

Produktspecifikation for DANABLU

1. Navn

Danablu

2. Beskrivelse af DANABLU

Skimmelost, fuldfed eller ekstra fuldfed, halvfast til blød, blåskimmelmodnet, fremstillet af dansk komælk.

2.1 Sammensætning:

Danablu kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

Minimum fedt i tørstof (%): 50, minimum tørstof (%): 52

Minimum fedt i tørstof (%): 60, minimum tørstof (%): 56

2.2 Egenskaber

Form og vægt (uopskåret):

- Flad cylindrisk, diameter ca. 20 cm, vægt ca. 3 kg
- Rektangulær, længde ca. 30 cm, bredde ca. 12 cm, vægt ca. 4 kg.

Overflade:

Hvid til let gullig eller svag brunlig farve, fri for væsentligt kitlag og skimmelvækst. Må kun være svagt sunket i midten. Der må være synlige åbninger af stikkanalerne i fladerne. Ingen beklædning med paraffin eller plastemulsion.

Skorpe:

Ingen egentlig skorpedannelse, men tæt og noget fast ydre lag. Der må være åbninger af stikkanalerne i fladerne. Flader og side skal være hele, jævne og regelmæssige.

Farve:

Hvid til let gullig, ikke grålig, ikke overskimlet, gennemsat af ret regelmæssigt fordelt ren marmorering af blågrønne skimmelårer i stikkanaler og fysiske huller og spalter.

Marmoreringen kan være aftagende ud mod ostens ydre. Stikkanalerne skal være fri for kitdannelse og fremmed skimmelvækst.

Bygning:

Regelmæssigt fordelte spredte fysiske åbninger og spalter (koagelåbninger) samt stikkaler. Massen kan være tættere ud mod ostens ydre. Ingen gæringshuller.

Konsistens:

Løs, men ikke smuldrende, gennemgående blød, skærbar og smørbar, noget fastere og kortere konsistens ud mod ostens ydre.

Lugt og smag:

Ren, pikant smag, stærkt præget af ren vækst af blåskimmel. Smagen kan være skarp og noget salt og syrlig med let bitter tendens.

Lagringstid:

Minimum 5 uger

3. Geografisk område

Danmark

4. Bevis for oprindelse

Osten er udviklet af Marius Boel omkring 1920 og videreudviklet af Marius Boel med bl.a. indførslen af homogenisering af ostemælk omkring 1927. Andre mejerier optog produktion af osten omkring 1930, og der stiftes en producentforening i 1934. Samtidig indføres regelmæssig bedømmelse af osten.

5. Fremstillingsmetode

Rå dansk komælk fedtstandardiseres, homogeniseres, pasteuriseres eller termiseres. Til sættes syrevækker, blå skimmelkultur og efter forsyning, løbe. Koaglet skæres ved passende fasthed; evt. svag omrøring. Ostemassen fyldes i forme, afdrænes, saltes, prikkes og lagres.

6. Bevis for tilknytning

Danablu har i EU som i ikke-EU lande omdømme som værende en specialitet af dansk oprindelse. Dette omdømme er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og producenteres kvalitetsarbejde gennem 60 år, der har sikret bevarelsen af produktets traditionelle og særegne kendetegn.

Produktets egenart

Der blev allerede fra omkring 1875 fremstillet blåskimmelost i Danmark, men Marius Boel er ophavsmand til Danablu-osten, i henhold til "The World Atlas of Cheese". Et amerikansk universitet tog under 2. verdenskrig patent på homogenisering af ostemælk og forsøgte at indføre afgift på dansk ost fremstillet af homogeniseret mælk. Det blev afslået, da det kunne bevises, at metoden var indført 20 år tidligere i Danmark af Marius Boel. Han havde formentlig allerede som dreng, mere eller mindre bevidst, osten i tanker, idet han hjemme på gården i Salling, hvor man havde en produktion af smør og ost, meget tidligt udførte nogle spændende forsøg med blåskimmelkulturer. Han havde lagt mærke til, at ostene engang imellem mugnede, og prøvede af ren og skær nysgerrighed at smage på dem. Det viste sig, at de, med Marius Boels egne ord, "havde en både ejendommelig og pikant smag". Han tog derfor noget skimmel fra ostene og dyrkede det på brød. Tørrede og malede derefter brødet og tilsatte pulveret til den friske ostemasse. Dermed var forstadiet til Danablu-osten skabt.

I 1914 købte Marius Boel, Marslev Mejeri, og han begyndte i 1915 at producere blåskimmelost. Produktionen gik godt og var i 1920'erne oppe på omkring 1000 oste om dagen.

I 1927 forsøgte Marius Boel at fremstille osten af homogeniseret mælk, som han fik fra et mejeri i Odense. Ideen havde han fået fra 9% kaffefløde, som på grund af homogenisering havde en cremet konsistens trods det relativt lave fedtindhold. Forsøgene medførte en vældig kvalitetsforbedring af osten, den blev mere fedladen, fik en mere pikant smag, blev mere hvid og fik en bedre vandbindings evne. Det blev derefter hurtigt almindeligt at homogenisere ostemælken på mejerier, der fremstillede ost af denne type. Ligeledes blev det i 1930'erne at lavpasteurisere ostemælken på de danske ostemejerier.

Producentforeningen dannes

Forskellige forhold gjorde, at efterspørgslen efter den danske blåskimmelost steg kraftigt omkring 1930, og antallet af producenter steg. For at fastholde kvaliteten blev der taget initiativ til at indlede forhandlinger med lederen af Statskontrollen, overinspektør Lohse, med henblik på at etablere regelmæssig kontrol af oste beregnet til eksport. Forhandlingerne endte med, at man fandt det nødvendigt først at danne en producentforening, som kunne diskutere enkelthederne i kontrolsystemet. Der blev derfor indkaldt til møde den 23. juni 1934. Man vedtog på mødet at stifte en producentforening.

Bedømmelsen oprettes

Samme dag, som foreningen blev stiftet, blev det i samarbejde med inspektør Lohse besluttet at indkalde oste til den første prøvebedømmelse i Odense den 16. juli 1934. Efter 3 prøvebedømmelser blev der vedtaget bedømmelseskriterier for skorpe, bygning, farve, lugt og smag samt hovedkarakter for ostens egnethed som eksportvare. I september 1934 indledte foreningen forhandlinger med Landbrugsministeriet og Statskontrollen om fastlæggelse af regler for ostens karakteregenskaber og regler for mejeriernes godkendelse til produktion af eksport-oste. Forhandlingerne resulterede i udsendelse af Landbrugsministeriets ”regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser”. Regulativet fik virkning fra 1. januar 1936.

Navnet – Lovgivning

I 1952 blev ostens benævnelse Danablu officielt fastsat i forbindelse med udsendelse af Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952 om benævnelser for dansk ost. I 1958 udsendtes Lov nr. 214 af 16. juni 1958 om tilvirkning og forhandling m.m. af ost. I loven var udstedt retningslinjer for produktion og kontrol. Lovgivningen blev senere reguleret i bekendtgørelser i 1963 og 1969, hvor der blev angivet karakteristikker for ostene.

7. Certificerings- og kontrolorgan

Eurofins Steins
Laboratorium A/S
Ladelundvej 85
6600 Vejen
Tlf. +45 70 22 42 86
E-mail: sensorik@eurofins.dk

8. Mærkning

Mærkningen kan suppleres med ”Danish Blue Cheese” eller oversættelser heraf på andre sprog. Disse udtryk skal angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den beskyttede betegnelse.

9. Ansøgende sammenslutning:

Producentforeningen af Danske BGB og BOB Oste
AGRO FOOD PARK 13
DK-8200 Århus N