Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

21.12.1993
BILAG 1

DANABLU-OSTENS HISTORIE

Der blev allerede fra omkring 1875 fremstillet blåskimmeloste 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 tankerne , 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 mærket til at ostene en gang 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 vandbindingsevne. Det blev derefter hurtigt almindeligt at homogenisere ostemælken på mejerier der fremstillede ost af denne type. Ligeledes blev det 1930'erne almindeligt at lavpasteurisere ostemælken på de danske ostemejerier.

Producentforeningen dannes

Forskellige forhold gjorde, at efterspørslen 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

Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

med, at man fandt det nødvendigt først at danne en producentforening, som kunne diskutere enkelthederne i kontrolsystemet. Der blev derfor indkaldt til møde d. 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 d. 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 er udstedt regningslinier for produktion og kontrol. Lovgivningen er senere reguleret i bekendtgørelser i 1963 og 1969, hvor der er angivet karakteristikker for ostene.

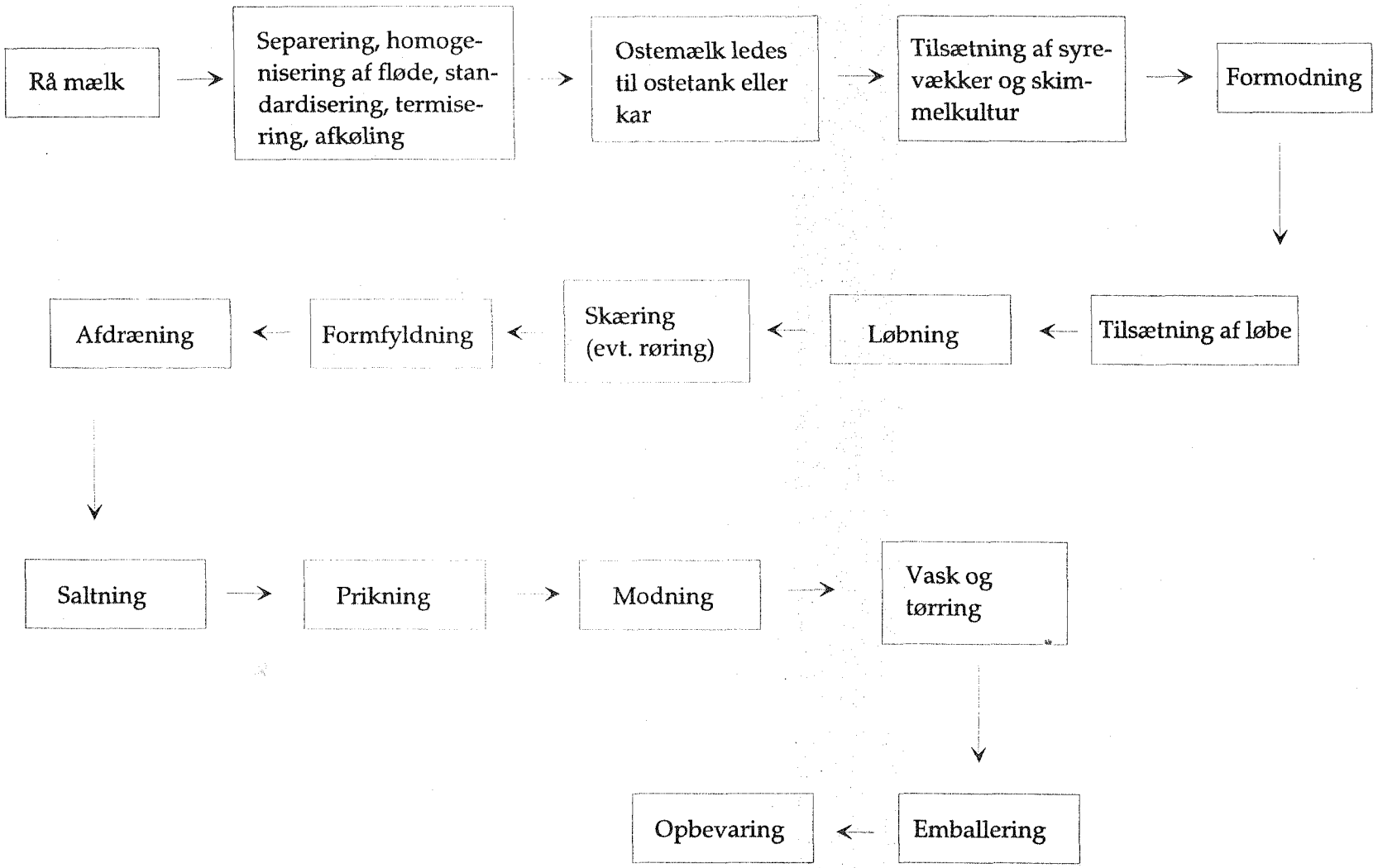
Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

Produktion af Danablu (tons)

Kalenderår	Tons
1946	4.280
1947	4.601
1948	5.793
1949	7.220
1950	9.004
1951	10.594
1952	9.826
1953	9.137
1954	8.093
1955	9.188
1956	9.231
1957	8.032
1958	8.387
1959	8.335
1960	8.870
1961	8.586
1962	9.396
1963	9.411
1964	9.204
1965	10.159
1966	10.491
1967	9.829
1968	9.717
1969	9.319
1970	9.739
1971	10.355
1972	10.014
1973	10.705
1974	10.449
1975	10.152
1976	10.656
1977	10.473
1978	10.880
1979	10.696
1980	11.120
1981	12.261
1982	11.823
1983	11.619
1984	12.047
1985	11.637
1986	11.793
1987	10.951
1988	10.185
1989	10.119
1990	11.377
1991	11.474
1992	12.496

Blokdiagram for fremstilling af Danablu



Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

21.12.93
BILAG 3

Regelsæt for bedømmelse af Danablu

Efterfølgende bedømmelsesregler for enhver producent af DANABLU, der er en registreret dansk oprindelsesbetegnelse i henhold til Rådet Forordning (EØF) nr. 2081/92.

1. Formål

a) Fastholde en ensartet kvalitet ved alle producenter af Danablu i henhold til beskrivelse af Danablu.

b) Vurdering af kvaliteten for nye producenter af Danablu.

2. Ansvarsfordeling

Bedømmelsesregler: Bestyrelsen for Foreningen af Producenter af Danablu og andre Specialoste.

Prøveudtagning og bedømmelse : Steins Laboratorium A/S

1. Udtagning af prøver til bedømmelse

- Prøver udtages og afhentes efter aftale af Steins Laboratorium, så det sikres, at det er salgsklare oste, der bedømmes.
- Mejeriet kan også indsende orienteringsprøver efter eget valg (mærkes).
- Der udtages frit på lager 3 ens 1/1 salgsklare oste, der mærkes med modtagerland og produktionsdato/uge.
- Der udtages/afhentes 3 prøver pr. ostetype (fedtindhold) pr. bedømmelse, p.t.

Høgelund	2 x 3 stk. oste
Grenå	2 x 3 - -
Kirkeby	1 x 3 - -
Ullerslev	1 x 3 - -
Bornholm	1 x 3 - -
Skodborg	1 x 3 - -
Østerbølle	2 x 3 - -

Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

2. Modtagelse af prøver til bedømmelse på Steins Laboratorium

- Ved modtagelsen registreres dato for udtagning, indgang og mejeri.

- Prøverne henstilles i kølerum ved 3°C i forsendelsesemballagen, indtil 8 dage før bedømmelsen.

- 8 dage før bedømmelsen forsynes ostene med et gennemgående løbenummer, der anvendes ved bedømmelsen og ved prøver til laboratorieundersøgelser.

3. Opbevaring af prøver til bedømmelse

- 8 dage før bedømmelsen sorteres ostene således:

  a) 1. ost ved 3°C indtil 2 dag før bedømmelse. Herefter anbringes osten ved 10°C 1 dag og derefter ved 13°C indtil bedømmelsen (benævnes: ordinær prøver).

  b) 2. ost ved 10°C indtil 1 dag før bedømmelsen og derefter ved 13°C indtil bedømmelsen (benævnes: belastningsprøve).

  c) 3. ost ved 3°C indtil 2 dag før næste bedømmelse. Herefter anbringes osten ved 10°C 1 dag og derefter ved 13°C indtil bedømmelsen (benævnes: holdbarhedsprøve).

- Ostene afposes dagen før bedømmelsen.

- Ostene udskæres på bedømmelsesdagen.

4. Undersøgelser af Danablu

- Efter bedømmelsen udtages prøver af 1. ost til undersøgelse for vand, salt*), (f.i.t., vand i fedtfri ost, fedt %, pH midt og løs fugt.

  * (Producentforeningen pålægger mejerierne en "erindrings" bod for oste med et saltindhold på: 4,3% - 4,7% = 1.000 kr.
  4,8% - 5,2% = 2.000 kr.)

5. Dommere

- Fortegnelse ajourføres af Foreningens sekretær.

- Indkaldelse før hver bedømmelse af sekretær.

- Evt. afbud bedes i god tid meddele Foreningens sekretær (tlf. 86 19 72 11).

- Rejseomkostninger dækkes af Foreningen til indkaldte dommere (ikke bisiddere).

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

I hver bedømmelse deltager 5 dommere: 1 bedømmelsesleder, 3 producenter og 1 handelskyndig. Herudover kan normalt deltage 2 bisiddere i hver bedømmelse.

- Bedømmelsesleder er J.M. Buch Kristensen, Dalum tekniske Skole, bistået af bedømmelseslederen på Steins Laboratorium.

- Der kan afholdes kursus for nye dommere/kvalitetsansvarlige.

6. Bedømmelsen

- Bedømmelsen afholdes på Steins Laboratorium i Holstebro.

- Der afholdes 11 bedømmelser pr. år (alle 4 ugers perioder excl. sommerferie og jul).

- For specialkarakterer anvendes følgende skala: 1 - 3 - 5 - 7 - 9 - 11 - 13 - 15.

  For hovedkarakterer anvendes: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 -14 -15.

- Følgende egenskaber vurderes: ydre, farve, bygning, konsistens, lugt og smag samt helhedsindtryk.

- Ved karakterer på 9 og derunder anføres bemærkninger af dommerne (ved gennemsnitlig karakter på 9,5 og derover, anføres bemærkninger ikke på resultatliste).

- Bedømmelsen foretages i henhold til varespecifikation samt "fejlbemærkninger" og "Vejledende vægtning af fejl".

- Ved væsentlige uoverensstemmelser i karaktererne foretages ombedømmelse (v/forskel mellem højeste og laveste karakter på 4 og derover, som ligger henover karakteren 9).

- De afgivne karakterer drøftes samlet efter hver færdig "dommerseddel".

- 50+ oste og 60+ oste bedømmes hver for sig.

- Dommerne skal efter bedømmelsen i fælleskab give deres helhedsindtryk af de bedømte oste (2-3 linier). Helhedsindtrykket påføres resultatlisten.

7. Resultatet af bedømmelsen

- Efter hver bedømmelse gennemgås foreløbig resultatliste v/bedømmelseslederen og dommerne.

Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

- Bedømmelsesresultatet udsendes straks: Analyseresultater med bemærkninger om "væsker" eller "væsker meget" udsendes af Steins Laboratorium. Analyseresultaterne af 1. ost oplyses med holdbarhedsprøverne (3. ost).

- Hvis en producent ved to på hinanden følgende bedømmelser opnår hovedkarakteren 8 eller derunder sender Foreningens bestyrelse en påmindelse med begrundelse for ostens nedklassificering.

- Når der i et tidsrum på højst 6 måneder er givet to påmindelser kan Foreningen meddele producenten, at brugen af oprindelsesbetegnelsen DANABLU suspenderes med øjeblikkelig virkning.

8. Statistik

a) Efter hver bedømmelse til alle modtagere af resultatliste

   - Resultatliste for gennemsnit af sidste 3 bedømmelser og med anført gennemsnit af sidste 8 bedømmelser. Mejeriet med højeste karakter oplyses ved navn.

b) Rapport een gang årligt (jan kvt.) til samtlige produktionsvirksomheder

   1) Vand% i fedtfri ost i relation til hovedkarakteren, konsistenskarakteren og til karakteren for lugt og smag.

      Der opgives for disse 3 karakter-områder, hvorledes karakteren ligger i forhold til vand% i fedtfri ost:

      a) Under 61%

      b) Mellem 61 og 63%

      C) Over 63%

   2) Årstidsvariationen på total vand%.

   3) Årstidsvariationen på fedt i tørstof.

   4) Årstidsvariationen på vand& i fedtfri ost.

   5) Er der specielle fejlbemærkninger til osten, der går igen og igen for hvert enkelt mejeri.

   6) Hovedbemærkninger (JMBK/SÅ).

Producentforeningen af Danablu og andre Specialoste

PRODUCENTFORENINGEN
Sonnesgade 11
DK-8000 Århus C
Telefon: 86 19 72 11
Telefax: 86 13 19 62

9. Andet

- På Steins foranledning og mejeriets regning returneres de bedømte oste til mejerierne straks efter bedømmelsen.

- Med jævne mellemrum indkaldes oste fra eksportmarkederne.

- Der er ikke fastsat regler eller konsekvenser for dårlig kvalitet.

- Nye producenters kvalitet godkendes efter TO bedømmelser.

- Regelsættet ændres alene af Producentforeningens bestyrelse.

- Enhver dommer kan indstille ændring af regelsættes til Producentforeningens bestyrelse.

- Steins laboratorium A/S er beliggende på Hjaltesvej 8 i Holstebro (tlf. 97 42 54 11).

PRODUCENTFORENINGEN AF DANABLU
OG ANDRE SPECIALOSTE

Juni 1992

VEJLEDENDE NOMENKLATUR
for
FEJLBEMÆRKNINGER VED BEDØMMELSE AF BLUE CHEESE

Egenskab	Bemærkning	Beskrivelse
YDRE (form, størrelse, skorpe, udseende)	afsmittende folie	farveaftryk fra folien på ostens overflade.
	misfarvet	mørk, grålig, gullig, rødlig overflade (vækst af microorganismer).
	deform	eks.: skæv, indsunken, skrabet.
	høj, lav	ostens vægt og mål bør anføres.
	tyk, skorpet, hornet	skorpedannelse på blue cheese - for tyk, tør og stiv.
	revnet, kantstødt, såret	revnet p.g.a. udtørring, afbrækkede kanter, sår efter beskadigelse.
	svag	skorpen for svag og/eller for blød.
	muggen	uønsket skimmelvækst på ostens overflade.
	væsker	overfladen og ostens indre meget fugtig eller synlige væskedråber
	fedtet, slimet	overfladen mere eller mindre fedtet og kittet.
	angrebet, opløst kit i stikkanalerne	partier af skorpen eller hele skorpen opløst. synlig kit i stikkanalerne
FARVE (indre)	rødrandet	rød rand.
	skjoldet	syreplettet, gul-, grå-, rødskjoldet.
	gullig, grønlig, grålig	farvetone i den angivne retning.
	mørk	
BYGNING	overskimlet	for stærk skimmelvækst
	underskimlet	for svag eller ingen skimmelvækst.
	hvidrandet	hvid rand uden skimmelvækst, saltrand, syrerand.
	uregelmæssig	uregelmæssig, atypisk skimmelvækst.
	åben	for store huller, ofte med kraftig skimmelvækst.
	gæret	små piber efter gæring
	flækket	én eller flere revner i ostemassen.
	tæt	meget tæt uden egentlige åbninger.
KONSISTENS	hård	for fast, men hverken kort eller sej
	kort	for usammenhængende, smuldrende
	sprød	for hård og usammenhængende (hård og kort)
	blød	for blød
	sej	for sammenhængende (gummiagtig)
	klæg	for blød og usammenhængende (blød, kort og løs)
	uensartet	for kort i ostens ydre - normal eller blød i ostens indre.
	grynet (melet, sandet, kornet)	korn eller partikler af anden beskaffenhed end grundmassen.
LUGT OG SMAG	flov	for lidt aroma, smagløs, fersk.
	salt	oversaltet, noteres ved saltprocent $\geq$ 4.0.
	saltbitter	meget bitter eller grov saltsmag.
	bitter	meget bitter, besk eller ram smag.
	syrlig, sur	syrlig til stærk sur lugt og smag.
	vallesur	lugt og smag, der minder om sur valle.
	skarp	for skarp, men ren smag.
	harsk	harsk til sæbet lugt og smag
	fordærvet	gæret til rådden lugt og smag
	afsmag	kemikalieafsmag, foderafsmag samt alle uønskede smagsnuancer, der ikke kan defineres nærmere.