

mejeri



OST?

TEMA

Vegetabilsk fedt i mejeriprodukter

- 2 **Opbrud** | 3 **Sødmælk** – Kan nogen smage forskel? | 4 **Dårlig deal** – Dystre udsigter for verdenshandel
6 **Unikt mejerimøde** – Samarbejde om den rå mælk | 7 **BOB er godt** – Brands er bedre | 7 **Køb & Salg** – Mejeribranchen handler
9 **Tema om vegetabilske oste** | 13 **Statistik** – Mælkeindvejning | 14 **Mejerinoter**



Det sker

21. august-3. september
Madfestival i Tivoli, Kbh.

2. september
Landbruget kommer til byen
Odense

2.-3. september
Økologiske høstmarkeder

7. september
Dansk Fødevare Forum: Allergener i fødevarer
Forsker Park Aarhus A/S
www.danishfoodforum.com

8.-10. september
Landbruget kommer til byen
Århus

12. september
Bestyrelsesmøde i Dansk Kvæg
Mejeriforeningen, Århus

17. september
Åbent Landbrug
Åbent Landbrug Regionerne/Landbrugsraadet

18. september
Bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen
Mejeriforeningen, Århus

21.-23. september
EDA-generalforsamling
København

24.-27. september
InterMopro
Düsseldorf, Tyskland
www.intermopro.de

27. september
Mælketørst-konference
Aros, Århus

11. oktober
Bestyrelsesmøde i Dansk Kvæg
Landscentret

13.-15. oktober
Mejeriforum 2006
Forum, København
www.mejeriforum.dk

20.-23. oktober
IDF Kongres
Shanghai, Kina
www.idf2006shcn.com

24.-27. oktober
Scanpack
Göteborg, Sverige
www.scanpack.se

25. oktober
Bestyrelsesmøde i Mejeriforeningen
Mejeriforeningen, Århus

Opbrud

Hvis man foretrækker at leve i den overbevisning, at sommerferien er en fredelig tid, hvor den ene begivenhedsløse dag afløser den næste – ja, så skal man ikke læse dette nummer af **mejeri**.

Denne sommer har været et sandt drama i mejeribranchen. Forhandlingerne i WTO brød sammen med et brag, Arla Foods købte Tholstrup Cheese, og Mejeriforeningen solgte Steins Laboratorium, for blot at nævne nogle af de opsigtsvækkende begivenheder, vi kigger nærmere på i bladet.

En af de mere upåagtede – men ikke mindre epokegørende – begivenheder fandt faktisk sted dagen før, skolebørnene blev sendt på ferie. På Steensgaard Herregård, hvor Arla Foods havde indbudt de øvrige danske mejerier til et seminar om råmælksoste. 10 mejerier tog imod tilbuddet og deltog i en diskussion om, hvorvidt dansk mejeribrug kunne arbejde sammen om at skabe et fælles grundlag for en produktion af råmælksoste her i landet. I al beskedenhed en historisk begivenhed, hvor Arla strakte hånden frem og tilbød at trække det tunge læs med fødevarerikkerheden – og hvor de øvrige mejerier greb tilbuddet. Det lover godt for det fremtidige samarbejde i dansk mejeribrug. Og for de mange spændende råmælksoste, der forhåbentlig engang bliver resultatet af det fælles fodslaw.

Et paradigmeskift i dansk mejeribrug, som kokken Claus Meyer karakteriserede mødet mellem den store og de små på Steensgaard Herregård.

Mens den upasteuriserede mælk i en måske ikke så fjern fremtid er på vej ind i dansk mejeriproduktion, så har det vegetabiliske fedt været her i et stykke tid. Alt tyder på, at det er kommet for at blive, og at der kommer mere af det. Det startede med de smørbare blandingsprodukter, har siden bredt sig til feta og pizza-toppings og er nu på vej ind i en af mejeribrugets helt store kategorier: De lagrede gule oste. Vi har sat fire temasider af til at give et lille indblik i, hvordan man mange steder i branchen og blandt underleverandørerne arbejder på at udvikle produktionen af vegetabiliske mejeriprodukter. ■

Denne sommer har været et sandt drama i mejeribranchen.



mejeri udgives af

Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Tlf. +45 8731 2000
Fax +45 8731 2001
www.mejeri.dk

Redaktion

Turid Fennefoss Nielsen
(ansv.)
Peter Biisgård

Layout og produktion

Marianne Kalriis
Birgit Winther Sørensen

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

DG Media as
tlf. 7027 1155 – fax 7027 1157
epost@dgmedia.dk

Abonnement

Årsabonnement:
kr. 400,-
Kontakt Hanne Juul
tlf. 8731 2119,
han@mejeri.dk

Oplag

3.500 månedligt
Kontrolleret oplag: 1.799
1. jan.-30. jun. 2005
Kontrolleret af:
Fagpressens Medie
Kontrol

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uop-
fordret kan ikke forventes
returneret.

ISSN 1604-1259

Er der forskel?

Blindtest. De forskellige danske sødmælk er meget ens, lyder konklusionen fra smagsdommerne på årets mælkesymposium på KVL.

Der lyder en højlydt smasken. Musens pil søger prøvende henover de ni små afkrydsningsbokse. 'Hvor godt kan du lide prøven?' udspringer skærmen.

De otte smagsdommere i det professionelle smagepanel skal igennem 13 standardiserede sødmælkstyper til Claus Meyers Mælkesymposium på KVL den 23. august. Det er alle dem, som findes i handlen minus to, der ikke er nået frem (Hinge og Borup konventionel). Mælken skal vurderes på udseende, tekstur og smag, herunder bl.a. friskhed, græsagtighed og syrlighed, og til sidst vurderes helhedsindtrykket: harmoni, kompleksitet og skønhed.

"Der er ikke så stor forskel," mener kokken *Erwin Lauterbach*, som også var med i dommerpanelet sidste år, da både letmælk, sødmælk og upasteuriserede mælketyper blev bedømt.

Mælkeproducent *Jørgen Ivar Mikkelsen* er uenig: "Der er kolossal forskel. Smagen afhænger meget af, hvad man fylder i sådan nogle dyr. Jeg kan fx smage græsset, og det giver et hint om økologi. Men det kan godt blive for meget; mælken bliver gul, vandet og syrlig," finder han.

To skønne vindere

Da dommerne har blindsmagt alle mælkeprøverne to gange, og data er blevet analyseret, er der generelt ret små forskelle mellem vurderingen af mælketypernes smag. Men to vindere skiller sig ud både på den indledende dom over, hvor godt man kan lide prøven, og på de afsluttende vurderinger af harmoni og skønhed. De to, der kan kalde sig Danmarks bedste sødmælk, er konventionelle og kommer fra Bornholms og Hirtshals Andelsmejerier.

Begge mælketyperne scorer lavt på kompleksitet, som er et udtryk for, hvor sammensat smagen er. Det forklarer professor i sensorik *Wender Bredie* fra Institut for Fødevarevidenskab på KVL med, at man typisk skal vænnes til en mere kompleks smag på samme måde, som man skal vænne sig til at drikke kaffe og vin. En enkel, harmonisk smag vil ofte tiltale smagsløgene mere umiddelbart.



Publikum til mælkesymposiet smagte alle sødmælkstyperne fra dagligvarehandlen. Deres favorit var fra Naturmælk, mens dommerne valgte Bornholm og Hirtshals. Foto: Mikkel Østergaard Harder.

En mælk, der smagsmæssigt skiller sig mere ud, vil derimod sandsynligvis blive til nogle mere interessante oste.

Ved publikumsarrangementet om aftenen valgte deltagerne ved blindsmagning Naturmælks som den bedste sødmælk.

Kig på ølbranchen

Claus Meyer har en mission: "I kan lære noget af ølbranchen. Danskerne har i løbet af ganske få år lært at betale meget mere for øllet for at få en smagsoplevelse. I skal også udvikle mælketyper, som folk er villige til at betale ekstra for. På den måde

får I overskud til at udvikle eksempelvis råmælksoste og give producenterne mere for mælken, så de kan gøre mere ud af foder og køernes levevilkår," lyder hans opråb til mejerierne.

"Jeg håber ikke, at det kommer bag på branchen, at mælken smager ens. Folk kommer til et arrangement som dette, fordi der er interesse for mangfoldighed. Det er klart, de bliver skuffede, når der er det samme inden i de forskellige kartoner. Men enkeltproducenter kan ikke gøre det alene. Branchen må stå sammen om nye mælkeinitiativer," opfordrer *Claus Meyer*.

Karen Grønkjær Kjeldsen, kgk@mejeri.dk

FEM SKARPE til kokken Erwin Lauterbach

Hvad er dit indtryk her lige bagefter?

Mælk smager godt. Men jeg ventede hele tiden på at blive overrasket. Det er nok, fordi det var den samme fedt pct. hele vejen igennem.

Er der noget, som har overrasket dig?

Det er en fornøjelse at smage på mælk. Smagen er meget komplekst sammensat.

Hvad har du lært?

Jeg kunne tænke mig at lave flere mælkedesserter. Jeg vil gerne prøve at finde syrligheden og bitterheden for at bruge dem til at fremme andre smage.

Er du træt af mælk eller sulten på mere?

Jeg tænker på at kombinere mælken i madlavningen med fisk og grøntsager, lave udtræk af mælk og bruge mælkeskindet ...

Til morgenmaden fremover?

Jeg drikker mælk med naturligt fedtindhold, ikke sådan noget 'futmælk' uden smag.



... og til landmand Jørgen Ivar Mikkelsen

Hvad er dit indtryk her lige bagefter?

Det er meget mælk at smage på; de blev svære at skelne fra hinanden til sidst, men jeg kan sagtens gruppere dem.

Er der noget, som har overrasket dig?

Der er stor forskel; noget af mælken har fjernet sig langt fra det produkt, som vi sender på mejeriet. Mundfylden er fx helt anderledes.

Hvad har du lært?

Jeg har lært noget om, hvad man smager efter. Jeg er ikke vant til at smage på mælk, jeg drikker den bare.

Er du træt af mælk eller sulten på mere?

Lige nu skal jeg ikke have mere. Det er lige som om, det sidder i ganen.

Til morgenmaden fremover?

Jeg drikker min egen, hjemmelavede mælk. Direkte fra køerne.



En dårlig handel

Verdensmarked.

Sammenbruddet i WTO-forhandlingerne tegner dystre perspektiver for dansk mejeriekspor på markederne uden for Europa, mener afdelingschef Keld Winther Rasmussen, Mejeriforeningen.

Mandag den 24. juli brød fem års forhandlinger om en ny global handelsaftale i WTO sammen med et brag. Formelt er forhandlingerne suspenderet, men parterne forlod hinanden i Genève uden hverken at aftale nye forhandlinger eller en procedure for, hvordan man på et tidspunkt kan komme i gang igen. Meget taler for, at parterne tidligst sætter sig ved mødebordet igen om godt tre år, hvor der er tiltrådt en ny præsident i USA (jan. 2009) og nye kommissærer i EU (nov. 2009).

Det store spørgsmål er, hvad der kommer til at ske i mellemtiden. Og hvilke konsekvenser sammenbruddet har for danske mælkeproducenter og mejerier.

Hos Landsforeningen af Danske Mælkeproducenter (LDM) er man ikke i tvivl. I et nyhedsbrev den 31. juli græder man 'knastørre tårer' over WTO-sammenbruddet, og man skriver blandt andet, at "... en WTO-aftale ville have gået hårdt ud over europæisk mælkeproduktion som helhed, og dansk mælkeproduktion i særdeleshed." Og at "... der er ingen grund til at give mælkeproducenterne et ekstra slag i ansigtet ved også at fjerne muligheden for at sælge ost og smør på det attraktive, europæiske marked".

Flere fordele end ulemper

I Mejeriforeningen deler afdelingschef Keld Winther Rasmussen ikke LDM's glæde over, at forhandlingerne i Genève brød sammen. Han medgiver dog, at det umiddelbart kan ligne en fordel, at det europæiske marked nu for en stund er beskyttet mod yderligere import af billige mejeriprodukter fra tredjelande.

"Ud fra en snæver betragtning er det da rigtigt, at vi bevarer vores stærke position på det europæiske marked. Spørgsmålet er, om det samtidig opvejer de andre fordele, vi ville have fået gennem en WTO-aftale. Det mener jeg ikke, at det gør. Og da slet ikke på længere sigt," siger han.



Skrottet. Efter fem års forhandlinger brød forhandlingerne om en ny global handelsaftale i WTO sammen

"For det første ville en WTO-aftale ikke have givet andre lande total markedsadgang til EU. Der blev forhandlet om sænkning af toldsætter samt forhøjelse af todfrie importkvoter. Beregninger fra EDA (European Dairy Association) viste, at den europæiske mejeribranche godt kunne leve med den øgede adgang til EU's markeder, som forhandlingerne lagde op til."

"For det andet – og det er nok det vigtigste – mister danske mejeriekspor-tører muligheden for øget adgang til højprismarkeder som USA, Japan, Canada og Norge. En sænkning af toldsætterne her ville få stor betydning for afsætningen af vores højtforædlede mejeriprodukter. EU's eksportstøtte forsvinder under alle omstændigheder, og så er det vigtigt, at vi har adgang til nogle markeder uden for EU, hvor vi kan konkurrere."

WTO = ens spilleregler

"Uagtet det aktuelle sammenbrud i WTO, så bevæger verden sig mod friere handel. Fordelen ved, at aftalerne bliver lavet i WTO, er, at det giver ens spilleregler for alle. Hvis vi ikke holder liv i de multilaterale handelsaftaler via WTO, så vil de bilaterale blive genoplivet. Og i det spil kan man forudse at EU – og Danmark – taber."

Keld Winther Rasmussen hentyder blandt andet til, at USA, New Zealand og Australien, mens forhandlingerne i WTO har stået på, har arbejdet aktivt på at indgå bilaterale handelsaftaler med en række lande. Modsat EU, der har sat det

bilaterale på stand-by i samme periode. Som et eksempel kan nævnes, at Australien har indgået aftaler, som indebærer, at mælkepulver herfra i løbet af en årrække kan eksporteres toldfrit til en række lande i Asien.

EU forventes nu at genoptage de bilaterale forhandlinger med de såkaldte Mercosur-lande i Sydamerika. Men isoleret set er det ikke noget, mejeribranchen bør glæde sig til. Forhandlingerne lægger op til øget markedsadgang for europæiske industriprodukter i Mercosur-landene til gengæld for, at sydamerikanske landbrugsprodukter får lettere adgang til Europa.

Svækker EU's position

Dansk mejeribrug ville være bedst tjent med, at WTO-forhandlingerne blev genoptaget hurtigst muligt, mener Keld Winther Rasmussen. Bliver de ikke det – og det gør de næppe, erkender han – står EU med et nyt problem: En svækket forhandlingsposition.

"EU's reform af landbrugspolitikken var et oplæg til den seneste forhandlingsrunde i WTO. Man havde så at sige bevist, at man var villig til at fjerne eksportstøtteordningerne på forhånd, og kunne på den måde stille krav til de andre parter – ikke mindst USA – om at komme med tilsvarende indrømmelser. Hvis der går for lang tid, kan EU ikke fremføre det krav igen. Så skal der helt nye indrømmelser på bordet fra EU's side." ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk



We give you the perfect **[Diamond]**



ELOPAK
DENMARK

Kvalitetsemballager og totale emballagesystemer
til mejerier og fødevarerproducenter

Elopak Denmark • Tlf. 87 43 51 00 • www.elopak.dk

Dyrk det unikke



Historisk møde i historiske rammer. Claus Meyer i diskussion med nogle af deltagere i seminaret om råmælksoste på Steensgaard Herregård. Fra venstre: Forskningschef Henrik Andersen, Arla Foods, mejerichef Jørgen Hoff, Haarby Mejeri, New Venture Manager Katrine Hvid Ellegård, Arla Foods, mejeriejer Hanne Borg, Kristiansminde Gårdmejeri, Kim Johansen, Tebstrup Gedeosteri. Katrine Hvid Ellegård er ansvarlig for Arlas initiativ for dansk råmælksost (Foto: Peter Biisgård).

‘Terroir’. “I kan lave verdens bedste oste,” lød det fra kokken Claus Meyer på et seminar om råmælksoste på Steensgaard Herregård. Her havde Arla Foods inviteret en række mindre mejerier til at diskutere rammerne for en dansk produktion af oste af upasteuriseret mælk.

“Det særlige klima i Norden giver os forudsætningen for at lave verdens bedste mælk og dermed verdens bedste ost. Man kan selvfølgelig tage fejl, men jeg tror, vi lige nu oplever paradigmeskift i dansk mejeri-brug. Jeg synes, at det er mageløst, at Arla har inviteret andre danske mejerier til et samarbejde om at udvikle råmælksoste. Og det ville glæde mig meget, hvis store og små mejerier gik sammen om at udvikle en dansk AOC.”

Med disse ord slog kokken *Claus Meyer* tonen an på et seminar om råmælksoste på Steensgaard Herregård på Sydfoyn, torsdag den 22. juni. Arla Foods havde indbudt til seminaret, som havde deltagelse af repræsentanter fra ti mindre danske mejerier. Formålet var blandt andet at undersøge, om der kunne skabes enighed i branchen omkring er sæt fælles regler for fødevarer-sikkerhed i forbindelse med fremstilling af råmælksoste. Det kunne der – efter en til tider meget livlig diskussion om, hvor detaljerede sikkerhedskrav man burde stille til produktionsprocessen. Seminaret mundede ud i en fælles AOC, men der var bred opbakning til, at Arla Foods tog initiativ til at udarbejde en generel kontrol-vejledning for hele branchen. Derudover ville man forsøge at få Dalum UddannelsesCenter til at sammensætte et kursus for mejerister, der skal arbejde med upasteuriseret mælk i ostekarret.

En aktuel anledning til seminaret er, at

en bekendtgørelse fra Fødevareministeriet fra 1. januar i år har gjort det lovligt at fremstille alle typer råmælksoste i Danmark – på visse, skrappe betingelser. Osteriet Hinge har i flere år haft dispensation til at fremstille råmælksoste, mens Arla Foods og flere mindre mejerier for nylig er gået i gang med at udvikle oste af upasteuriseret mælk på forsøgsbasis. Ideen bag den fælles kontrolvejledning er at gøre det betydeligt lettere for det enkelte mejeri at opnå myndighedernes godkendelse og efterfølgende lette det daglige kontrol- og analysearbejde.

“Når man ikke pasteuriserer mælken, stiller det ikke kun skrappe krav til hygiejnen på mejeriet; det skærper samtidig kravene ude ved landmanden. Det gør det hele noget mere komplekst at arbejde med,” fortalte kvalitetskoordinator *Erik Øgaard*, Arla Foods.

“Vi bliver nødt til at tage fødevarermyndighedernes og forbrugernes usikkerhed omkring råmælksoste alvorligt. Vi skal have fuldstændig styr på sikkerheden, og det kræver en målrettet indsats og en stor viden i hele fødevarerprocessen fra jord til bord.”

Markedet bliver større

Som antydte i indledningen er kokken Claus Meyer ikke et sekund i tvivl om, at danske råmælksoste er en god idé.

“Der er ingen øvre grænse for, hvad

en råmælksost kan koste, hvilket giver de små mejerier en mulighed for at konkurrere med de store, effektive virksomheder. Markedet bliver simpelthen større.”

“I Danmark er der mange dygtige mejerister. Udfordringen er at få bønderne til at lave fremragende mælk, som afspejler det nordiske klima,” sagde han.

Det nordiske terroir

Ifølge Claus Meyer bør man udnytte, at det nordiske ‘terroir’ er noget ganske særligt. Terroir er samspelet mellem planter, klima og jordbund i en bestemt egn.

“Det nordiske terroir er karakteriseret ved en lang og kølig vækstsæson med masser af sollys, hvilket giver planterne mulighed for en perfekt modning med en stor variation og høj koncentration af aromastoffer. Vi har muligheden for at skabe råvarer med stor skønhed,” sagde han.

Divisionsdirektør *Tim Ørting Jørgensen*, Arla Foods, kunne se følgende perspektiver i en dansk produktion af råmælksoste:

“Med udgangspunkt i det nordiske køkken kan vi skabe nogle spændende og unikke oste i international kvalitet. Det er en fantastisk mulighed for dansk mejeri-brug, og derfor er det også vigtigt, at vi er mange om det. At vi alle sammen – store og små mejerier – kommer på banen med vores helt specielle oste og skaber et stort og varieret udbud.” ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Brands er bedre end BOB og BGB

Beskyttelse. Skal dansk mejeribrug have flere EU-beskyttede oste? Måske, lyder svaret fra Mejeriforeningen. Men stærke mærkevarer er dog bedst.

”Danmark er bundskraber på originale fødevarer,” lød en overskrift i Børsen den 10. august. Artiklen tog afsæt i det faktum, at vi her til lands kun har tre EU-beskyttede (BOB eller BGB) fødevarer (Danablu- og Esrom-ostene samt Lammefjordsgulerødder), mens lande som Frankrig og Italien har hundredevis – heraf mange oste. Andelsforsker *Flemming Just* karakteriserede i artiklen den danske position som et ”udtryk for en fattig industriel tankegang,” og fortsatte: ”Vi er nødt til at sende et helt andet signal, nemlig at vi også satser på beskyttede originale mærker og dermed tænker i smag, gastronomi og kvalitetsfødevarer.”

Så hvorfor gør vi ikke det, kunne man passende spørge Mejeriforeningens nye formand, *Bent Juul Sørensen*.

”Det gør vi sandelig også,” lyder hans svar. ”Både små og store mejerier i Danmark producerer særegne kvalitetsprodukter med en historie, som tiltaler forbrugerne. Tag for eksempel Thises drikkemælk – specialprodukter med en skarp profil og fine salgstal. Hele økologien er jo et eksempel på, at kvalitetskontrol, det egnspecifikke og storytelling lever i bedste velgående uden for EU-systemets beskyttelse. I den anden ende af skalaen kunne man for nylig opleve, at Høng Råhvid fra Arla Foods vandt over en af de store franske skimmeloste i konkurrencen om Børsens Fødevarerpris. Så helt ringe står det altså ikke til i Danmark.”

Brands understøtter eksporten

”Set i det store perspektiv handler det også om, at dansk mejeribrug har fulgt en anden strategi end mejerierne i de sydeuropæiske lande. Vi eksporterer 2/3 af vores mælk, og når man skal flytte så store mængder ud af landet, er det vigtigt, at salget bliver understøttet af nogle stærke varemærker. Her er Lurpak et godt eksempel. Stærke kvalitetsbrands er faktisk en af hovedårsagerne til, at dansk mejeribrug,

på trods af EU's mælke-reform, har været i stand til at holde en fornuftig mælkepris sammenlignet med lande, der har masser af BOB- og BGB-produkter på hylderne.”

”Man kan også vælge den omvendte argumentation,” fortsætter han. ”Grækenland har som bekendt fået feta-navnet beskyttet af EU. Samtidig kan vi konstaterer, at den danske feta-eksport har fremgang i øjeblikket. Netop fordi den er baseret på nogle stærke brands. Så EU-beskyttelse er ikke i sig selv en garanti for at kunne gøre sig godt på markedet.”

Bent Juul Sørensen er dog ikke afvisende over for tanken om, at Esrom og Danablu kunne få følgeskab af et par andre danske oste på EU's liste over beskyttede produkter.

”Vi skal lytte til markedet, og hvis forbrugerne vil have flere danske BGB-oste, så skal vi da tage det alvorligt,” siger han.

Beskyt ostens identitet

Spørgsmålet er, om forbrugerne er interesserede i at få flere beskyttede danske oste på hylderne. Ja, lyder svaret fra osteimportør *Jens Lindberg*, Grand Fromage i Århus.

”I hvert fald nogle af forbrugerne,” understreger han. ”For det stigende antal kunder, som går op i ost, har det stor betydning, hvorvidt der er tale om et registreret mærke som BOB, BGB eller AOC.”

”Men uanset hvor stort markedet er, handler det om ostens identitet. Om at tilbyde forbrugerne nogle holdepunkter. Det giver trods alt forbrugerne en vis beskyttelse, at de ikke risikerer at komme hjem med en spansk manchego lavet af dansk komælk.”

”Danmark kunne sagtens få beskyttet en række af sine oste. Ikke 20 – så mange har vi ikke. Men man kunne for eksempel starte med en rigtig Danbo, en Havarti og måske en Fynbo. Og når vi engang ude i fremtiden forhåbentlig får etableret en produktion af råmælksoste, ville det være oplagt at få nogle af disse beskyttet,” mener *Jens Lindberg*. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Ordforklaring

BGB: Beskyttet Geografisk Betegnelse
BOB: Beskyttet Oprindelses Betegnelse
AOC: Appellation d'origine contrôlée (Beskyttet oprindelses betegnelse).

EU. Beskyttede oste (BOB/BGB)

Belgien Fromage de Herve	de Savoie Rocamadour
Danmark Danablu Esrom	Roquefort Saint-Nectaire Sainte-Maure de Touraine
Tyskland Allgäuer Bergkäse Allgäuer Emmentaler Altenburger Ziegenkäse Odenwälder Frühstückerkäse	Salers Selles-sur-Cher Tomme de Savoie Tomme des Pyrénées Valençay
Grækenland Anevato Batzos Feta Formaella Arachovas Parnassou Galotyri Graviera Agrafon Graviera Kritis Graviera Naxou Kalathaki Limnou Kasseri Katiki Domokou Kefalograviera Kopanisti Ladotyri Mytilinis Manouri Metsovone Pichtogalo Chanion San Michali Sfela Xynomyzithra Kritis	Irland Imokilly Regato
Spanien Cabrales Idiazábal Mahón Picón Bejes-Tresviso Queso de Cantabria Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya Queso de La Serena Queso de Murcia Queso de Murcia al vino Queso de Valdeón Queso Ibores Queso Majorero Queso Manchego Queso Palmero o Queso de la Palma Queso Tetilla Queso Zamorano Quesucos de Liébana Roncal Torta del Casar	Italien Asiago Bitto Bra Caciocavallo Silano Canestrato Pugliese Casciotta d'Urbino Castelmagno Fiore Sardo Fontina Formai de Mut Dell'alta Valle Brembana Gorgonzola Grana Padano Montasio Monte Veronese Mozzarella di Bufala Campana Murazzano Parmigiano Reggiano Pecorino Romano Pecorino Sardo Pecorino Siciliano Pecorino Toscano Provolone Valpadana Quartirolo Lombardo Ragusano Raschera Robiola di Roccaverano Spressa delle Giudicarie Taleggio Toma Piemontese Valle d'Aosta Fromadzo Valtellina Casera
Frankrig Abondance Beaufort Bleu d'Auvergne Bleu des Causses Bleu du Haut-Jura, de Gex, de Septmoncel Bleu du Vercors Brie de Meaux Brie de Melun Brocciu Corse ou brocciu Cantal ou fourme de Cantal ou cantalet Camembert de Normandie Chabichou du Poitou Chaource Chevrotin Comté Crottin de Chavignol ou Chavignol Emmental de Savoie Emmental français est-central Epoisses de Bourgogne Fourme d'Ambert ou fourme de Montbrison Laguiole Langres Livarot Maroilles ou Marolles Mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs Morbier Munster ou Munster-Géromé Neufchâtel Ossau-Iraty Pélardon Picodon de l'Ardèche ou picodon de la Drôme Pont-l'Évêque Poulligny-Saint-Pierre Reblochon ou reblochon	Nederlandene Boeren-Leidse met sleutels Kanterkaas, Kanternagelkaas, Kanterkomijnkaas Noord-Hollands Edammer Noord-Hollands Gouda Østrig Gailtaler Almkäse Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse Tiroler Bergkäse Tiroler Graukäse Vorarlberger Alpkäse Vorarlberger Bergkäse Portugal Queijo de Azeitão Queijo de Cabra Transmontano Queijo de Évora Queijo de Nisa Queijo do Pico Queijo Mestigo de Tolosa Queijo Rabaçal Queijo São Jorge Queijo Serpa Queijo Serra da Estrela Queijo Terrincho Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) Sverige Svevia UK Beacon Fell traditional Lancashire cheese Bonchester cheese Buxton Blue Dorset Blue cheese Dovedale cheese Exmoor Blue cheese Single Gloucester Swaledale cheese, Swaledale ewes' cheese Teviotdale cheese West Country farmhouse Cheddar cheese White Stilton cheese, Blue Stilton cheese

Kilde: Europakommissionen

Fire mejerier og et laboratorium



Storkøb. Steins Laboratorium, Tholstrup Cheese og Privatmejeriet Grindsted skiftede ejer i begyndelsen af sommeren.

Den forgangne sommer har ikke just været en stille periode i mejeribranchen, når det gælder virksomhedshandler. Således har både Tholstrup Cheese A/S, Steins Laboratorium A/S og Privatmejeriet Grindsted ApS skiftet ejer i løbet af den første uge af skolernes sommerferie.

Den 26. juni kunne Tholstrup Cheese A/S således annoncere, at Arla Foods overtager selskabet. Købet er betinget af, at konkurrencemyndighederne i en række lande godkender overtagelsen - og det er ikke sket endnu.

I forbindelse med salget udtrykte Tholstrups adm. direktør *Finn Schiøtt Hansen* tilfredshed med, at køberen blev Arla Foods.

“Arla er det mejeri, der er bedst rustet til at videreudvikle vores mærker, og vi er glade for, at virksomheden forbliver i Danmark,” udtalte *Finn Schiøtt Hansen*.

Castello og Saga – stærke brands

Tholstrup Cheese er ikke mindst kendt for skimmel- og flødeoste med brands som Saga og Castello, mens Arla Foods gennem de seneste fem år har investeret et trecifret millionbeløb i øget produktion af flødeost, skimmelost, mozzarella og feta.

“Mærker som Castello og Saga har opbygget gode positioner på en række markeder, og vi kan med vores markedsføring og vores tilstedeværelse på de vigtigste markeder være med til at give disse stærke kvalitetsmærker yderligere et løft,” udtalte adm. direktør *Peder Tuborgh*, Arla Foods.

Blandt de potentielle købere var flere kapitalfonde og den fransk/italienske ostegigant Lactalis.

Tholstrup Cheese omsætter årligt for ca. 830 mio. kr. Virksomheden fremstiller godt 17.400 ton ost og beskæftiger godt 500 medarbejdere på sine tre mejerier:

Mejeriforeningen har pr. 1. juli solgt Steins Laboratorium A/S til laboratorievirksomheden Eurofins.

Gjesing, Korsvej og Lillebælt. 15 pct. af salget ligger i Danmark, 10 pct. i Sverige, mens koncernens øvrige salg ligger i Tyskland, Norden og USA.

These vil selv lave ost

Få dage senere kunne These Mejeri fortælle, at virksomheden har købt Privatmejeriet Grindsted ApS, som igennem en årrække har produceret økologiske oste for These Mejeri. These ønsker med købet at bevare de fire typer ost – havarti, samsø, esrom og hvidskimmelost – som de tidligere har fået produceret på privatmejeriet nord for Limfjorden.

Privatmejeriet Grindsted ApS tog beslutningen om at sælge på baggrund af, at mejeriet stod over for en gennemgribende renovering. Det ville kræve store investeringer, som mejeriets ejere, *Palle* og *Lone Selch*, ikke har ønsket at skyde i mejeriet.

These udvider for øjeblikket mejeriets egne faciliteter til osteproduktion, og det er tanken, at Grindsteds produktion om cirka et år skal produceres på Thises nye anlæg.

Eurofins overtager Steins

Og fra vores helt egen nære verden blev det offentliggjort, at Mejeriforeningen pr. 1. juli har solgt Stein Laboratorium A/S til Eurofins.

“Forudsætningerne for at drive Steins videre var, at der blev hentet ny teknologi til laboratorierne, og at der skete en generel udvikling af virksomheden. Det ville kræve betydelige investeringer både nu og fremadrettet,” udtalte adm. direktør i Mejeriforeningen *Ole Willemann* i forbindelse med salget.

Med købet af Tholstrup Cheese A/S følger tre mejerianlæg i Jylland (se fotos).

Det har desværre ikke været muligt at skaffe et fotografi af Privatmejeriet Grindsted ApS.



Gjesing Mejeri i Gjesing nord for Horsens



Korsvej Mejeri ved Fredericia



Lillebælt Mejeri ved Fredericia

Med udsigt til at skulle binde ganske betydelige midler i laboratoriet valgte Mejeriforeningen i stedet at afhænde virksomheden.

Eurofins er en del af verdens førende laboratoriegupper, Eurofins Scientific. Eurofins Scientific driver i forvejen laboratorievirksomhed flere steder i Danmark. ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk
Turid Fennefoss Nielsen, tfn@mejeri.dk

Tema om vegetabiliske mejeriprodukter



Foto: Marianne Andersen

Smørbare blandingsprodukter og feta er to af de produkter, som med held er blevet transformeret til vegetabiliske udgaver. Men plantefedt vinder nu også ind i andre mejeriprodukter.

De første gule oste har set markedets lys, men produktionen kommer først i gang for alvor om et til to år. Til gengæld er der tryk på forskningen, der på sigt skal banke en produktion af gul, vegetabilisk ost i gang.

De fleste vegetabiliske produkter eksporteres, og mange i mejeribrugget påstår, at smagen aldrig bliver den samme med vegetabilisk fedt. Leverandører af plantefedt har til gengæld testet og fundet, at forskellene på de almindelige og de vegetabiliske produkter er forbausende lille. Og i sidste ende er spørgsmålet, om smagen er afgørende for, om produkterne kommer på markedet.

Vegetabilisk mejeriproduktion vinder frem

Smørfedt forbudt. Om et til to år kommer den vegetabiliske bølge for alvor til at rulle, mener flere i branchen.

Flere af fremtidens mejeriprodukter bliver fremstillet med vegetabilisk fedt. Sådan lyder profetien fra mejerister og eksperter i branchen. I dag produceres vegetabilisk feta og blandingsprodukter som Kærgården, men også blue-ost, mozzarella og enkelte gule oste med vegetabilisk fedt er så småt løbet på mejeriernes produktionsbånd. Men den vegetabiliske produktion tager fart de kommende år, mener flere eksperter i branchen.

"Jeg er sikker på, at det kommer til at gå med ostene, som det gik med de smørbare blandingsprodukter, der fik stor succes op gennem 1990'erne. Jeg tror, der bliver mange flere af dem," siger Arla Foods' produktionsdirektør for ost, *Hans Hellerup-Nielsen*.

Penge at spare

Den vegetabiliske udvikling drives især af en hård pris konkurrence i detailledet, der

tvinger mejerierne til at producere med så lave omkostninger som muligt. Vegetabilisk fedt koster fra 5 til 8 kr. pr. kg, mens smørfedt koster omkring 25 kr. pr. kg.

"Konkurrencesituationen presser os til at kunne levere billige produkter. Hvis vi vil sælge ost, er vi nødt til at have en pris, så forbrugeren tager produkterne ned fra hylden. Vegetabilisk produktion er en af de muligheder, mejerierne har," siger marketingchef for ost og smør i Arla Foods Danmark *Anders Fisker Olesen*.

Grib muligheden

Vegetabilisk produktion er for ham en mulighed, som mejerierne er nødt til at gribe.

"I dag er vi inde på markedet for blandingsprodukter, fordi Kærgården blev lanceret af nogle fremsynede mennesker, der greb chancen, da den bød sig. På samme måde er vi nødt til at hoppe på flere ostetyper nu – ellers er der andre, som tager det marked."

I adskillige lande fremstilles vegetabiliske produkter inklusive gule oste, og herhjemme er leverandører uden for mejeribrugget klar med blandt andet vege-

tabilisk pizza-topping. Flere mejerier ser et marked, men ingen har kapacitet til at starte en produktion op her og nu. ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Fakta om mejeriprodukter med plantefedt

Loven

Når mælkfedt erstattes af plantefedt, er det ikke tilladt at kalde produkterne for deres mejerinavne, og det må ikke antydes, at produkterne har de samme egenskaber. Fx må revet ost til pizza ikke kaldes ost, men kaldes derfor pizza-topping, Gratin etc.

Vegetabiliske produkter inddeles i tre grupper:

- 1) Smørbare blandingsprodukter (Kærgården, Bakkedal, m.fl.)
- 2) Blandingsprodukter, der i sin anvendelse modsvarer ost
- 3) Blandingsprodukter, der i sin anvendelse modsvarer andre mælkeprodukter.

Af de tre ovennævnte produkter findes kun standarder for smørbare blandingsprodukter. Reglerne er beskrevet i Rådets Forordning 2991/94 af 5. december 1994.

Fordele og ulemper

- Vegetabilisk fedt koster i gennemsnit 6-8 kr. pr. kg. Smørfedt koster ca. 25 kr. pr. kg.
- Producenterne af vegetabilisk fedt påstår, at deres vegetabiliske olier er sundere end mælkfedt.
- Flere i mejeribranchen påstår, at smag og konsistens ikke bliver lige så god som med traditionelt mælkfedt.

Arla tester modnet ost

Gul ost. På Arla Foods Innovation arbejder man i øjeblikket på at fremstille en lagret ost med vegetabilsk fedt. Osten kan være på markedet om et til to år.

“Det er en gul ost, der skal lagres. Og den er vegetabilsk.”

Så meget kan *Helle Nissen Berg*, food scientist på Arla Foods Innovation i Brabrand, afsløre om det projekt, hun er ankerkvinde på. Siden efteråret 2004 har Arla Foods arbejdet på at fremstille en fast, gul, modnet ost med vegetabilsk fedt. Helle Nissen Berg vil ikke ind på, hvilken type ost der præcis er tale om, men hovedsagelig bliver det et produkt, som henvender sig til foodservice-sektoren.

Foreløbig er osten, når der ses bort fra skummetmælken, 100 pct. vegetabilsk.

“Udviklingen af produktet er stadig i fuld gang. Vi tester osten og afprøver de markeder, hvor den skal sælges. Der sker hele tiden små justeringer, for at smag, konsistens og mundfylde er, som de skal være. Vi har endnu ikke lagt os helt fast på, om det skal være 100 pct. vegetabilsk, eller om andelen af mælkfedt skal være større,” fortæller Helle Nissen Berg.

Prøvekørsler på Branderup Mejeri

Hun har udviklet osten på Arlas pilotmejeri i Brabrand, og der er kørt prøveproduktioner på Branderup Mejeri. Her fremstilles i forvejen de vegetabilske oste ‘Gimo’, ‘Odam’ og ‘Lo Chol’, som eksporteres.

“Vi har måttet føle os lidt frem. Vigtigt var det at definere, hvad det egentlig var for en profil, vi styrede efter i forhold til smag, lugt og konsistens. Man kan ikke sammenligne de vegetabilske oste med traditionelle oste, så vi skulle i stedet tage udgangspunkt i de vegetabilske oste, der i forvejen fandtes,” erklærer Helle Nissen Berg.

Lige nu arbejder Arla Foods på at finde ud af, hvordan oxidationsprocesserne påvirker osten.

“Vi vil gerne sælge produktet i gennemsigtig emballage, og derfor skal vi have klarhed over, hvordan lys påvirker osten. Det har været en større udfordring end fx udvikling af smag og konsistens,” forklarer hun.



Helle Nissen Berg har i et år arbejdet med at få smag og konsistens på plads i en vegetabilsk, modnet ost. Osten skal på markedet om et til to år, og inden da skal der helt styr på, hvordan lyset påvirker osten igennem den gennemsigtige emballage. Foto: Morten Faueryby/apella.

Holdbarheden skal også testes, og sammen med lagringen er det noget af det, der tager tid. Derfor kan Helle Nissen Berg ikke give et præcist bud på, hvornår det nye produkt er på markedet.

“Men der går minimum et år – måske to,” lyder Helle Nissen Bergs vurdering. ■
Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Pizza-topping eksploderer

Danskere har fået smag for smeltet ost. Kategorien er ifølge Arla Foods vokset med 10-15 pct. om året de senere år, og vegetabilsk ‘pizza-topping’ står for en stor del af stigningen. Arla Foods’ marketingchef for smør og ost, *Anders Fisker Olesen*, mener i høj grad, at discount-Danmark skaber markedet for de vegetabilske produkter. Arla Foods har selv en mindre produktion af vegetabilsk mozzarella, som ikke sælges i en nævneværdig mængde endnu. Virksomheden DKI International ved Skanderborg sælger derimod store mængder af det 100 pct. vegetabilske produkt Mozzana. Især pizzeriaer, burgerbarer og andre i foodservice-sektoren efterspørger produktet. Direktør *Torben Hein* ønsker ikke at oplyse, hvor store mængder DKI sælger, men



kunderne er fra både ind- og udland, og salget er stigende.

Politianmeldelse

Fredag den 25. august blev der føjet endnu et kapitel til historien om pizza-topping. Organisationen Danmarks Aktive Forbrugere (DAF) valgte at anmelde otte produkter til Fødevarerstyrelsen for svindel. DAF mener, at produkterne markedsføres, som om de er ost.

Feta forbeholdt fjerne lande



Nørager Mejeri har over 20 års erfaring i produktion af vegetabilsk feta, som primært sælges til de etniske markeder, som foretrækker den vegetabiliske smag. Foto: Marianne Andersen

Eksportvare. Nørager Mejeri er et af de danske mejerier, som producerer store mængder vegetabilsk feta. Næsten al fetaen eksporteres til Mellemøsten og etniske markeder i Europa.

Vegetabilsk feta bliver mere og mere udbredt på de danske mejerier. Men kun en brøkdel af produktionen ender på hylderne i de danske supermarkeder; flere mejerier afskiber 90-95 pct. af produktionen til Mellemøsten eller markeder for etniske minoriteter i Europa.

Et af de mejerier, der i mange år har sendt vegetabilsk feta til Mellemøsten og andre etniske markeder, er Nørager Mejeri. Det lille mejeri ved Hobro, der sælger gennem Nordex Food, har netop modtaget 2,2 mio. kr. fra EU's landdistriktsmidler til at igangsætte en produktion af en ny type vegetabilsk feta. Dermed når Nørager Mejeri op på ti vegetabiliske varianter, som primært sælges til eksport.

"Vi har produceret vegetabilsk feta i over 20 år. Nu har vi styr på teknikken og kan styre smagen med de forskellige fedtblandinger. Den feta, vi skal til at i gang med, kommer i en ny lage," fortæller mejeribestyrer Tage Christiansen.

Det nye produkt skal sælges i poser, og det har voldt mejeriet en smule vanskeligheder.

"Ja det lyder jo enkelt at fylde ost i poser, men det er det faktisk ikke. Doseringen skal være helt rigtig, og svejsningerne, der lukker poserne, skal være 100 pct. tætte. Det har krævet en del forsøg, og vi er ikke helt færdige endnu," siger Tage Christiansen.

Smag og farve

Den danske produktion af vegetabilsk feta er i høj grad kommet i gang, fordi de etniske markeder foretrækker den vegetabiliske smag. Ifølge Tage Christiansen er det muligt at lave fetaer med meget forskellig smag.

"Der er så mange forskellige vegetabiliske olie-typer, at du reelt kan lave din helt egen smag. Nogle i branchen vil nok mene, at smagen er lidt flad i forhold til traditionel feta. Men vi oplever, at et land vil have én smag, mens et andet land vil have en anden smag – så det er meget individuelt," forklarer mejeribestyreren.

Det vegetabiliske fedt har også løst et andet problem for producenterne: farven. Feta skal helst være helt hvid, men med animalsk fedt kan osten blive en anelse gullig. Med plantefedt-blandingerne bliver produktet derimod kridhvidt.

"I den henseende kan mælkefedtet ikke klare sig," konstaterer Tage Christiansen.

Eksportstøtten væk

Med til historien om den vegetabiliske eksport hører også, at restitutionstøtten fra

EU til feta-eksporten stoppede fra den 11. februar 2005. Fra den dato blev EU-eksportører ikke længere kompenseret for lavere priser i Mellemøsten, hvilket betød, at de skulle nedbringe produktionsomkostningerne. Og da plantefedt kun koster en tredjedel af, hvad smørfedt koster, var det en måde at blive konkurrencedygtige på.

Et forsigtigt bud fra Økonomisk-Statistisk afdeling i Mejeriforeningen lyder på, at den danske eksport af vegetabilsk feta ligger på mellem 10 og 20 mio. kg om året.

Måske til hjemmemarkedet

Tage Christiansen fra Nørager Mejeri vil ikke ud med, hvor meget af den nye type feta der skal sælges på årsbasis. Men han vil ikke udelukke, at varen også kommer til salg i de hjemlige supermarkeder, hvor Nørager i forvejen afsætter vegetabiliske fetaprodukter.

"Det kører pænt med salget af de vegetabiliske produkter, som vi har ude i supermarkederne herhjemme. Nu ser vi, hvordan det går med afsætningen af det nye produkt. Hvis det viser sig, at der er et marked for det, så sætter vi det måske til salg herhjemme," lyder det fra Tage Christiansen.

Ingen mejerier har ønsket at oplyse, hvor stor en del af deres samlede fetaproduktion der er vegetabilisk. ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Smagen der blev væk



AAK skræddersyer fedtblandinger til at erstatte smørfedt. Især produktet Akocheese er der lagt kræfter i, og olieblandingen smager ifølge AarhusKarlshamn nøjagtig som traditionel ost. Foto: AarhusKarlshamn

På tungen. Når smørfedt skiftes ud med plantefedt, forsvinder smagen. Det mener danske mejerier, der modsiges af AarhusKarlshamn, som leverer vegetabiliske fedtstoffer til mejeribranchen.

'Smørstegt', 'smørdampet', 'blød som smør' og 'som smør på tungen'. Udtryk og talemåder, hvor smør indgår, bruges i flæng som kvalitetsstempel eller metafor for velsmagende mad. For mange kan der ganske enkelt sættes lighedstegn mellem smør og smag. Ikke mindst på mejerierne, hvor smør – og mælkefedt – tilskrives helt særlige smagsmæssige egenskaber.

"Smørfedt er unikt. Det er stort set et af de eneste fedtprodukter, som folk kan finde på at spise rent," mener *Søren Restrup*, der er Arla Foods' head of innovation på ost og smør.

"Så når man taler produkter udelukkende med vegetabilisk fedt, må vi ikke glemme, at det er en imitationsverden, hvor al produktion handler om at efterligne den smag, man får af mælkefedt i mejeriprodukter."

Forklaringen på den gode smag skal blandt andet findes i sammensætningen af korte og lange fedtsyrer: der er en stor

variation af fedtsyrekædernes længde, og det giver ifølge *Søren Restrup* smørret – og andre traditionelle mejeriprodukter – deres afbalancerede smag.

Jo, man kan

Hos AarhusKarlshamn (AAK), der er storleverandør af plantefedtblandinger til mejeribranchen i Europa, mener man, at produkter af vegetabilisk fedt har en smag og giver en følelse i munden, der "dårligt nok kan skelnes fra rigtig mælk", som AAK skriver på sin hjemmeside.

AAK hænger udsagnet op på en test, som den dansk-svenske oliemølle har udført af en 48+ gouda. Osten er fremstillet med selskabets plantefedtblanding Akocheese. Testen sammenligner tre gouda-oste: en almindelig gouda, en på Akocheese og en gouda produceret på en anden vegetabilisk blanding. Konklusionen er, at osten, hvad angår smag og konsistens, er "meget tæt på den traditionelle gouda" ifølge en artikel fra koncernen.

Forklaringen er, at olien er meget grundigt renset op, så smagen er neutral og uden bismag fra de planter, olien stammer fra – samtidig med at Akocheese's fedtglycerid-sammensætning er designet specielt til at udvikle smag i de færdige produkter. ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Ekspert: Smørfedt giver muligheder

Sensorik. Smagen hænger sammen med smørfedt. Det konkluderede *Ylva Ardö*, professor og faggrupeleder for mejeriteknologi på KVL, for år tilbage, da hun udførte forsøg med at blande plante- og mælkefedt i osteproduktion.

"Mulighederne for at give smag blev meget større, når vi bevarede noget af smørfedt," forklarer *Ylva Ardö*.

Forsøgene gik ud på at lave en 30+ ost, hvor blandingsforholdet mellem vegetabilisk fedt og mælkefedt varierede. Og i bestræbelser på at bevare den gode smag og en god konsistens stod det klart, at mælkefedtet har særligt gode egenskaber.

"Vi fandt frem til, at vi godt kunne erstatte halvdelen af smørfedt med vegetabilisk fedt, såfremt olierne var renset tilstrækkeligt op og ikke havde nogen bismag. Men når vi fjernede alt smørfedt, blev resultatet ikke specielt godt," siger *Ylva Ardö*.

Mikrobiologi og modning

Blandt andet er der forskelle i ostenes mikrostrukturer, hvis de naturlige mælkefedtkugler er til stede.

"Mikrobiologisk er der en del aktivitet, som forsvinder, når man fjerner smørfedt. Det er vigtigt at beholde fedtkuglerne, som de er, da de er med til at danne en masse smagsstoffer. Mælkefedtkuglerne indeholder mindst

40 enzymer, som på en eller anden måde kan indgå i de processer, hvor ostesmag skabes," fortæller *Ylva Ardö* og fortsætter: "For langt størstedelen af de 40 enzymer ved vi ikke, hvilken betydning de har. Vi kan blot konstatere, at der er en afgørende forskel på det endelige produkt, når mælkefedtet er der, og når det ikke er der." ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk



Professor *Ylva Ardö*, KVL, har fra forsøg konkluderet, at mælkefedtet har en afgørende indvirkning på smag og konsistens.

Læs mere

Temaet er hentet fra *mejeri.dk*. Læs mere på www.mejeri.dk/vegetabilisk

Mindre mælk i verden

Indvejning. Et koldt forår, en varm sommer og frygten for kvoteoverskridelser er blandt årsagerne til, at produktionen af mælk er faldet i store dele af verden i årets første seks måneder.

Mange lande har oplevet en nedgang i mælkeindvejningen i det første halve år af 2006 i forhold til samme periode sidste år. I EU-25 er indvejningen således reduceret med 1 mia. kg mælk (-1,5 %) i de første seks måneder af 2006. Det skyldes, at man bl.a. i Tyskland, hvor indvejningen indtil nu er faldet med 3,2 % har været nødt til at bremse produktionen i de første måneder af 2006 for at undgå store overskridelser af kvoten.

Også det kolde forår har spillet ind og er således den største årsag til, at indvejningen i Frankrig og UK er faldet med hhv. 3,5 % og 0,9 %. Den varme sommer har

ikke gjort det lettere for mælkeproducenterne igen at få øget produktionen.

Sne i Australien

Også uden for Europa er indvejningen blevet reduceret. I Australien, hvor indvejningen er faldet 2,5 %, er årsagen først og fremmest en kold vinter med meget sne. Det samme skulle efter sigende være tilfældet i New Zealand.

I Rusland og Ukraine er der også sket en reduktion i indvejning i 2006. Dette fald opvejes dog af stigninger i bl.a. Hviderusland og Kazakhstan, så samlet set er mælkeindvejningen stort set uændret i det gamle Sovjet.

Og så er der lige USA. På trods af tørke ser indvejningen igen i år ud til at stige, ligesom det har været tilfældet de sidste mange år. Foreløbig er den steget med ca. 4 % i de første seks måneder af 2006. Dette skyldes en stigning i antallet af malkekøer samt en stigende ydelse. ■

Niels Ole Nielsen, non@mejeri.dk

Indvejning af komælk (1.000 ton)

	Jan-juni		% -vis ænd. 2006 ift 2005
	2005	2006	
Danmark	2.264	2.268	0,2 %
Tyskland	14.164	13.707	-3,2 %
Frankrig	12.421	11.984	-3,5 %
Irland	2.621	2.652	1,2 %
Italien *	4.425	4.320	-2,4 %
Holland	5.243	5.397	2,9 %
Østrig	1.340	1.373	2,4 %
Finland	1.212	1.209	-0,2 %
UK	7.275	7.209	-0,9 %
EU-15	59.371	58.453	-1,5 %
Tjekkiet	1.297	1.221	-5,9 %
Polen	4.198	4.148	-1,2 %
Ungarn *	682	644	-5,6 %
EU-10	8.185	8.102	-1,0 %
EU-25	67.556	66.555	-1,5 %
Rusland	15.543	15.500	-0,3 %
Hviderusland	2.848	3.019	6,0 %
Ukraine	6.594	6.330	-4,0 %
Kazakhstan	2.331	2.424	4,0 %
USA	38.056	39.623	4,1 %
Australien*	3.899	3.801	-2,5 %

* kun for perioden januar-maj

Kilde: ZMP, AgraFood East Europe

Statistik

Top og bund

Rabobank International har for nylig offentliggjort en opdateret liste over verdens 20 største mejeriselskaber målt på omsætning. Listen byder måske ikke på de store overraskelser, men der er dog tale om

visse mindre forskydninger sammenlignet med sidste års Top 20. Efter fusionen med Galbani er franske Lactalis naturligt nok rykket op listen – fra en 7. til en 3. plads, hvor selskabet med få decimaler formår at distancere sig fra Danone.

I oversigten over forbrugerpriserne på mejeriprodukter er det også de små

decimaler, der tæller. Bortset fra priserne på brie og +45 ost er der ikke meget at glæde sig over set med mejerøjne. Og da slet ikke når man sammenligner med det generelle forbrugerprisindeks (øverst i tabellen). ■

Top 20. Verdens største mejeriselskaber. Målt på omsætning

Virksomhed	Land	Selskabsform	mia. EUR
1. Nestlé	Schweiz	Privat	14,3
2. Dean Foods	USA	Privat	7,2
3. Lactalis	Frankrig	Privat	7,2
4. Danone	Frankrig	Privat	7,2
5. Dairy Farmers of America	USA	Andelselskab	7,2
6. Fonterra	New Zealand	Andelselskab	6,6
7. Arla Foods	Danmark/Sverige	Andelselskab	6,2
8. Kraft Foods	USA	Privat	5,2
9. Unilever	Holland/UK	Privat	5,0
10. Friesland Foods	Holland	Andelselskab	4,2
11. Meiji Dairies	Japan	Privat	3,6
12. Campina	Holland	Andelselskab	3,6
13. Parmalat	Italien	Privat	3,5
14. Bongrain	Frankrig	Privat	3,3
15. Morinaga Milk Industry	Japan	Privat	3,2
16. Land O'Lakes	USA	Andelselskab	3,1
17. Schreiber Foods	USA	Privat	2,4
18. Saputo	Canada	Privat	2,4
19. Dairy Crest	UK	Privat	2,1
20. Nordmilch	Tyskland	Andelselskab	2,1

Kilde: Rabobank International 2006

Forbrugerpriser på mejeriprodukter

	% +/-	jan- 2005 jun '06	
Forbrugerprisindeks	1,6%		
Sødmælk (1 ltr)	-0,3 %	6,86	6,84
Letmælk (1 ltr)	-1,0 %	5,82	5,76
Minimælk (1 ltr)	-2,0 %	5,08	4,98
Skummetmælk (1 ltr)	-6,8 %	5,99	5,58
Kærnemælk (1 ltr)	0,5 %	5,48	5,51
Sødmælk, øko (1 ltr)	0,0 %	8,2	8,2
Letmælk, øko (1 ltr)	0,3 %	7,19	7,21
Skummetmælk, øko (1 ltr)	-1,5 %	6,52	6,42
Piskefløde (1/2 ltr.)	-1,7 %	11,49	11,3
Cremerfraiche, 18 % (1/2 ltr.)	-0,8 %	9,49	9,41
Yoghurt, fedtfattig (1 ltr)	-2,9 %	12,93	12,55
Sødmælksyoghurt med frugt (1 ltr)	0,2 %	10,79	10,81
Brie, 60+ (250g)	1,8 %	17,32	17,64
Ost, 45+ (1 kg)	3,2 %	66,9	69,05
Ost, fedtfattig, max. 13 % fedt (1 kg)	0,5 %	64,24	64,53
Smør (250 g)	-0,3 %	11,61	11,57
Blandingsprodukt (250 g)	0,7 %	10,33	10,40

Kilde: Danmarks Statistik

Mejerinoter

Indland

Mælkepulverfabrikken Samden lukkede den 30. juni. Lukningen, som blev besluttet i oktober sidste år, sker som en konsekvens af, Arla Foods øvrige mælkepulverfabrikker i de senere år er blevet moderniseret og udvidet. Arla Foods råder hermed over fire mælkepulverfabrikker i Danmark og tre i Sverige.

Arla Foods udvider mejerier i Bov og Rødkærsbro. Salget af feta og mozarella er skudt i vejret de seneste år, og det betyder udvidelser på to af Arla Foods' mejerier. Bov Mejeri, der for et par år siden blev udvidet til en kapacitet på 16.000 tons årligt, kan allerede i 2008 ikke følge med europæernes efterspørgsel på feta, viser Arla Foods' beregninger. Derfor skal mejeriet igen opdateres, således at kapaciteten når op på 26.000 tons. Den mængde vil efter beregningerne være fuldt udnyttet omkring 2012. Udvidelsen vil koste ca. 300 mio. kroner. Rødkærsbro mejeri, der producerer mozarella, skal bygges ud, således at kapaciteten udvides fra 37.000 tons til 50.000 tons.

Sidemanden sidder langt væk på de danske mejeriuddannelser. De nyeste tal for optag på de mejerirelevante uddannelser viser, at der ikke er nok studerende. Gennem en årrække har søgningen været for lav til uddannelser som procesteknolog, mejerist og mejeriingeniør (levnedsmiddelkandidat med specialisering inden for mejeribrug), og den tendens fortsætter. Procesteknolog-uddannelsen har undtagelsesvis elever nok, hvilket skyldes et to årigt sponsorprogram fra Mejeribrugets Arbejdsgiverforening, der med tre mio. kr. sponsorerer uddannelsen af 14 procesteknologer over de næste to år.

Øko-skolemælk hitter på Sjælland. Det er ¼ liter med økologisk mælk, der supplerer madpakken på en stor del af de sjællandske skoleborde i år, viser Mejeriforeningens opgørelse af de regionale skolemælksvalg. Økologisk mælk udgør næsten halvdelen af det samlede salg af skolemælk på Sjælland, mod henholdsvis 39 og 33 pct. på Fyn og i Jylland.

Kampen om Mejeribrugets Gourmetpris er igang. Gourmetprisen sætter spot på danske mejeriprodukters kulinariske kvaliteter. Nu er det tid for de danske mejerier til at indsende de lækkerier, som top-kokke og madekspertes skal smage, bedømme og måske præmiere. Senest den 13. september skal mejerierne have tilmeldt de produkter, som skal bedømmes. Sidste år vandt Thise Mejeri kategorien Øvrige Mejeriprodukter med en drænet yoghurt, og førstepladsen har efterfølgende haft betydning for salget:

"Vi har brugt Gourmetprisen aktivt i vores markedsføring både på hjemmemarkedet og det nære eksportmarked. Fra vi vandt prisen i november og til maj i år er salget fordoblet," fortæller mejeriets salgschef *Mogens Poulsen*.



Klager over Lurpak-klage

På mærkerne. Margarineforeningen har fået delvis ret i en klage over Lurpak Smørbar. Mejeriforeningen har nu klaget over dén afgørelse.

I marts måned blev et nyt medlem af Lurpak familien lanceret på det danske marked. Lurpak Smørbar er et blandingprodukt der består af 80 pct. mælkefedt og 20 pct. vegetabilsk fedt.

Kort efter lanceringen klagede Margarineforeningen til Fødevareregion Nord over markedsføringen af produktet, som Margarineforeningen mener er vildledende og i strid med gældende regler - både de offentlige og de regler for anvendelse af lurmærkerne, som Mejeriforeningen bestyrer.

6. juni kom Fødevareregion Nord's afgørelse, som giver Margarineforeningen medhold i de fleste synspunkter vedrørende vildledning. Afgørelsen slår dog samtidig fast, at anvendelsen af lurmærkereglene bestyres af Mejeriforeningen, og at det offentlige derfor ikke kan blande sig i dette.

Mejeriforeningen har for nylig svaret igen ved at klage over afgørelsen til Fødevarerstyrelsen.

"Vi mener bestemt ikke, der er tale om vildledning af forbrugerne. Af emballagen på Lurpak Smørbar fremgår det tydeligt, at der er tale om et blandingprodukt. Det står flere steder på



bægeret. Samtidig er der en tydelig opdeling grafisk mellem mærket og navnet, hvilket yderligere understreger, at der er tale om et nyt produkt," siger afdelingschef for Kvalitet og Fødevarerikkerhed i Mejeriforeningen, *Jørgen Hald Christensen* og fortsætter:

"Mærket er et kvalitetsmærke, hvilket betyder, at

produkterne skal overholde en vis standard for at kunne anvende mærket. De kvalitetsregler gælder naturligvis også for Lurpak Smørbar."

Tidligere tvister

Han er ikke overrasket over Margarineforeningens klage over produktet, og man vil nu i Mejeriforeningen overveje sagens videre gang.

"Det var forventeligt, at Margarineforeningen ville klage over produktet, og det er ikke første gang, vi langer ud efter hinanden i forbindelse med nye lanceringer," siger han.

Det forventes af Fødevareregion Nord kommer med en endelig afgørelse i sagen i løbet af efteråret.

Turid Fennefoss Nielsen, tfn@mejeri.dk

Indland

EDA generalforsamling i København.

Mejeriforeningen er vært, når European Dairy Association (EDA) afholder generalforsamling i København i dagene 20.-23. september.

I forbindelse med generalforsamlingen afholdes konferencen World Dairy Forum den 22. september, hvor temaet er 'Three determining factors in the changing environment in which the EU dairy industry is working.'

Yderligere info og tilmelding:
www.eda2006.dk

Billige billetter til Mejeriforum.

Når mejeriforum løber af stablen i Forum, København, 13.-15. oktober, kan mælkeproducenter og mejerister slippe billigt ind til de 1000 udstillede produkter og de mange aktiviteter. Der er desuden adgang til fagudstillingen fredag fra 10.00 til 15.00 mod billet á 50 kr. som til gengæld gælder alle tre dage ved en kvikindgang.

Billetterne kan bestilles på: mejeriforum.dk

Hvorfor kan man ikke byde sine gæster på mælk?

Det er et af de spørgsmål, som vil blive besvaret på et symposium om mælk på kunstmuseet Aros, den 27. september. Under overskriften 'Mælketrøsten og den ingredienser' vil sociolog *Henrik Dahl* og antropolog *Gertrud Øllgaard* fremlægge resultaterne af en antropologisk undersøgelse af mælkenes kulturelle betydning i Danmark. Med andre ord: Hvor og hvornår vi danskere drikker mælk - og hvornår vi absolut ikke gør det.

Hvor sund mælken egentlig er, vil sundhedschef i Hjerteforeningen, *Lars Ovesen* komme med et meget kvalificeret bud på under samme symposium. Han har gennemført en sundhedsvidenskabelig undersøgelse af den danske og internationale forskning på området 'mælk-sundhed-sygdom'.

Symposiet er arrangeret af Mejeriforeningen. Invitationer er udsendt.

Koldskål er en dejlig ting i sommervarmen. I år var sommeren som bekendt noget varmere, end den plejer - og det kunne måles på salget af færdiglavet koldskål fra de danske mejerier. Det slog simpelthen alle hidtidige rekorder. Et forsigtig skøn fra Mejeriforeningen taler om en samlet salg alene i juli måned på 4 mio. liter af den kølige sommerspise. Samme måned sidste år lå salget på knap 2,8 mio. liter.



Skuespiller Peter Mygind med vinderen af Økologisk Guld 2006: Naturmælks biodynamiske sødmælk

Og vinderen er...

Danske mejerier har høstet hæder, roser og gyldent metal hen over sommeren. Naturmælks biodynamiske, ustandardiserede sødmælk, der også er en gårdmælk, blev af *Peter Mygind* udråbt til vinder af konkurrencen Økologisk Guld 2006 for det mest innovative økologiske mejeriprodukt, da forbrugermessen eat 06 blev afviklet i Øksnehallen den 27.-28. august. Tidligere på ugen fik Naturmælks almindelige sødmælk et skulderklap, da publikum ved *Claus Meyers* Mælkesymposium valgte den som den bedste blandt 13 sødmælksvarianter. De professionelle dommere

kårede ved samme lejlighed sødmælken fra Hirtshals Andelsmejeri og Bornholms Andelsmejeri til delt vinder.

En anden mælk, der høstede hæder hen over sommeren, var Osted Mejeris minimælk. I forbrugermagasinet Tænk kom Osted-mælken øverst på skamlen, efter en test af 15 typer minimælk.

På ostebordet tog Høngs Råhvid fra Arla Foods Børsens Fødevarerpris 2006 i kategorien skimmeloste. Efter en blindsmagning, hvor den råhvide var oppe mod skimmeloste fra resten af Europa, blev den danske ost valgt som et'er.

Udland

Sodavand ud – mælken ind. Det er udviklingen på amerikanske skoler, hvor de stigende problemer med fedme og overvægt blandt USA's unge angiveligt har fået sodavandsindustrien til at gå med i en aftale om at stoppe salget af sukkersødede sodavand, skriver Associated Press. De farvestrålende automater skal i stedet byde på mager mælk, vand og usødet juice. Bannerfører for kampagnen med de sunde drikke er den tidligere amerikanske præsident, *Bill Clinton*.

Danone vil på opkøb. I et interview med *The Wall Street Journal* offentliggjorde økonomidirektør *Antoine D'Estaing*, at den franske fødevareregigant agter at købe ind for mellem ½-1 mia. euro (3,8-7,6 mia. kr.) over de næste tre-fem år. Danone vil udvide sine aktiviteter, såle-

des at koncernen om fem år er aktiv i 80 lande. Hovedsageligt vil det være inden for sundheds- og helseprodukter, Danone vil udvide. Lige nu driver Danone forretning i 40 lande.

Campina fortsætter satsning på ingredienser. Gennem datterselskabet DMV International har Campina indgået et 50/50 joint venture-samarbejde på det nordamerikanske marked for ingredienser med det canadiske selskab Vitalus. Campina offentliggjorde i marts et lignende joint venture-samarbejde omkring ingredienser med newzealandske Fonterra, og i maj åbnede DMV International et nyt forskningscenter. Endelig har Campina i starten af det nye år opkøbt Inovatech Argentina s.a., der også har specialiseret sig i mejeri-ingrediensproduktion.

STEINS - MEJERIBRUGETS PARTNER



Steins vil være mejeribrugets foretrukne partner og sikre branchen akkrediterede kvalitetsanalyser i henhold til nationale og internationale mejeristandarder.

Steins er godkendt af Fødevarestyrelsen som kontrolorgan over for EU-kommissionen til kontrol af BGB-produkter.

Steins sikrer mejeribruget relevante kalibrerings- og præstationsprøvningsprogrammer.

Besøg os på Mejeriforum den 13. oktober 2006.



STEINS

Member of the Eurofins Group