørstof 48%

Esrom 45+: minimum fedt i tørstor 45%, minimum tørstof 50%

Esrom 60+: minimum fedt i tørstor 60%, minimum tørstof 57%

2.2 Egenskaber

Form og vægt (hel ost):

a) rektangulær: længden ca. dobbelt så lang som bredden. 1: højde 3,5,-4,5 cm, vægt

0,2-0,5 kg. 2: højde 4,0-7,0 cm, vægt 1,3-2,0 kg.

b) rektangulær: højde 4,0-7,0 cm, vægt min. 2 kg.

Ydre:

Tynd, smidig, gullig til orangegul spiselig skorpe med rent næsten tørt, tyndt, ensartet gulbrunt til rødbrunt kitlag. Ældre oste har letfedtet overflade på grund af gendannet kit.

Farve:

Ensartet gullig til hvid farve.

Bygning:

Jævnt fordelte uregelmæssigt formede huller af størrelse omtrent som ris.

Konsistens:

Ensartet gennem hele osten. Blød men skærbar.

Lugt og smag:

Mild, syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra overflademodningen dominerende.

Lagringstid:

Minimum 2 uger

3. Geografisk område

Danmark

4. Bevis for oprindelse

Udviklet af munke på Esrom Kloster i 11-1200 tallet. Videreudviklet på Statens Forsøgsmejeri i midten af 30'erne. Produktionen igangsat på Midtsjællands Herregårdsmejeri. Herefter starter andre mejerier produktion af osten.

5. Fremstillingsmetode

Rå dansk komælk fedtstandardiseres og lavpasteuriseres. Syrevækker og løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning. Ostekornene fyldes i forme og herefter underkastes ostene en let presning. Ostene afkøles, saltes, overfladebehandles med kitkultur og lagres ved høj luftfugtighed. Efter afslutning af lagringen vaskes ostene, de tørres og emballeres.

6. Bevis for tilknytning

Esrom har i EU som i ikke-EU lande omdømme som værende en specialitet af dansk oprindelse. Dette omdømme er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og producentforeningens kvalitetsarbejde gennem 40 år, der har sikret bevarelsen af de traditionelle og særegne kendetegn.

7. Kontrolstruktur

Steins Laboratorium A/S, Mejeridivisionen
Hjaltesvej 8,

DK-7500 Holstebro

tlf.: (45) 76 60 40 00

fax: (45) 76 60 40 66

E-mail: info@steins.dk

8. Mærkning

Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ og Esrom 60+ afhængig af fedtprocent suppleret med ”beskyttet geografisk betegnelse” eller ”BGB”.

9. Nationale krav

En standard for Esrom er indeholdt i Fødevarestyrelsens bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

10. Ansøgende sammenslutning:

Foreningen af Danske Osteproducenter

Frederiks Alle 22

8000 Århus C

tlf. (45) 87 31 20 00

fax: (45) 87 31 20 01