Ref. Ares(2021)4598597 - 15/07/2021

Sammanfattande dokument

”Wrångebäcksost”
EU nr: PDO-SE-02413
PDO
Inlämnat den 15.07.2021

1. NAME(S) OF PDO

”Wrångebäcksost”

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Sverige

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Produkttyp

Klass 1.3. Ost

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Wrångebäcksost” är namnet på en halvhård ost framställd av termiserad ekologisk helmjölk från kor.

”Wrångebäcksost” har följande egenskaper:

Form: Osten är cylinderformad och har en diameter på 30 – 45 cm samt en höjd av 10 – 18 cm.

Vikt: 8 – 13 kg.

Lagringstid: Minst 9 månader.

Yta: Ytskikt av kittbakterier.

Färg:

Yta: Orange till roströd med mörkbruna toner. Färgen varierar med åldern.

Snittyta: Gulaktig. Färgen varierar beroende på säsong och lagring från ljust gulbeige till ljust gul med inslag av orange.

Textur: Snittytan är tät med enstaka håligheter

Konsistens: Fast och krämig med kristaller.

Doft: Lätt syrlig med toner av stall och mjölk.

Smak: Lång, fyllig och komplex, umami, stalltoner samt markerad sälta och någon sötma.

Ätupplevelse: Smältande.

Vattenhalt: 34 – 38%

Fetthalt: 34 – 38%

Fettets andel av torrsubstansen: 55 – 60%

Proteinhalt: 21 – 24 %.

Salthalt: 1,7 – 2,1 %.

Flyktiga karboxylsyror: 14 – 27 mmol/kg

Fria aminosyror: 32 – 46 g/kg

Förhållandet oleinsyra/palmitinsyra: 0,8 – 0,9

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Mjölkkreaturens foderstat är avgörande för de egenskaper som kännetecknar ”Wrångebäcksost”. Under sommarperioden 15 april–15 oktober, går korna utomhus.Under denna period utgörs fodret huvudsakligen av gräs och örter från betesmarkerna i Guldkroken.Betesmarkerna består huvudsakligen av anlagda betesvallar och till viss del av naturbetesmarker.

Under den period då tillväxten i betesmarkerna är för låg för att ge tillräcklig foderproduktion får korna utfodras med en fodermix bestående av ensilage, halm, spannmål (korn (Hordeum vulgare), havre (Avena sativa) och vete (Triticum aestivum)), åkerböna/bondböna (Vicia faba), rapskaka (tillverkad av frön från raps, Brassica napus), mineraler, salt och kalk.

Betesvallarna besås med en betesvallfröblandning (Vitklöver (Trifolium repens), Timotej (Phleum pratense), Ängssvingel (Festuca pratensis), Engelskt rajgräs (Lolium perenne), Rödsvingel (Festuca rubra), Ängsgröe(Poa pratensis), Cikoria (Cichorium intybus), Kummin (Cuminum cyminum) och Svartkämpar(Plantago lanceolata) medan Slåttervallarna besås med en fröblandning innehållande Rödklöver (Trifolium pratense), Vitklöver (Trifolium repens),Lusern(Medicago sativa), Timotej (Phleum pratense), Ängssvingel (Festuca pratensis) och Engelskt rajgräs (Lolium perenne).

Betesvallarna har en liggtid på 6–8 år och slåttervallen 3–5 år innan vallen på nytt bryts. De långa liggtiderna gör att fröbanken i jorden och det frö som driver in med vinden från omgivningarna ges möjligheter att gro. Artsammansättningen på vallarna förändras därför år från år. Till denna förändring bidrar även markernas mosaik av olika jordtyper och deras varierande förmåga att hålla vatten. Artsammansättningen på framförallt betesvallarna blir på detta sätt successivt allt mer naturbetesliknande.

Minst 85% av såväl kraftfoder som grovfoder måste produceras inom det avgränsade geografiska området. Importerat foder får endast användas i samband extrema väderförhållande då brist på egenproducerat foder kan uppstå.

”Wrångebäcksost” framställd av färsk opastöriserad ekologisk helmjölk från ko producerad i det område som anges i p. 4. Mjölken kommer huvudsakligen från kor av raserna SLB, Brown Swiss och korsningar däremellan. Korna mjölkas två gånger om dagen. Mjölken kyls till dess att den används i ysteriet. Mjölk som används för ystning av ”Wrångebäcksost” får inte vara äldre än 24 timmar.

Mjölkens kvalitet, snarare än kornas ras, är av avgörande betydelse för egenskaperna hos ”Wrångebäcksost”. Antal sporer och bakterier bör ligga lägre än 20 och 50 för respektive enterokocker och sporer. Fett- och proteinhalterna varierar mellan 3,8 och 4,4 % respektive 2,9 och 3,3 % beroende på säsong. Halterna är högst under vinterhalvåret. Vid ystning av ”Wrångebäcksost” bör förhållandet fett/protein vara 1,15 – 1,30.

Andelen fria fettsyror, såsom smörsyra och capronsyra – vilka bidrar till att osten härsknar – måste hållas låg (3,0 – 3,5 mmol/10 kg) för att osten ska kunna lagras under den långa tid som krävs för att ”Wrångebäcksost” ska utveckla de för osten karaktäristiska egenskaperna.

Vid ystning av ”Wrångebäcksost” är det endast tillåtet att tillsätta bovint löpe och mesofil mjölksyrabakteriekultur. ”Wrångebäcksost” innehåller inga övriga tillsatser förutom koksalt (NaCl).

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg från bete och mjölkproduktion till ystning måste ske i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. KORT BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Tillverkningsområdet för ”Wrångebäcksost” utgörs av det område vid Vätterns västra strand som traditionellt benämns Guldkroken. Till området räknas socknarna Grevbäck, Mofalla, Hjo stads- och landsförsamlingar samt Norra och Södra Fågelås.

5. SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Guldkroken är ett långsträckt slättområde beläget mellan sjön Vättern i öster och höjdmassivet Hökensås, en utlöpare till Tiveden, i väster. Området består till största delen av öppen jordbruksmark.

Guldkroken har ett förhållandevis gynnsamt läge för jordbruk. Hökensås erbjuder lä för västliga vindar samtidigt som närheten till Vättern, Europas femte största sjö, ger en temperaturutjämnande effekt. Detta ger Guldkroken något högre medeltemperatur än omgivande trakter (ca 6° C). Likaså är antalet soltimmar högre och medelnederbörden något lägre (ca 500 mm med maximum under hög-sensommaren och minimum under högvintern).

Jordmånen består av en blandning av jordarter – lera, mo, mjäla, sandjord, mossjord och svartjord – som skapar en mosaik av odlingsförutsättningar på de individuella betes- och slåttervallarna. Avvattningsstråken från Hökensås, både de som går i dagen och de under jord, bidrar till denna mosaik.

På grund av de gynnsamma naturförutsättningarna för såväl foder- som animalieproduktion har Guldkroken i dag en omfattande produktion av foder för ekologisk (KRAV-godkänd) produktion av mjölk vilken utgör basen vid ystning av ”Wrångebäcksost”.

I Guldkroken producerade man under slutet av medeltiden ost till de östgötska klostren i Alvastra och Vadstena. Efter reformationen kom mejerinäringen att huvudsakligen bli en husbehovsnäring. Vid mitten av 1800-talet började man producera ost för avsalu. Vid sekelskiftet 1900 fanns ett femtontal mejerier i Guldkroken. De ostar som ystades blev ofta kända under sina respektive gårdsnamn. ”Wrångebäcksost” är en av dessa ostar som ursprungligen ystades vid mejeriet på gården Wrångebäck.

Den kommersiella tillverkningen av ”Wrångebäcksost” upphörde under 1960-talet och återupptogs 2008 under ledning av den ostmästare som på 1960-talet ansvarade för ystningen av ”Wrångebäcksost”. Därmed kunde den kunskap om ystningsproceduren och efterbehandlingen av osten som ostmästaren lärt sig av sin företrädare, en kunskap som gått i arv från mejerist till mejerist sedan 1889, överföras till en ny generation av mejerister. ”Wrångebäcksost” tillverkas därför i dag hantverksmässigt enligt originalrecept.

Osten pressas under vassle och lagras vid 90 – 94 procents luftfuktighet. De första tre månaderna lagras osten vid 14 – 15° C på plankor av tätvuxen gran. Under de första tre veckorna vänds ostarna dagligen. Samtidigt tvättas de med en saltlösning (5% NaCl) för att gynna etableringen av mikroorganismer på ostens yta och skydda den mot oönskad påväxt av mögel. Under följande två månaderna vänds och tvättas osten med saltlösning tre gånger i veckan.

Den fortsatta mognadsprocessen sker vid 10 – 11° C och 90 – 94 procents luftfuktighet. Under denna period vänds och tvättas osten med saltlösning en gång per vecka.

”Wrångebäcksost” lagras till dess att den uppnått en ålder av minst nio månader. Under lagringen minskar ostens vikt med 12 – 14%.

Till följd av tvättningen med saltlösning etablerar sig så kallade kittbakterier, bland annat Brevibacterium linens ssp. av vilka det finns ett stort antal varianter som är platsspecifika, på ostens yta. Genom tvättningen överförs dessa mikroorganismer från ost till ost genom att äldre ostar tvättas med en saltlösning som därefter används för att tvätta yngre ostar. Kittbakterierna sätter stor prägel på ostens doft och smak och är mycket viktig under mognadsprocessen för att ostens ska få de karaktäristiska egenskaper som kännetecknar ”Wrångebäcksost”.

Egenskaperna hos ”Wrångebäcksost” beror också på människans förmåga att utnyttja, tillvarata och förvalta Guldkrokens naturgivna förutsättningar för foder och mjölkproduktion. Valet av fröblandningar till betes- och slåttervallar är anpassade till den mosaik av odlingsförhållanden som kännetecknar Guldkroken samt till de ekologiska certifieringskraven och till mjölkdjurens behov av en god foderstat för att de ska producera högkvalitativ mjölk som kan användas vid ystning av ”Wrångebäcksost”.

Hög mjölkkvalitet, en väl kontrollerad ystningsprocess, och en välanpassad lagringsstrategi är förutsättningarna för den goda lagringsbarheten och de mycket låga halterna av flyktiga karboxylsyror som kännetecknar ”Wrångebäcksost”. Det är också dessa förutsättningar som möjligör den proteolys och relativt höga arginindeaminering som är orsaken till den intensiva arombildningen hos ”Wrångebäcksost”.

Det ideala förhållandet mellan oleinsyra och palmitinsyra i ”Wrångebäcksost” är resultatet av att mjölkdjuren ges en väl anpassad foderstat av hög kvalitet. Förhållandet mellan oleinsyra och palmitinsyra utgör också grunden till den krämighet som kännetecknar ”Wrångebäcksost” och som gör att osten vid sensorisk analys uppfattas som ”smältande”.

Egenskaperna hos ”Wrångebäcksost” skiljer sig markant från de hos traditionella halvhårda europeiska ostar gjorda på termiserad mjölk. Egenskaperna är resultatet av en väl integrerad tillverkningsprocess, från foderproduktion till färdiglagrad ost, baserad på en lång hantverkstradition.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/2017-01461-34-ansokan_wrangebacksost_2020_06_14.pdf