ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2022/C 40/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]) senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Wrångebäcksost«

EU-nr.: PDO-SE-02413 – 14. marts 2018

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Wrångebäcksost«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3 — Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Wrångebäcksost« er betegnelsen på en halvhård ost fremstillet af termiseret økologisk sødmælk fra køer.

»Wrångebäcksost« har følgende egenskaber:

Form: Osten er cylindrisk og har en diameter på 30-45 cm og en højde på 10-18 cm.

Vægt: 8–13 kg

Modningsperiode: Mindst 9 måneder.

Overflade: Skorpe af rødkitbakterier.

Farve:

Overflade: Orange til rustrød med mørkebrune toner. Farven varierer efter alder.

Skæreflade: Gullig. Farven varierer fra en lysegullig beige til lysegul med orange striber alt efter årstiden og modningsgraden.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Tekstur: Skærefladen er kompakt med lejlighedsvise huller.

Konsistens: Fast og cremet med krystaller.

Aroma: Let syrlig med noter af stald og mælk.

Smag: Fyldig og kompleks med en lang eftersmag, elementer af umami og stald, salt og en vis sødme.

Smagsoplevelse: Osten smelter på tungen.

Vandindhold: 34-38 %

Fedtindhold: 34-38 %

Fedt i tørstof: 55-60 %

Proteinindhold: 21-24 %

Saltindhold: 1,7-2,1 %

Flygtige carboxylsyrer: 14-27 mmol/kg

Frie aminosyrer: 32-46g/kg

Forholdet mellem oliesyre og palmitinsyre: 0,8-0,9

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Malkekvægets foder er afgørende for at opnå de egenskaber, der er typiske for »Wrångebäcksost«. I sommerperioden, dvs. fra den 15. april til den 15. oktober, går køerne ude. I denne periode består foderet primært af græs og urter fra græsgange i området Guldkroken. Græsarealerne består hovedsagelig af dyrkede græsarealer og enkelte naturlige græsarealer.

I den periode, hvor græsset vokser for lidt til at opfylde køernes næringsbehov, fodres de med en blanding af ensilage, hø, korn (byg (*Hordeum vulgare*), havre (*Avena sativa*) og hvede (*Triticum aestivum*)), markbønner/hestebønner (*Vicia faba*), rapskager (fremstillet af rapsfrø (*Brassica napus*), mineraler, salt og kalk.

Græsarealerne tilsås med en blanding af engfrø, nemlig hvidkløver (*Trifolium repens*), timothe (*Phleum pratense*), engsvingel (*Festuca pratensis*), almindelig rajgræs (*Lolium perenne*), rød svingel (*Festuca rubra*), engrapgræs (*Poa pratensis*), cikorie (*Cichorium intybus*), kommen (*Cuminum cyminum*) og lancetbladet vejbred (*Plantago lanceolata*), mens enge i omdrift tilsås med en blanding af rødkløver (*Trifolium pratense*), hvidkløver (*Trifolium repens*), lucerne (*Medicago sativa*), timothe (*Phleum pratense*), engsvingel (*Festuca pratensis*) og almindelig rajgræs (*Lolium perenne*).

Græsarealerne vedligeholdes i 6-8 år, og enge i omdrift vedligeholdes i 3-5 år, før de igen tilsås. Den lange brakperiode betyder, at frøene i jorden og de frø, der kommer med vinden fra de omkringliggende områder, kan spire. Artssammensætningen på græsarealer og enge ændres således fra år til år. Denne ændring fremmes yderligere af mosaikken af jordbundstyper på arealerne og deres varierende evne til at holde vand. De arter, der vokser på de dyrkede græsarealer begynder derfor gradvist at ligne de arter, der vokser på de naturlige græsarealer.

Mindst 85 % af såvel kraftfoderet som grovfoderet skal være produceret i det afgrænsede geografiske område. Der må kun anvendes importeret foder i tilfælde af ekstreme vejrforhold, der forårsager mangel på det foder, der produceres på bedrifterne.

»Wrångebäcksost« fremstilles af frisk upasteuriseret sødmælk fra køer, der er produceret i det område, der er nævnt i punkt 4. Mælken kommer hovedsagelig fra køer af racerne SLB og Brown Swiss og krydsninger heraf. Køerne malkes to gange dagligt. Mælken nedkøles, indtil den anvendes i ostemejeriet. Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Wrångebäcksost«, må ikke være mere end 24 timer gammel.

Det er kvaliteten af mælken snarere end køernes race, der er bestemmende for egenskaberne ved »Wrångebäcksost«. Antallet af sporer og bakterier bør være under 20 og 50 for henholdsvis enterokokker og sporer. Fedt- og proteinindholdet varierer mellem henholdsvis 3,8 og 4,4 % og 2,9 og 3,3 % afhængigt af sæsonen. Niveauerne er højst om vinteren. Ved fremstillingen af »Wrångebäcksost« bør forholdet mellem fedt og protein ligge omkring 1,15-1,30.

Indholdet af fedtsyrer såsom smørsyre og caprinsyre, der kan gøre osten harsk, skal holdes på et lavt niveau (3,0-3,5 mmol/10 kg), således at osten kan modnes i den lange periode, der kræves for, at »Wrångebäcksost« opnår de typiske egenskaber.

Ved fremstillingen af »Wrångebäcksost« er det kun tilladt at tilsætte kalveløbe og mesofile starterkulturer. »Wrångebäcksost« indeholder ikke andre tilsætningsstoffer bortset fra kogesalt (NaCl).

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

Alle etaper fra græsning og mælkeproduktion til koagulering skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er nævnt i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Wrångebäcksost« består af et område langs Vätternsøens venstre bed, som traditionelt kaldes »Guldkroken«. Det omfatter sognene Grevbäck, Mofalla, Hjo (både by- og landområdet) og Norra og Södra Fågelås.

5. Tilknytning til det geografiske område

Området Guldkroken er en aflang slette beliggende mellem Vätternsøen i øst og Hökensås højdedrag, en udløber til Tiveden i vest. Størstedelen af området består af åbne landbrugsarealer.

Guldkrokens beliggenhed er forholdsvis gunstig for landbrugsaktiviteter. Hökensås højdedrag giver ly mod vestlige vinde, mens Vätternsøen, Europas femtestørste sø, har en temperaturregulerende virkning. Guldkroken har derfor en noget højere gennemsnitstemperatur end de omkringliggende områder (ca. 6 °C). Ligeledes er antallet af solskinstimer højere, og den gennemsnitlige nedbør lidt lavere (ca. 500 mm, med maksimum i mid- og sensommer og minimum midt på vinteren).

Jorden består af en blanding af jordtyper — ler, fint sand, silt, sandet jord, mosejord og chernozem — som skaber en række forskellige jordbrugsforhold på de enkelte græsarealer og enge i omdrift. Udløbet fra Hökensåsfloden bidrager til denne mosaik, hvad enten den er synlig eller løber under jorden.

De gunstige naturgivne betingelser for både produktion af foder og opdræt af kvæg betyder, at foderet nu om stunder i vidt omfang produceres i Guldkroken med henblik på (KRAV-godkendt) produktion af økologisk mælk, der er grundlaget for fremstillingen af »Wrångebäcksost«.

I slutningen af middelalderen var Guldkroken hjemsted for fremstillingen af oste til Östergötland-klostrene i Alvastra og Vadstena. Efter reformationen foregik fremstillingen af mejeriprodukter primært på gårdene. Fremstillingen af ost til videresalg begyndte i midten af det 19. århundrede. Ved det 20. århundredes begyndelse fandtes der ca. 15. mejerier i Guldkroken. De oste, der blev fremstillet, var ofte kendt under navnet på den gård, hvor de blev fremstillet. »Wrångebäcksost« er en af de oste, der oprindeligt blev fremstillet på en malkekvægsbedrift ved navn Wrångebäck.

Den kommercielle fremstilling af »Wrångebäcksost« sluttede i 1960'erne og blev genoptaget i 2008 under ledelse af den osteproducent, der i 1960'erne var ansvarlig for fremstillingen af »Wrångebäcksost«. Den ekspertise med hensyn til fremstilling og forarbejdning af osten, som osteproducenten havde fået fra sin forgænger, og som var blevet videregivet fra den ene osteproducent til den næste siden 1889, kunne derfor videregives til en ny generation af mejeriproducenter. »Wrångebäcksost« fremstilles fortsat ved håndkraft i overensstemmelse med den oprindelige opskrift.

Osten presses under valle og modnes ved en luftfugtighed på 90-94 %. I de første tre måneder modnes osten ved 14-15 °C på planker af tætveddet gran. I de første tre uger vendes ostene dagligt. I denne periode vaskes ostene også dagligt med en 5 % saltopløsning (NaCl) for at fremme væksten af mikroorganismer på ostens overflade og beskytte osten mod uønsket skimmelvækst. Osten vendes og vaskes med en saltopløsning tre gange om ugen i de følgende to måneder.

Modningsprocessen fortsætter ved 10-11 °C og en luftfugtighed på 90-94 %. I denne periode vendes osten og vaskes med en saltopløsning en gang om ugen.

»Wrångebäcksost« modnes, indtil den er mindst ni måneder gammel. Ostens vægt reduceres med ca. 12-14 % under modningen.

Afvaskning med en saltopløsning resulterer i vækst af skimmelbakterier på osten, herunder *Brevibacterium linens* ssp. Mange af disse bakteriestammer er stedspecifikke og vokser på ostens overflade. Mikroorganismerne overføres fra ost til ost ved at vaske ældre oste med en saltopløsning, som derefter anvendes til at vaske yngre oste. Skimmelbakterier har en markant indvirkning på ostens aroma og smag og er meget vigtig under modningsprocessen, for at osten kan få de egenskaber, der forbindes med »Wrångebäcksost«.

De egenskaber, som »Wrångebäcksost« besidder, afhænger også af den menneskelige evne til at udnytte og forvalte Guldkrokens naturlige betingelser til fremstilling af foder og mælk. De udvalgte frøblandinger til græsarealer og enge i omdrift er tilpasset de forskellige dyrkningsforhold i Guldkroken, kravene til økologisk certificering og malkekvægets behov for godt foder, så de kan producere den mælk af høj kvalitet, der skal bruges til fremstillingen af »Wrångebäcksost«.

Mælk af høj kvalitet, en velkontrolleret fremstillingsproces og en veltilpasset modningsstrategi er forudsætninger for, at ostene modnes rigtigt med det meget lave indhold af flygtige carboxylsyrer, der kendetegner »Wrångebäcksost«. Det er de samme betingelser, der muliggør proteolyseprocessen og den relativt høje arginindeaminationssaktivitet, som bidrager til opbygningen af ostens intense aroma.

Det er takket være fodringen af malkekvæget med egnet kvalitetsfoder, at »Wrångebäcksost« har det ideelle forhold mellem oliesyre og palmitinsyre. Forholdet mellem oliesyre og palmitinsyre er også årsagen til den cremede konsistens, som er kendetegnende for »Wrångebäcksost«, og til den beskrivelse af osten i sensoriske analyser som smeltende på tungen.

Egenskaberne ved »Wrångebäcksost« adskiller sig markant fra de traditionelle halvhårde europæiske oste, der fremstilles af termiseret mælk. Disse egenskaber er resultatet af en velintegreret produktionsproces, fra produktionen af foderet til modningen af osten, som er baseret på en lang håndværksmæssig tradition.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

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