

Enhedsdokument

"Esrom"

EU-nr.: PGI-DK-0329-AM01 - 13.06.2025

BOB () BGB (X)

1. Navn(e) [på en BOB eller BGB]

"Esrom"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Danmark

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Kombineret nomenklaturkode

- 04 - MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET
0406 - Ost og ostemasse
0406 90 - Anden ost
0406 90 79 - Esrom, Italico, Kernhem, Saint-Nectaire, Saint-Paulin og Taleggio

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

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

Sammensætning:

Esrom kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

1. Minimum fedt i tørstof 20%, minimum tørstof 47%.
2. Minimum fedt i tørstof 30%, minimum tørstof 48%.
3. Minimum fedt i tørstof 45%, minimum tørstof 50%
4. Minimum fedt i tørstof 60%, minimum tørstof 57%.

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 hydrørende fra overflademodningen dominerende.

Lagringstid:

Minimum 2 uger

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

-

Esrom produceres udelukkende af mælk fra det geografiske område.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Danmark

5. Tilknytning til det geografiske område

Bevis for oprindelse:

Esrom produceres udelukkende af mælk fra det geografiske område, og dokumentationen herfor kontrolleres af kontrolorganet, som skal dokumentere denne kontrol overfor akkrediteringsorganet. Der føres nøje optegnelser over alle leverandører, da disse danner basis for afregning for mælken. Før afsendelse fra mejeriet mærkes i henhold til gældende lovgivning, så sporbarheden tilbage til mejeriet er sikret. Mærkningen er underlagt myndighedskontrol.

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.

Tilknytning:

Udviklet af munkene på Esrom Kloster i 11-1200-tallet. Videreudviklet på Statens Forsøgsmejeri i midten af 1930'erne. Produktion igangsat på Midtsjællands Herregårdsmejeri og senere på andre mejerier.

Esrom har såvel i som uden for Fællesskabet omdømme som en specialitet af dansk oprindelse. Dette er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og producentforeningens kvalitetsarbejde gennem 40 år, der har sikret bevarelsen af de traditionelle og særegne kendetegn.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638773003910334168/Produktspecifikation%20BGB%20Esrom%202025.pdf>