

## Bekendtgørelse om mælkeprodukter m.v.<sup>1)</sup>

I medfør af § 7, § 16, § 17, stk. 1, § 19, § 20, stk. 1, § 49 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbe-  
kendtgørelse nr. 820 af 1. juli 2011, fastsættes:

### Kapitel 1

#### *Bekendtgørelsens område*

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter regler om tilvirkning og sammensætning samt visse supplerende  
regler om mærkning af mælkeprodukter.

*Stk. 2.* Reglerne i § 3, stk. 2-4, kapitel 3 og 4, § 11, stk. 2, § 15 samt kapitel 9, gælder ikke for produk-  
ter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i en af de øvrige medlemsstater i Den Europæiske Union  
eller i et medlemsland af Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

### Kapitel 2

#### *Generelle bestemmelser*

#### *Definitioner*

§ 2. Ved fløde forstås i denne bekendtgørelse: Det mælkeprodukt, der fremkommer ved separering af  
fedtdelen i mejerimælk, og som indeholder mindst 8 pct. fedt i en emulsion af typen fedt-i-vand.

*Stk. 2.* Ved homogenisering forstås i denne bekendtgørelse: Mekanisk (fysisk) behandling af mælk,  
hvorved fedtkuglerne findeles og danner en ensartet og stabil emulsion med ophævet eller næsten ophæ-  
vet flødestigningsevne.

*Stk. 3.* Ved kærning forstås i denne bekendtgørelse: Mekanisk behandling af syrnet eller usyrnet mejeri-  
mælk i kærne eller anden lignende mekanisk behandling.

*Stk. 4.* Ved proteinindhold forstås i denne bekendtgørelse: Mælkens proteinindhold i vægtprocenter,  
som måles ved at multiplicere mælkens samlede nitrogenindhold udtrykt i vægtprocenter med 6,38.

#### *Tilvirkning, mærkning, m.v.*

§ 3. De i kapitel 3-9 for fedt, fedtfrit mælketørstof m.v. anførte procenter er vægtprocenter.

*Stk. 2.* Såfremt der ved tilvirkningen er anvendt anden mælke-type end komælk (bovin) skal mælke-typen  
anføres i varens mærkning. Hvis der i en vare indgår flere mælke-typer skal det procentuelle indhold af de  
enkelte mælke-typer, herunder også komælk, anføres i varens mærkning.

*Stk. 3.* Ved tilvirkning af et mælkeprodukt kan anvendes andre fødevarer, herunder andre mælkeproduk-  
ter med teknologisk effekt, såfremt produktet ikke ændrer karakter af et mælkeprodukt.

*Stk. 4.* Oste og osteprodukter, herunder færdigpakkede oste, skal mærkes med det totale indhold af fedt.  
Angivelsen skal anføres i procent som en del af varebetegnelsen eller i umiddelbar forbindelse hermed.  
Indholdet skal angives som det gennemsnitlige indhold af fedt i varen, jf. bekendtgørelse om næringsde-  
klaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.

## Kapitel 3

### Ost

#### Definitioner

§ 4. Ved ost forstås i denne bekendtgørelse: Det modnede eller umodnede (friske) mælkeprodukt, der tilvirkes med eller uden skorpe eller coating, og i hvilket forholdet mellem valleprotein og kasein ikke overskrider mængdeforholdet i mælk, og som er opnået

- 1) ved hel eller delvis koagulering af mælkeprotein i mælk, skummetmælk, fedtstandardiseret mælk, fløde og kærnemælk eller en kombination heraf ved hjælp af løbe eller andre egnede koaguleringsmidler og med delvis afdræning af valle, og således at der sker en koncentreret af mælkeprotein eller
- 2) ved en fremstillingsteknik, der omfatter hel eller delvis koagulering af mælkeprotein i mejerimælk eller andre mælkeprodukter, som giver et slutprodukt, der har lignende fysiske, kemiske og sensoriske karakteristika, som hvis produktet var fremstillet som anført under nr. 1.

#### *Tilvirkning, mærkning m.m.*

§ 5. Mejerimælk, der anvendes til tilvirkning af ost, kan, hvor dette er teknologisk begrundet, fremstilles ved tilsætning af vandfri smørolie, der har undergået separat varmebehandling.

Stk. 2. Ved tilvirkningen af ost kan der anvendes smagstilsætninger i form af andre levnedsmidler, fødevaringredienser med aromagivende egenskaber, herunder krydderier og krydderurter, samt godkendte aromaer, såfremt ostens sensoriske egenskaber er karakteriseret af tilsætningen og at de(n) karaktergivende smagstilsætning(er) indgår i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil.

Stk. 3. Ost kan røges, såfremt dette angives i benævnelsen eller i tilknytning hertil.

§ 6. Ost skal betegnes efter konsistens og modning, jf. stk. 2 og 3, eller med et karakteristikonavn, jf. § 8, stk. 1.

Stk. 2. Konsistensen af ost skal betegnes med én af følgende betegnelser

- 1) »Ekstra hård«, når der er mindre end 51 pct. vand i den fedtfri ostemasse.
- 2) »Hård«, når der er mere end 49 pct. og højst 56 pct. vand i den fedtfri ostemasse.
- 3) »Fast«, når der er mere end 54 pct. og højst 69 pct. vand i den fedtfri ostemasse.
- 4) »Blød«, når der er over 67 pct. vand i den fedtfri ostemasse.

Stk. 3. Modning af ost skal betegnes,

- 1) »Umodnet ost« eller »frisk ost«, når osten ikke skal modnes efter fremstillingen.
- 2) »Modnet ost« eller »ost«, når osten i formet stand har været modnet i tilstrækkelig tid, ved passende temperaturer og under sådanne forhold, at der opnås de biokemiske og fysiske karakteristiske egenskaber, der karakteriserer den pågældende ost.
- 3) »Skimmelmodnet ost«, når ostens modning primært opnås ved vækst af specificerede skimmelkulturer, og når osten i formet stand har udviklet synlig skimmelvækst i ostens indre og/eller på ostens overflade. Afhængigt af den udviklede skimmelart, kan i stedet anvendes betegnelser såsom »blåskimmel ost«, »hvidskimmel ost« eller »blå- og hvidskimmel ost«.

Stk. 4. Ost nedlagt i lage skal betegnes som angivet i stk. 2 og 3, jf. dog § 8, stk. 1, suppleret med angivelse af arten af den lage, osten er nedlagt i.

Stk. 5. Betegnelsen »Umodnet blød ost« og »frisk blød ost« kan erstattes af betegnelser, som

- 1) »Frisk ost«
- 2) »Kvark«, når ostemassen er homogen. »Kvark med kommen« kan betegnes »knapost«.
- 3) »Hytteost« eller »cottage cheese«, når ostemassen har større eller mindre ostekorn.
- 4) »Rygeost«, når osten har været underkastet røgning.
- 5) »Flødeost«, når osten indeholder mindst 60 pct. fedt i tørstof.

§ 7. Ud over den i § 3, stk. 4, anførte mærkning, kan som supplerende mærkning anføres varens mindste indhold af procent fedt i tørstof, således »x pct. fedt i tørstof« eller »x +«. Fedtindholdet kan endvidere supplerende anføres, som

- 1) »Ekstra fuldfed«, når der er mindst 60 pct. fedt i tørstof.
- 2) »Fuldfed«, når der er mindst 45 pct. og mindre end 60 pct. fedt i tørstof.
- 3) »Middelfed«, når der er mindst 25 pct. og mindre end 45 pct. fedt i tørstof.
- 4) »Mager«, når der er mindst 10 pct. og mindre end 25 pct. fedt i tørstof.
- 5) »Ekstra mager« eller »skummetmælksost«, når der er under 10 pct. fedt i tørstof.

§ 8. Såfremt en ost opfylder betingelserne for anvendelse af et karakteristikonavn, jf. bilag 4, kan det pågældende karakteristikonavn, med undtagelse af karakteristikonavnet »Ricotta«, anføres i stedet for de i § 6, stk. 2, 3 og 4 anførte betegnelser.

*Stk. 2.* Karakteristikoste, jf. bilag 4, med indhold af fedt i tørstof under det minimumsindhold, der er angivet i den pågældende karakteristik, og/eller med vandindhold som ligger udenfor de angivne grænser, kan ikke benævnes med det pågældende karakteristikonavn, og skal benævnes jf. § 6, stk. 2, 3 og 4.

*Stk. 3.* De i bilag 4 anførte betegnelser for Dansk Fontina (nr. 17), Dansk Grana (nr. 21), Dansk Kasserer (nr. 27), Dansk Mynster (nr. 32), Dansk Muenster (nr. 33) og Dansk Feta (nr. 42) må kun anvendes på oste, som udføres til tredjelande.

*Stk. 4.* Ost, der er udskåret, strimlet, revet eller granuleret, kan benævnes med navnet på en af de i bilag 4 anførte ostesortsnavne, såfremt varen er tilvirket af ost, der opfylder den i bilag 4 anførte ostekarakteristik.

*Stk. 5.* For karakteristikostens alder, jf. bilag 4, lægges mejeriindberetningsugen til grund. En mejeriindberetningsuge regnes fra mandag til søndag. Som uge 1 i et år betegnes den uge, der indeholder den første torsdag i januar måned.

*Stk. 6.* Undtaget fra aldersbestemmelserne, som angivet under hver af ostene i bilag 4, er:

- 1) Oste, der anvendes til tilvirkning af andre levnedsmidler, herunder ost, smelteost eller ostepulver.
- 2) Oste, som afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling, herunder modning, eller oplagring i anden virksomhed. Disse oste må ikke udleveres til den endelige forbruger forinden ostene har opnået den fastsatte minimumsalder.

## Kapitel 4

### *Osteprodukter*

#### *Definitioner*

§ 9. Ved valleost eller myseost forstås i denne bekendtgørelse: Osteprodukt fremstillet ved koncentring af valle med eller uden tilsætning af mælk, fløde eller mælkefedt.

*Stk. 2.* Ved valleproteinost forstås i denne bekendtgørelse: Osteprodukt, fremstillet ved hel eller delvis koagulering eller fældning af valle eller blanding af valle og mælk, i hvilket forholdet mellem valleprotein og kasein overstiger mængdeforholdet i mælk.

*Stk. 3.* Ved smelteost forstås i denne bekendtgørelse: Mælkeprodukt fremstillet af ost, med eller uden tilsætning af andre mælkeprodukter, mælkebestanddele og vand, som blandes, smeltes og emulgeres ved brug af smeltesalte og eventuelt emulgeringsmidler.

*Stk. 4.* Ved ostepulver forstås i denne bekendtgørelse: Mælkeprodukt fremstillet ved tørring af smeltet ost eventuelt med tilsætning af andre mælkeprodukter eller -bestanddele.

#### *Tilvirkning, mærkning m.m.*

§ 10. Ved tilvirkning af smelteost og ostepulver skal den største enkeltingrediens, bortset fra vand, bestå af ost.

*Stk. 2.* Smelteost kan kun betegnes »flødesmelteost«, når produktets indhold af fedt i tørstof er mindst 60 pct., og »smøreost«, når produktet er smørbart.

*Stk. 3.* I betegnelsen af en smelteost må kun indgå et karakteristikonavn for en ostesort, jf. bilag 4, såfremt mindst 75 pct. af den til tilvirkningen anvendte ost opfylder karakteristikkene for den anførte ostesort.

*Stk. 4.* Smelteost bestemt for udførsel til tredjelande skal opfylde de i bilag 5 anførte supplerende krav til egenskaber for smelteost.

*Stk. 5.* Valleproteinost, der opfylder den i bilag 4, nr. 4 anførte karakteristikkene, kan betegnes »Ricotta«.

## Kapitel 5

### *Smør*

§ 11. Smør, der opfylder den i bilag 6 nævnte karakteristikkene, kan betegnes »smør af første kvalitet«.

*Stk. 2.* Koncentrerede mælkefedtprodukter, hvor indholdet af vand og fedtfri mælketørstof er nedbragt til et minimum kan betegnes »koncentreret smør«, »smørolie«, »vandfrit mælkefedt« eller »vandfri smørolie«.

## Kapitel 6

### *Mælkekonserves*

#### *Definitioner*

§ 12. Ved delvis inddampet mælk forstås i denne bekendtgørelse: Det flydende, sukrede eller usukrede mælkeprodukt, som fremkommer ved delvis fjernelse af vand fra mælk, fra helt eller delvis skummet mælk eller fra en blanding af disse produkter, eventuelt tilsat fløde eller helt inddampet mælk eller begge dele, idet tilsætningen af helt inddampet mælk dog ikke må overstige 25 pct. af det samlede tørstofindhold i det færdige produkt.

*Stk. 2.* Ved helt inddampet mælk forstås i denne bekendtgørelse: Det mælkeprodukt i pulverform, som fremkommer ved fjernelse af vand fra mælk, fra helt eller delvis skummet mælk, fra fløde eller fra en blanding af disse produkter, og hvis vandindhold udgør 5 vægtprocent eller derunder.

*Stk. 3.* Ved mælkekonservesprodukter forstås i denne bekendtgørelse: Mælkeprodukter, hvori det naturlige mængdeforhold mellem mælkens fedtfrie bestanddele er ændret, eller hvor fremstillingsteknikken afviger fra de i stk. 1 og 2 anførte produkter, og som er gjort langtidsholdbare ved hel eller delvis fjernelse af vand.

#### *Tilvirkning, mærkning m.m.*

§ 13. De i bilag 1 anførte varebetegnelser er forbeholdt de deri anførte produkter og skal i handelen benyttes som betegnelse herfor.

*Stk. 2.* Uanset stk. 1, kan de i bilag 1 under nr. 1, litra a og nr. 2, litra a nævnte produkter betegnes henholdsvis »kondenseret kaffefløde« og »flødepulver«.

*Stk. 3.* Delvis og helt inddampet mælk må kun tilvirkes i de produkttyper, der er nævnt i bilag 1, og med de heri anførte krav til sammensætningen.

§ 14. Det er ved fremstillingen af sukret kondenseret mælk tilladt at tilsætte yderligere laktose i en mængde på indtil 0,03 vægtprocent af det færdige produkt.

*Stk. 2.* Proteinindholdet i mælk må justeres til et minimumsindhold på 34 vægtprocent (udtrykt i fedtfrit tørstof), ved at der tilsættes og/eller fjernes mælkebestanddele på en sådan måde, at mælkens valleprotein-kasein-forhold ikke ændres.

*Stk. 3.* Til justering af proteinforholdet, jf. stk. 2, må der anvendes:

- 1) Mælkeretentat, som er det produkt, der opnås ved at koncentrere mælkeprotein ved ultrafiltrering af mælk, eller af helt eller delvis skummet mælk.

- 2) Mælkepermeat, som er det produkt, der opnås ved at fjerne mælkeproteiner og mælkefedt ved ultrafiltrering af mælk eller af helt eller delvis skummet mælk.
- 3) Laktose, som er en naturlig mælkebestanddel, der normalt udvindes af valle, og som har et indhold af vandfri laktose på mindst 99,0 % m/m udtrykt som tørstof. Laktosen kan være vandfri eller indeholde et molekyle krystalvand eller en blanding af begge former.

*Stk. 4.* Fødevarestyrelsen kan, jf. bekendtgørelse om tilsætning af næringsstoffer til fødevarer, tillade tilsætning af vitaminer og mineraler til de i § 12, stk. 1-3 definerede produkter.

**§ 15.** Mælkepulver fremstillet af syrnede eller usyrnede (sød) kærnemælk og med indhold af mindst 1,5 pct. og højst 15 pct. mælkefedt betegnes »kærnemælkspulver«. Kærnemælkspulver fremstillet af usyrnede kærnemælk skal mærkes med oplysning om, at produktet er fremstillet af usyrnede (sød) kærnemælk.

**§ 16.** I mærkningen af de i bilag 1 anførte produkter skal mælkenes fedtindhold udtrykt i vægtprocent af det færdige produkt angives, som en del af eller i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen. Dette gælder dog ikke: kondenseret skummetmælk, sukret kondenseret skummetmælk samt skummetmælkspulver. For delvis inddampet mælk skal det procentvise indhold af fedtfrit mælketørstof angives som en del af eller i umiddelbar nærhed af varebetegnelsen.

*Stk. 2.* Mærkningen af færdigpakket helt inddampet mælk skal indeholde anvisning om opløsnings- eller rekonstrueringsmåden, herunder angivelse af fedtindholdet i det således opløste eller rekonstruerede produkt.

*Stk. 3.* Det skal af mærkningen af færdigpakket helt inddampet mælk fremgå, at produktet »ikke er bestemt til ernæring for spædbørn under 12 måneder«.

*Stk. 4.* For produkter pakket i enheder på under 20 g og som pakkes i en yderemballage skal de i stk. 1 og 2 anførte mærkninger, bortset fra varebetegnelsen, kun anføres på yderemballagen.

*Stk. 5.* Pulver, som er produceret ved tørring af valle, skal betegnes »vallepulver«.

*Stk. 6.* Betegnelsen af produkter, som er tilsat licitin, skal suppleres med angivelsen »øjeblikkelig opløselig (instant)«.

## Kapitel 7

### *Visse mælkeproteiner (kasein og kaseinater)*

#### *Definitioner*

**§ 17.** Ved kaseiner forstås i denne bekendtgørelse: Et mælkeprodukt, der mængdemæssigt er det vigtigste proteinstof i mælk, og som fremstilles af skummetmælk ved udfældning med syre, mikrobiel syring, løbezymer, herunder valle eller andre mælkekoagulerende enzymer, og som i vasket og tørret form er fast og uopløseligt i vand.

*Stk. 2.* Ved kaseinater forstås i denne bekendtgørelse: Mælkeprodukter i pulverform, der fremstilles af kaseiner med neutraliserende stoffer og efterfølgende tørring til pulver.

#### *Tilvirkning, mærkning m.m.*

**§ 18.** Syre- og løbekasein samt kaseinater til konsum må tilvirkes i de i bilag 2 anførte produkttyper og krav til sammensætningen.

*Stk. 2.* Emballager, beholdere og etiketter til kasein og kaseinater til konsum, som ikke er bestemt til den endelige forbruger, skal være mærket med

- 1) produktbetegnelser, jf. § 17, og for kaseinater tillige kationens eller kationens art,
- 2) nettomængde udtrykt i masseenheder,
- 3) navn eller firmanavn samt adresse på producenten, emballeringsvirksomheden eller en inden for Den Europæiske Union etableret forhandler, og
- 4) navnet på oprindelsesland for produkter indført fra tredjelande.

*Stk. 3.* Blandinger af kasein og kaseinater til konsum, der markedsføres i blandinger, skal mærkes med angivelsen »blanding af...« efterfulgt af betegnelserne for de forskellige produkter, som blandingen består af, efter aftagende vægt.

*Stk. 4.* Blandinger af kaseinater til konsum skal mærkes med angivelse af

- 1) kationens/kationens art, og
- 2) proteinindholdet.

*Stk. 5.* De i stk. 2, nr. 2-4 og stk. 3 omhandlede angivelser skal i det mindste angives i et ledsagedokument.

## Kapitel 8

### *Ikke syrnede konsummælksprodukter*

#### *Definitioner*

§ 19. Ved ikke syrnede konsummælksprodukter (milkshake, kakaomælk, chokolademælk, m.v.) forstås i denne bekendtgørelse: Flydende mælkeprodukter fremstillet af mejerimælk.

#### *Tilvirkning, mærkning m.m.*

§ 20. Tilsætning af mineralsalte eller vitaminer til mælk som anført i bilag XIII, punkt III, nr. 2, litra b i Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) er forbudt. Fødevarestyrelsen kan dog tillade tilsætning af vitamin D, jf. bekendtgørelse om tilsætning af næringsstoffer til fødevarer.

§ 21. Sødælk, letmælk og skummetmælk, der har været underkastet homogenisering, skal mærkes med oplysning herom.

*Stk. 2.* Ikke syrnede konsummælksprodukter, der er tilsat kakao kan betegnes »kakaomælk« eller »caomælk«, og dersom produktet er steriliseret kan det betegnes »chokolademælk«.

§ 22. Ikke syrnede konsummælksprodukter med over 8 pct. fedt skal betegnes »fløde x pct.«, hvor »x pct.« angiver minimumsindholdet af mælkefedt i varen. Fløde med 34 pct. fedt kan i stedet betegnes »piskefløde« eller »piskefløde x pct.«, hvor »x pct.« angiver minimumsindholdet af mælkefedt i varen.

## Kapitel 9

### *Syrnede konsummælksprodukter*

#### *Definitioner*

§ 23. Ved syrnede konsummælksprodukter forstås i denne bekendtgørelse: Mejerimælk, der er syrnede med mikrobielle kulturer.

#### *Tilvirkning og mærkning m.m.*

§ 24. Syrnede konsummælksprodukt skal betegnes »syrnede mælk«, dersom produktet indeholder under 8 pct. fedt, og »syrnede fløde« dersom produktet indeholder mindst 8 pct. fedt, jf. dog § 25.

§ 25. Syrnede mælk kan kun betegnes »tykmælk«, såfremt produktet indeholder mindst 3,5 pct. fedt.

*Stk. 2.* Syrnede fløde kan kun betegnes »crème fraîche«, såfremt produktet indeholder mindst 18 pct. fedt.

*Stk. 3.* Konsummælksprodukter, der er syrnede med de nedenfor anførte kulturer m.v., kan kun, såfremt de anførte mikroorganismer ved holdbarhedsfristens udløb fortsat er til stede i de bilag 3 anførte mængder, betegnes, som

- 1) Yoghurt: Symbiotiske kulturer af *Streptococcus thermophilus* og *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

- 2) Acidophilus: Kulturer af *Lactobacillus acidophilus*.
- 3) Acidophilus-Bifido: Kulturer af *Lactobacillus acidophilus* og *Bifidobacterium subsp.*
- 4) Kefir: Kefirsvampe (laktose forgærende gærsvampe som *Kluveromyces marxianus* og ikke-laktose forgærende gærsvampe som *Saccharomyces cerevisiae* og *Saccharomyces exiguus*). *Lactobacillus kefir*, samt arter af *Leuconostoc*, *Lactococcus* og *Acetobacter*.

*Stk. 4.* Dersom de i § 25, stk. 3 anførte produkter indeholder 8 pct. fedt eller derover, skal ordet »fløde« anføres i forbindelse med produktbetegnelsen.

*Stk. 5.* Et konsummælksprodukt kan kun betegnes »kærnemælk«, såfremt det er syrnede med kulturer af mælkesyre bakterier og har undergået den i § 2 stk. 3 anførte behandling samt har den i bilag 3 anførte sammensætning.

*Stk. 6.* Betegnelsen kærnemælk kan kun suppleres med ordet »gammeldags«, dersom produktet hidrører fra den traditionelle kærningsproces ved fremstilling af smør af syrnede mælk eller syrnede fløde.

*Stk. 7.* Syrnede konsummælksprodukter med mindst 5,6 pct. mælkeprotein kan kun betegnes »ymer«, »letmælksymer« og »skummetmælksprodukter«, dersom produkterne indeholder henholdsvis mindst 3,5 pct., 1,5-1,8 pct. og højst 0,5 pct. mælkefedt.

*Stk. 8.* Syrnede konsummælksprodukter, der varmebehandles efter syrningen, skal betegnes »syrnede mælkeprodukt« suppleret med angivelsen »varmebehandlet efter syrningen«.

**§ 26.** Syrnede konsummælksprodukter skal have den i bilag 3 anførte sammensætning, og det procentuelle fedtindhold i produktet skal anføres i betegnelsen af produktet.

*Stk. 2.* Det procentuelle fedtindhold for syrnede sødmælk, syrnede letmælk eller syrnede skummetmælk skal ikke anføres i betegnelsen af produktet, såfremt fedtindholdet er i overensstemmelse med de, i Rådets forordning 1234/2007 af 22. oktober 2007 (fusionsmarkedsordningen), fastsatte krav til produkternes fedtindhold.

*Stk. 3.* Det procentuelle fedtindhold skal ikke angives i betegnelsen for kærnemælk, tykmælk, ymer, letmælksymer (ylette) eller skummetmælksymer.

## Kapitel 10

### *Eksportcertifikater*

**§ 27.** Fødevarestyrelsen, fødevarerdivisionerne, udsteder sundhedscertifikater mv. til brug ved eksport af mælk og mælkeprodukter.

## Kapitel 11

### *Straffebestemmelser*

**§ 28.** Medmindre højere straf er forskyldt efter anden lovgivning, straffes med bøde den, der

- 1) overtræder § 3, stk. 2-4, §§ 5-7, § 8, stk. 1-4 og stk. 6 nr. 2, § 10, § 11 stk. 1, § 13, § 14, stk. 1, §§ 15-16, § 18, § 20, § 21, stk. 1, § 22, §§ 24-25, § 26, stk. 1, eller
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 14, stk. 2.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor, eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

*Stk. 4.* Overtrædelser af de kvalitets- og handelsnormer der er fastsat i Rådets forordning Nr.(EF) 1234/2007 af 22. oktober 2007 (fusionsmarkedsordningen), straffes med bøde i henhold til § 23, stk. 5, og

(Historisk)

§ 27 i lov om administration af Det Europæiske Fællesskabs forordninger om ordninger under den Fælles Landbrugspolitik finansieret af den Europæiske Garantifond for Landbruget m.v. (landbrugsstøtteleven).

## Kapitel 12

### *Ikrafttrædelses- og ophævelsesbestemmelser*

**§ 29.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. februar 2013.

*Stk. 2.* Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

*Fødevarestyrelsen, den 4. januar 2013*

P.D.V.  
HANNE LARSEN

/ Tereza Gabriel



- <sup>1)</sup> Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører dele af Rådets direktiv 76/118/EØF af 18. december 1975 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende visse former for konserveret helt eller delvist inddampet mælk bestemt til menneskeføde, EF-Tidende 1976, L 24, s. 49, som ændret ved Rådets direktiv nr. 83/635/EØF af 13. december 1983 om anden ændring af direktiv 76/118/EØF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende visse former for konserveret helt eller delvist inddampet mælk bestemt til menneskeføde, EF-Tidende 1983, L 357, s. 37, Rådets direktiv 83/417/EØF af 25. juli 1983 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende visse laktoproteiner (kaseiner og kaseinater) til konsum, EF-Tidende 1983, L 237, s. 25. Dele af Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter, EF-Tidende 1992, L 268, s. 1, senest ændret ved direktiv 94/71/EØF af 13. december 1994 om ændring af Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter, EF-Tidende 1994, L 368, s. 33, Rådets direktiv 2001/114/EØF af 20. december 2001 om visse former for konserveret helt eller delvist inddampet mælk bestemt til konsum, EF-Tidende 2002, L 15, s. 19, som ændret ved Rådets direktiv 2007/61/EF af 26. september 2007 om ændring af direktiv 2001/114/EF om visse former for konserveret helt eller delvist inddampet mælk bestemt til konsum, EU-Tidende 2007, L 258, s. 27. Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der supplerer Rådets forordning (EF) Nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) med senere ændringer. Bekendtgørelsen har som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informationsproceduredirektivet) som ændret ved direktiv 98/48/EF.

**Mælkekonserves, jf. § 13**

**1) Delvis inddampet mælk**

Former for usukret kondenseret mælk:

a) *Kondenseret mælk med højt fedtindhold:*

Delvis inddampet mælk med et fedtindhold på mindst 15 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 26,5 vægtprocent. Produktet kan alternativt betegnes »kondenseret kaffefløde«.

b) *Kondenseret mælk eller kondenseret sødmælk:*

Delvis inddampet mælk med et fedtindhold på mindst 7,5 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 25 vægtprocent.

c) *Kondenseret delvis skummet mælk, kondenseret letmælk:*

Delvis inddampet mælk med et fedtindhold på mindst 1 og under 7,5 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 20 vægtprocent.

d) *Kondenseret skummetmælk:*

Delvis inddampet mælk med et fedtindhold på højst 1 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 20 vægtprocent.

Former for sukret kondenseret mælk:

e) *Sukret kondenseret mælk eller sukret kondenseret sødmælk:*

Delvis inddampet mælk tilsat sacchorose (halvhvidt sukker, hvidt sukker eller raffineret hvidt sukker) og med et fedtindhold på mindst 8 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 28 vægtprocent.

f) *Sukret kondenseret delvis skummet mælk, sukret kondenseret letmælk:*

Delvis inddampet mælk tilsat saccharose (halvhvidt sukker, hvidt sukker eller raffineret hvidt sukker) med et fedtindhold på mindst 1 og under 8 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 24 vægtprocent.

g) *Sukret kondenseret skummetmælk:*

Delvis inddampet mælk tilsat saccharose (halvhvidt sukker, hvidt sukker eller raffineret hvidt sukker) og med et fedtindhold på højst 1 vægtprocent og et samlet mælketørstofindhold på mindst 24 vægtprocent.

**2) Helt inddampet mælk**

a) *Mælkepulver med højt fedtindhold:*

Helt inddampet mælk med et fedtindhold på mindst 42 vægtprocent. Produktet kan alternativt betegnes »flødepulver.«

b) *Mælkepulver eller sødmælkspulver:*

Helt inddampet mælk med et fedtindhold på mindst 26 og under 42 vægtprocent.

c) *Pulver af delvis skummet mælk:*

Helt inddampet mælk med et fedtindhold på over 1,5 og under 26 vægtprocent.

d) *Skummetmælkspulver:*

Helt inddampet mælk med et fedtindhold på højst 1,5 vægtprocent.

**Kasein og kaseinater, jf. § 18**

*Syrekasein til konsum*

*Normer (krav til produktets sammensætning):*

- 1) Vandindhold højst 10,0 pct.
- 2) Mælkeproteinindhold i tørstof mindst 90,0 pct. (af mælkeproteinindholdet skal mindst 95 pct. være kasein).
- 3) Mælkefedtindhold i tørstof højst 2,25 pct.
- 4) Titrerbart syreindhold udtrykt i antal ml 0,1 N natriumhydroxidopløsning pr. g højst 0,27.
- 5) Askeindhold (inkl.  $P_2O_5$ ) højst 2,5 pct.
- 6) Laktoseindhold (vandfrit) højst 1,0 pct.
- 7) Påbrændte partikler (sedimenter) i 25 g af produktet højst 22,5 mg

*Løbekasein til konsum*

*Normer (krav til produktets sammensætning):*

- 1) Vandindhold højst 10,0 pct.
- 2) Mælkeproteinindhold i tørstof mindst 84,0 pct. (Af mælkeproteinindholdet skal mindst 95 pct. være kasein).
- 3) Mælkefedtindhold i tørstof højst 2,0 pct.
- 4) Askeindhold (inkl.  $P_2O_5$ ) mindst 7,5 pct.
- 5) Laktoseindhold (vandfrit) højst 1,0 pct.
- 6) Påbrændte partikler (sedimenter) i 25 g af produktet højst 22,5 mg

*Syre- og løbekasein til konsum*

*Sensoriske egenskaber:*

- 1) Lugt: Ingen fremmed lugt.
- 2) Udseende: Farve fra hvid til creme. Produktet skal være fri for korn, som ikke giver efter for et let tryk.

*Kaseinater til konsum*

*Normer (krav til produktets sammensætning):*

- 1) Vandindhold højst 8,0 pct.
- 2) Mælkeproteinindhold i tørstof mindst 88,0 pct.
- 3) Mælkefedtindhold i tørstof højst 2,0 pct.
- 4) Laktoseindhold (vandfrit) højst 1,0 pct.
- 5) pH værdi 6,0-8,0.
- 6) Påbrændte partikler (sedimenter) i 25 g af produktet højst 22,5 mg.

*Sensoriske egenskaber og opløselighed:*

- 1) Lugt og smag: Meget svag fremmed smag og lugt.
- 2) Udseende: Farve fra hvid til creme. Produktet skal være fri for korn, som ikke giver efter for et let tryk.
- 3) Med undtagelse af calciumkaseinat næsten fuldstændig opløseligt i destilleret vand.

## Syrnet mælk og syrnet fløde, jf. § 24 og § 25, stk. 2 og 3

## a) Normer for anvendelse af karakteriserende betegnelser:

Betegnelse	Mikroorganismer	Indhold ved holdbarheds udløb*
Yoghurt	Streptococcus thermophilus og Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus:	Min. 10 mio. pr. ml.
Acidophilus	Lactobacillus acidophilus:	Min. 10 mio. pr. ml.
Acidophilus-bifido	Lactobacillus acidophilus Bifidobacterium sp. :	Min. 10 mio. pr. ml. Min. 1 mio. pr. ml.

\*) Gælder for mælkedelen i sammensatte mælkeprodukter.

## b) Andre normer

	Fedt	Protein
Syrnet mælk	under 8 pct.	-
Syrnet fløde	mindst 8 pct.	-
Kærnemælk	0,30 - 1 pct.	-
Creme fraiche	mindst 18 pct.	-
Tykmælk	mindst 3,5 pct.	-
Ymer	mindst 3,50 pct.	mindst 5,6 pct.
Ylette	mindst 1,50 pct. og højst 1,80 pct.	mindst 5,6 pct.
Skummetmælksymer	højst 0,50 pct.	mindst 5,6 pct.

## Fortegnelse vedrørende ostekarakteristika

<b>Umodnede oste:</b>		Havarti	22
Akawi	1	Herregårdsost	23
Halloumi	2	Hingino	24
Mozzarella	3	Hushållsost	25
Ricotta	4	Kashkaval	26
		Dansk Kasserer	27
<b>Modnede oste:</b>		Kefalotiri	28
Baski	5	Leicester	29
Brick Ost	6	Maribo	30
Butterkäse	7	Molbo	31
Cheddar	8	Dansk Mynster	32
Cheshire	9	Dansk Muenster	33
Colby	10	Præstost	34
Danbo	11	Saint Paulin	35
Double Gloucester	12	Samsø	36
Edam	13	Svenbo	37
Elbo	14	Tybo	38
Emmentaler	15		
Fontal	16	<b>Skimmelmodnede oste:</b>	
Dansk Fontina	17	Brie	39
Fynbo	18	Camembert	40
Gouda	19	Mycella	41
Gruyere	20		
Dansk Grana	21	<b>Ost i lage:</b>	
		Dansk Feta	42

## Nr. 1: Akawi

- 1.0 Ostetype: Umodnet (frisk) blød ost, evt. i saltlage, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
| Fra 20 % til < 30 % | 67 %                |
| Fra 30 % til < 40 % | 63%                 |
| Fra 40 % til < 50 % | 60 %                |
| Fra 50 % til < 60 % | 56 %                |
| Fra 60 %            | 51 %                |
- 2.3 Saltindhold: Mindst 3 pct.
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Skorpefri. Hvid til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvid til svag gullig

- 3.2.2 Konsistens: Ensartet blød, lidt kort, skærbar
- 3.2.3 Bygning: Helt tæt eller få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.
- 3.2.4 Lugt og smag: Ren, mild og salt smag. Kan have præg af fedtspaltning.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Osten kan være nedlagt i saltlage eller pakket i plastfolie.
- 4.0 Modning: Umodnet (helt frisk).

## Nr. 2: Halloumi

- 1.0 Ostetype: Umodnet (frisk) fast ost, evt. i saltlage, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.  
Ostemassen bliver efter behandlingen i ostekarret opvarmet til en vandtemperatur på ca. 80 grader C, hvorunder ostemassen æltes og strækkes i et specielt apparatur.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	56 %
Fra 30 % til < 40 %	52 %
Fra 40 % til < 50 %	48 %
Fra 50 % til < 60 %	44 %
Fra 60 %	38 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Overfladen hvidlig til let gul, blank og tæt. Tynd og lukket skorpe.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Ensartet hvid til flødegul.
    - 3.2.2 Konsistens: Ensartet fast, gummiagtig og noget sej.
    - 3.2.3 Bygning: Tæt, med fine mekaniske huller eller sammenrulningsspalter.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Frisk, krydret, fedladen, let syrlig og salt.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
I plastfolie eller opdelt i mindre enheder og nedlagt i saltlage.
- 4.0 Modning: Umodnet (frisk).

## Nr. 3: Mozzarella

- 1.0 Ostetype: Umodnet (frisk) fast ost (Mozzarella) eller umodnet (frisk) blød ost (Blød Mozzarella) tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.  
  
Ostemassen underkastes opvarmning til en vandtemperatur på omkring 80 grader C, hvorunder ostemassen æltes og strækkes i et særligt apparatur.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 Pct. fedt i tørstof (min):  
Mozzarella: 18

Blød Mozzarella: 20

2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

<b>Mozzarella</b>		<b>Blød Mozzarella</b>	
Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold	Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 18 % til < 30 %	66 %	Fra 20 % til < 30 %	76 %
Fra 30 % til < 40 %	61 %	Fra 30 % til < 40 %	74 %
Fra 40 % til < 45 %	58 %	Fra 40 % til < 45 %	71 %
Fra 45 % til < 50 %	55 %	Fra 45 % til < 50 %	69 %
Fra 50 % til < 60 %	53 %	Fra 50 % til < 60 %	66 %
Fra 60 % til < 85 %	47 %	Fra 60 % til < 85 %	62 %

3.0 Egenskaber:

3.1 Ydre: Overfladen hvidlig, blank, helt ren og tæt. Skorpen tynd og lukket.

3.2 Indre:

3.2.1 Farve: Ensartet, hvid til flødegul, må være svagt marmorert.

3.2.2 Konsistens: Ensartet, blød eller halvfast, gummiagtig og noget sej.

3.2.3 Bygning: Tæt masse, der må indeholde fine, mekaniske huller eller sammenrulnings-spalter.

3.2.4 Lugt og smag: Frisk, rensmagende, fedladen, let syrlig og let saltet.

4.0 Modning: Umodnet (frisk).

**Nr. 4: Ricotta (jf. § 9, stk. 2)**

1.0 Ostetype: Umodnet (frisk) blød valleproteinost, tilvirket af valle med tilsætning af mælk, mejerimælk, kærnemælk og fløde, alle af bovin oprindelse.

2.0 Sammensætning

2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20

2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	85 %
Fra 30 % til < 40 %	79 %
Fra 40 % til < 50 %	74 %
Fra 50 % til < 60 %	68 %
Fra 60 %	62%

3.0 Egenskaber:

3.1 Ydre: Skorpefri, ren ujævn overflade.

3.2 Indre:

3.2.1. Farve: Ensartet hvid til grågul, svagt marmorert

3.2.2 Konsistens: Blød, lidt gummiagtig.

3.2.3 Bygning: Grynet, tæt masse.

3.2.4 Lugt og smag: Fad, syrlig.

4.0 Modning: Umodnet (frisk).

## Nr. 5: Baski

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold |
|---------------------|--------------------|
| Fra 20 % til < 30 % | 54 %               |
| Fra 30 % til < 40 % | 49 %               |
| Fra 40 % til < 48 % | 46 %               |
| Fra 48 % til < 60 % | 42 %               |
| Fra 60 %            | 35 %               |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Skorpefri, hvid til svag gullig, ensfarvet og fri for skimmelvækst.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvid til svag gullig
- 3.2.2 Konsistens: Ensartet, halvfast, lidt sej.
- 3.2.3 Lugt og smag: Ren, mild med præg af fedtspaltning.
- 3.2.4 Bygning: Helt tæt
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Kvadratisk med plane flader og stejle sider
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

## Nr. 6: Brick Ost

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max):  
afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 20 % til < 30 % | 54 %                |
| Fra 30 % til < 40 % | 49 %                |
| Fra 40 % til < 48 % | 46 %                |
| Fra 48 % til < 60 % | 42 %                |
| Fra 60 %            | 35 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 3.1.1 Skorpe: Grålig-gullig, hel, tæt og tynd.
- 3.1.2 Overflade: Ren grålig, let fugtigt kitlag
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Ensartet hvidlig eller lysegul eller stærk gul.
- 3.2.2 Konsistens: Ensartet, skærbar, fast, smidig, ikke sej, tør, kort eller smuldrende.
- 3.2.3 Bygning: Spredte, ret små, irregulære mekaniske huller og spalter med matglinsende væg. Enkelte små, runde huller må forekomme.



- 3.2.4 Lugt og smag: Ret mild, let syrlig og med tydeligt præg af kitbehandling.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Murstensformet med stejle eller svagt konvekse sider. Skorpefri kan have andre former
- 4.0 Modning: Mindst 6 uger.

#### Nr. 7: Butterkåse

- 1.0 Ostetype: Modnet blød ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 40
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 40 % til < 45 %	56 %
Fra 45 % til < 50 %	52 %
Fra 50 % til < 60 %	50 %
Fra 60 %	45 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
    - 3.1.1 Med skorpe: Tør, smidig gullig til rødlig skorpe med kitlag.
    - 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til gullig.
    - 3.2.2 Konsistens: Smidig, skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Tæt eller med få runde eller spalteformede huller med størrelse op til 10 mm.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Mild, syrlig og aromatisk.
- 4.0 Modning: Mindst 4 uger.

#### Nr. 8: Cheddar

- 1.0 Ostetype: Modnet hård ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 22
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks vand indhold:
Fra 22 % til < 30 %	51 %
Fra 30 % til < 40 %	47 %
Fra 40 % til < 48 %	43 %
Fra 48 % til < 60 %	39 %
Fra 60 %	34 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
    - 3.1.1 Med skorpe: Tæt, fast gullig til orange skorpe.  
Skorpefri: Gullig til orange.

- 3.2 Indre:
  - 3.2.1 Farve: Ensartet hvidlig til gullig for ufarvet ost og stærk gul til rød for farvet ost.
  - 3.2.2 Konsistens: Hård, kompakt voksagtig.
  - 3.2.3 Bygning: Enkelte spalteformede åbninger må forekomme mellem store, tætte partier.
  - 3.2.4 Lugt og smag: Ren, mild syrlig. Med stigende alder bliver smagen mere kraftig.
- 4.0 Modning: Mindst 5 uger.

### Nr. 9: Cheshire

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 22 % til < 30 %	51 %
Fra 30 % til < 40 %	47 %
Fra 40 % til < 48 %	43 %
Fra 48 % til < 60 %	39 %
Fra 60 %	34 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
    - 3.1.1 Med bandage: Bandagen jævn og tæt snøret, hård og tør. Farven hvidlig grålig og uden pletter.
    - 3.1.2 Uden bandage: Gullig-grålig skorpe.
    - 3.1.3 Skorpefri. Ingen skorpedannelse, ren, tæt og ensfarvet.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Ensartet hvidlig til gullig for ufarvet ost og rødgul for farvet ost.
    - 3.2.2 Konsistens: Fast, skør let smuldrende til sprød. Ikke sej eller tør.
    - 3.2.3 Bygning: Tæt, irregulære åbninger og mindre spalter (som ris eller mindre) mellem kornene må forekomme.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Ren, mild syrlig (kærnemælksagtig). Med stigende alder bliver smagen mere kraftig.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Høj cylindrisk eller blokform.
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

### Nr. 10: Colby

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
-----------------	---------------------

	Fra 20 % til < 30 %	53 %
	Fra 30 % til < 40 %	49 %
	Fra 40 % til < 50 %	45 %
	Fra 50 % til < 60 %	40 %
	Fra 60 %	35 %
3.0	Egenskaber	
3.1	Tilvirkningsform: Cylindrisk eller rektangulær	
4.0	Modning: Mindst 5 uger.	

### Nr. 11: Danbo

1.0	Ostetype: Kitmodnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
2.0	Sammensætning:
2.1	pct. fedt i tørstof (min):..... 20 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
2.2	Fedt i tørstof: Maks. vandindhold:
	Fra 20 % til < 30 % 59 %
	Fra 30 % til < 45 % 56 %
	Fra 45 % til < 50 % 50 %
	Fra 50 % til < 55 % 48 %
	Fra 55 % 43 %
3.0	Egenskaber:
3.1	Ydre: Fast gullig skorpe med eller uden kitlag. Osten kan være overtrukket med parafin eller en plastemulsion.
3.2	Indre:
3.2.1	Farve: Hvidlig til ren gullig.
3.2.2	Konsistens: Fast, smidig og skærbar.
3.2.3	Bygning: Et antal runde huller, fra mindst 2 til omkring 10 af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen. Hvis smagstilsætninger er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form.
3.2.4	Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.
3.3	Tilvirkningsform: Flad kvadratisk eller rektangulær
4.0	Modning: Mindst 3 uger

### Nr. 12: Double Gloucester

1.0	Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
2.0	Sammensætning:
2.1	pct. fedt i tørstof (min):..... 20
2.2	pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

- |  | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|--|---------------------|---------------------|
|  | Fra 20 % til < 30 % | 57 %                |
|  | Fra 30 % til < 40 % | 53 %                |
|  | Fra 40 % til < 50 % | 49 %                |
|  | Fra 50 % til < 60 % | 44 %                |
|  | Fra 60 %            | 38 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre:
- 3.1.1 Med bandage: Bandagen skal være jævn og tæt, snøret, hård og tør. Farven hvidlig, grålig og uden pletter.
- 3.1.2 Uden bandage: Rødlig eller gullig ensfarvet skorpe.
- 3.1.3 Skorpefri: Ingen egentlig skorpedannelse, ren, tæt og ensfarvet, fri for vækst af skimmel og kitdannelse.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til gullig for ufarvet ost og stærk gul til rød for farvet ost.
- 3.2.2 Konsistens: Ensfarvet, fast, men dog smidig og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige spalter.
- 3.2.4 Lugt og smag: Ren mild, aromatisk (nøddeagtig). Ikke sur.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk, rektangulær eller kvadratisk
- 4.0 Modning: Mindst 6 uger.

### Nr. 13: Edam

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 30
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 30 % til < 40 % | 53 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 49 %                |
| Fra 45 % til < 50 % | 45 %                |
| Fra 50 % til < 60 % | 43 %                |
| Fra 60 %            | 38 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 3.1.1 Med skorpe: Fast gullig skorpe.
- 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig eller gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Hvidlig til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast, smidig og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Få runde og irregulære huller op til størrelse som ærter jævnt eller ujævnt fordelt i ostemassen.
- 3.2.4 Lugt og smag: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen mere udpræget.

- 3.3 Tilvirkningsform:  
Kugleformet, flad rektangulær, kvadratisk eller brødformet
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

#### Nr. 14: Elbo

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	59 %
Fra 30 % til < 40 %	56 %
Fra 40 % til < 45 %	50 %
Fra 45 % til < 55 %	48 %
Fra 55 %	43 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
    - 3.1.1 Med skorpe: Fast gullig skorpe.
    - 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til svag gullig.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
    - 3.2.2 Konsistens: Fast, smidig og skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Et antal runde huller, fra mindst 2 til omkring 10 af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen. Hvis smagstilsætninger er anvendt, vil der gennemgående være flere huller af ikke helt regelmæssig form.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Rektangulær brødform eller kvadratisk. Forholdet mellem højde og bredde skal være ca. 1:1
- 4.0 Modning: Mindst 5 uger.

#### Nr. 15: Emmentaler

- 1.0 Ostetype: Modnet hård ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 45
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 45 % til < 50 %	40 %
Fra 50 % til < 60 %	38 %
Fra 60 %	33 %
- 3.0 Egenskaber:

- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 3.1.1 Med skorpe: Tør, hård gulbrun til brunlig skorpe, kan være belagt med tørt gråligt-brunligt kitlag.
- 3.1.2 Skorpefri: Elfenbensfarvet til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Elfenbensfarvet til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Hård. Skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Regelmæssigt fordelte og i hovedsagen regelmæssigt runde glatvæggede, matglinsende huller 10 - 30 mm i diameter.
- 3.2.4 Lugt og smag: Aromatisk, sød, udpræget nøddekerneagtig smag med nogen smag fra propionsyregæringen. Med stigende alder får osten en kraftigere smag.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad, cylindrisk med konvekse sider (som møllehjul) eller rektangulær
- 4.0 Modning: Mindst 6 uger.

#### Nr. 16: Fontal

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	53 %
Fra 30 % til < 40 %	54 %
Fra 40 % til < 45 %	50 %
Fra 45 % til < 50 %	47 %
Fra 50 % til < 60 %	44 %
Fra 60 %	40 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Med eller uden skorpe. Hvis med skorpe så eventuelt med kitlag.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til lysegul.
    - 3.2.2 Konsistens: Fast, smidig, skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Ingen eller enkelte små runde til let ovale huller.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk, med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad, cylindrisk med konkave eller rette sider, eller flad rektangulær eller kvadratisk
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

#### Nr. 17: Dansk Fontina

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.

- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 45
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 45 % til < 50 % | 46 %                |
| Fra 50 % til < 55 % | 44 %                |
| Fra 55 %            | 41 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Fast gullig skorpe med kitlag.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til lysegul.
- 3.2.2 Konsistens: Halvfast, smidig og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Ingen eller enkelte små runde til let ovale huller.
- 3.2.4 Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk, med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.
- 3.3 Tilvirkningsform:
- Flad, cylindrisk med konkave eller rette sider
- 4.0 Modning: Mindst 7 uger

Karakteristikken finder alene anvendelse på oste, som udføres til tredjelande.

#### Nr. 18: Fynbo

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 20 % til < 30 % | 57 %                |
| Fra 30 % til < 40 % | 53 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 51 %                |
| Fra 45 % til < 55 % | 50 %                |
| Fra 55 %            | 45 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Fast, gullig skorpe.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast, smidig, skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Et antal runde huller fra mindst 2 til omkring 10 af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen.
- 3.2.4 Lugt og smag: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen mere udpræget.
- 3.3 Tilvirkningsform:
- Flad, cylindrisk evt. afrundede sider, eller rektangulær eller kvadratisk
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

### Nr. 19: Gouda

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 Sammensætning for ost af vægt 2,5 kg. og derover:  
pct. fedt i tørstof (min)..... 30  
pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 30 % til < 40 % | 52 %                |
| Fra 40 % til < 48 % | 48 %                |
| Fra 48 % til < 60 % | 45 %                |
| Fra 60 %            | 38 %                |
- 2.2 Gouda med mellem 40 og 48 % fedt i tørstof og med vægt under 2,5 kg. kan tillægsbenævnes »Baby«, forudsat at vandindholdet er maks. 50 %.
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri.
- 3.1.1 Med skorpe: Fast gullig til gulbrun skorpe.
- 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast, smidig, skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Fra få til mange runde og irregulære huller op til størrelse som ærter jævnt eller ujævnt fordelt i ostemassen.
- 3.2.4 Lugt og smag: Med skorpe: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen mere udpræget.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad, cylindrisk med konvekse sider. Skorpefri varianter kan også være rektangulær, kvadratisk eller brødformet.
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

### Nr. 20: Gruyere

- 1.0 Ostetype: Modnet hård ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 45
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 45 % til < 50 % | 38 %                |
| Fra 50 % til < 60 % | 36 %                |
| Fra 60 %            | 31 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Tør, hård gulbrun til brunlig skorpe belagt med tørt, gråbrunligt kitlag.



- 3.2 Indre:
  - 3.2.1 Farve: Elfenbensfarvet til lys gul.
  - 3.2.2 Konsistens: Fast, skærbar.
  - 3.2.3 Bygning: Regelmæssigt fordelte runde, matglinsende huller med en diameter på 5 til 10 mm.
  - 3.2.4 Lugt og smag: Aromatisk, sød. Med stigende alder får osten en kraftigere smag
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad kvadratisk eller rektangulær
- 4.0 Modning: Mindst 5 uger.

### Nr. 21: Dansk Grana

- 1.0 Ostetype: Modnet ekstra hård ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 32
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 32 % til < 40 %	36 %
Fra 40 % til < 50 %	33 %
Fra 50 % til < 60 %	30%
Fra 60 %	25 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Hård, kraftig gulbrun skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Gullig til grågul.
    - 3.2.2 Konsistens: Hård, kornet, men sammenhængende let splintrende, egnet til rivning med nogen sejhed.
    - 3.2.3 Bygning: Helt tæt eller få meget små mere eller mindre regelmæssigt formede huller.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Aromatisk, sødlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen udpræget skarp, sødlig.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Cylindrisk grundflade. Diameter ca. det dobbelte af højden.
- 4.0 Modning: Mindst 6 måneder.

Karakteristikken finder alene anvendelse på oste, som udføres til tredjelande.

### Nr. 22: Havarti

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 30
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

- |  | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|--|---------------------|---------------------|
|  | Fra 30 % til < 40 % | 54 %                |
|  | Fra 40 % til < 45 % | 52 %                |
|  | Fra 45 % til < 55 % | 50 %                |
|  | Fra 55 % til < 60 % | 46 %                |
|  | Fra 60 %            | 42 %                |
- 2.3 Havarti med mindst 60 pct. fedt i tørstof kan benævnes flødehavarti.
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri.
- 3.1.1 Med skorpe: Smidig, gullig skorpe med kitlag. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.
- 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris, jævnt fordelt i osten. I ost med 60 pct. fedt i tørstof vil hullerne gennemgående være mindre.
- 3.2.4 Lugt og smag: Med skorpe: Mild, syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Skorpefri: Ren mild syrlig, aromatisk.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk, rektangulær, kvadratisk eller brødformet.
- 4.0 Modning: Med skorpe: mindst 3 uger; kitmodning i mindst 1-2 uger efterfulgt af modning i mindst 1-3 uger. Skorpefri: mindst 3 uger.

### Nr. 23: Herregårdsost

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min)..... 30
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 30 % til < 40 % | 47 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 43 %                |
| Fra 45 %            | 36 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Overfladen fast, lidt hård og sej (med eller uden skorpe).
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Jævn lysegul til gul.
- 3.2.2 Konsistens: Skærefast.
- 3.2.3 Bygning: Et antal runde huller af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen.
- 3.2.4 Lugt og smag: Mild, fyldig, aromatisk (nøddekernelignende).
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk med afrundede sider. Vægt: 12-14 kg.

- Blokform, størrelse ca. 38x38x9-12 cm. Vægt: 12-15 kg.  
Rekangulær form. Vægt: Min. 5 kg.  
4.0 Modning: Mindst 12 uger.

#### Nr. 24: Hingino

- 1.0 Ostetype: Modnet hård ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 20 % til < 32 % | 43 %                |
| Fra 32 % til < 40 % | 38 %                |
| Fra 40 % til < 48 % | 37 %                |
| Fra 48 % til < 60 % | 35 %                |
| Fra 60 %            | 28 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Overfladen hård, riflet, tør, må være behandlet med plast emulsion.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til let gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Hård, splintrende, egnet til rivning.
- 3.2.3 Bygning: Tæt med få huller af diameter ca. 1 mm.
- 3.2.4 Lugt og smag: Pikant, let syrlig.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk
- 4.0 Modning: Mindst 6 måneder.

#### Nr. 25: Hushållsost

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 45
- 2.2 pct. vand (max):..... 47
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri: Overfladen rent grålig, let fugtigt kitlag. Hvis osten er paraffineret, skal paraffinlaget være godt fastsiddende på en ren og tør skorpe. Ved fremstilling af skorpefri oste skal overfladen være blød og smidig samt være hel og tæt.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Ensartet hvidlig eller lysegul.
- 3.2.2 Konsistens: Halvfast, skærbar, noget elastisk.
- 3.2.3 Bygning: et rigeligt antal irregulære, mekaniske huller af uregelmæssig form og størrelse med matglinsende væg.
- 3.2.4 Lugt og smag: Ret mild og svagt syrlig.

- 3.3 Tilvirkningsform og størrelse:
- 3.3.1 Cylindrisk med svagt afrundede sider. Diameter 8-15 cm, højde 8-15 cm. Vægt 0,25 til 3 kg.
- 3.3.2 Brødform: 0,25 kg. - 10 kg.
- 4.0 Modning: Mindst 6 uger. Oste af vægt under 1 kg., dog mindst 4 uger.

#### Nr. 26: Kashkaval

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	53 %
Fra 30 % til < 40 %	50 %
Fra 40 % til < 45 %	46 %
Fra 45 % til < 55 %	44 %
Fra 55 %	38 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Skorpefri. Hvidlig til gullig.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig eller gullig.
    - 3.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, lidt kort, skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig pikant smag; kan have præg af fedtspaltning.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider, kvadratisk eller rektangulær.
- 4.0 Modning: Mindst 4 uger.

#### Nr. 27: Dansk Kasserer

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 45
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 45 % til < 55 %	44 %
Fra 55 %	38 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Skorpefri: Hvidlig til gullig.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til gullig.

- 3.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, lidt kort, skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.
- 3.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig pikant smag; kan have præg af fedtspaltning.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider, kvadratisk eller rektangulær.
- 4.0 Modning: Mindst 4 uger.  
  
Karakteristikken finder alene anvendelse på oste, som udføres til tredjelande.

### Nr. 28: Kefalotiri

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	47 %
Fra 30 % til < 40 %	43 %
Fra 40 % til < 50 %	38 %
Fra 50 % til < 60 %	35 %
Fra 60 %	30 %
  - 2.3 Saltindhold: Mindst 3 pct.
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Fast gullig skorpe.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til svag gullig. Tørsaltet ost kan være skjoldet på grund af saltrand.
    - 3.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, lidt kort, skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig og salt smag med præg af fedtspaltning.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider, rektangulær eller kvadratisk.
- 4.0 Modning: Mindst 5 uger.

### Nr. 29: Leicester

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:

- |  |                     |      |
|--|---------------------|------|
|  | Fra 20 % til < 30 % | 55 % |
|  | Fra 30 % til < 40 % | 51 % |
|  | Fra 40 % til < 50 % | 47 % |
|  | Fra 50 % til < 60 % | 42 % |
|  | Fra 60 %            | 36 % |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre:
- 3.1.1 Med bandage: Bandagen jævn og tæt, snøret, hård og tør, farven hvidlig, grålig og uden pletter.
- 3.1.2 Uden bandage: Rødlig eller gullig ensfarvet skorpe.
- 3.1.3 Skorpefri: Ingen egentlig skorpedannelse, ren, tæt og ensfarvet, fri for vækst af skimmel og kitdannelse.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Ensfarvet, kraftig rødgul.
- 3.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, kort, let sprød. Ikke klæg, sej eller tør.
- 3.2.3 Bygning: Tæt. Enkelte mekaniske huller af uregelmæssig form må forekomme. Ingen gæringshuller.
- 3.2.4 Lugt og smag: Ren, let syrlig og meget aromatisk. Ikke sur.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider, rektangulær eller kvadratisk.
- 4.0 Modning: Mindst 6 uger.

### Nr. 30: Maribo

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 20 % til < 30 % | 57 %                |
| Fra 30 % til < 40 % | 54 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 50 %                |
| Fra 45 % til < 55 % | 48 %                |
| Fra 55 %            | 43 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 3.1.1 Med skorpe: Fast gullig skorpe.
- 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast, skærbar, ret smidig.
- 3.2.3 Bygning: Stort antal uregelmæssigt formede huller jævnt fordelt i hele ostemassen. Hullernes størrelse skal være som ris eller mindre.
- 3.2.4 Lugt og smag: Med skorpe: Mild, syrlig med præg af overflademodning. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Skorpefri: Mild, syrlig.

- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylinder med afrundede sider, kvadratisk eller rektangulær.
- 4.0 Modning: Med skorpe: mindst 3 uger; kitmodning i mindst 1-2 uger efterfulgt af modning i mindst 1-3 uger. Skorpefri: mindst 3 uger.

### Nr. 31: Molbo

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 20 % til < 30 %	56 %
Fra 30 % til < 40 %	52 %
Fra 40 % til < 45 %	48 %
Fra 45 % til < 55 %	46 %
Fra 55 %	38 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Skorpen tør og af gullig farve
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
    - 3.2.2 Konsistens: Skærefast.
    - 3.2.3 Bygning: Et begrænset antal huller af regelmæssig form af omkring ærtestørrelse.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Ret mild og svagt syrlig. Ved stigende alder mere udpræget smag.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Kugleform, eventuel med to små modstående liggeflader.
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

### Nr. 32: Dansk Mynster

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 50
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 50 % til < 60 %	47 %
Fra 60 %	41 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Skorpen tør og af gullig farve.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Hvidlig til gullig.
    - 3.2.2 Konsistens: Skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Et mindre antal runde huller.

- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk
- 4.0 Modning: Mindst 5 uger.

Karakteristikken finder alene anvendelse på oste, som udføres til tredjelande.

### Nr. 33: Dansk Muenster

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 50
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 50 % til < 60 %	47 %
Fra 60 %	41 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Indre:
    - 3.1.1 Konsistens: Skærbar.
    - 3.1.2 Bygning: Regelmæssig med et rigeligt antal huller af uregelmæssig form og af størrelse nærmest som ris eller mindre.
    - 3.1.3 Lugt og smag: Syrlig tendens.
  - 3.2 Tilvirkningsform:  
Brødform eller flad cylindrisk, hvor ostens højde er større end radius.
- 4.0 Modning: Mindst 5 uger.

Karakteristikken finder alene anvendelse på oste, som udføres til tredjelande.

### Nr. 34: Præstost

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 50
  - 2.2 pct. vand (max):..... 40
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Skorpefri: Fast og smidig. Med skorpe: Gullig, hård, sej og tør.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Jævn lysegul til gul.
    - 3.2.2 Konsistens: Skærefast.
    - 3.2.3 Bygning: Jævnt fordelte uregelmæssige huller.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Stærkt aromatisk.
  - 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk. Diameter ca. 35 cm., højde ca. 11-15 cm. Vægt: 12-15 kg.  
Kvadratisk. Størrelse: 36x36x10-13 cm. Vægt: 13-15 kg.



4.0 Modning: Mindst 12 uger.

### Nr. 35: Saint Paulin

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 40
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 40 % til < 60 % | 56 %                |
| Fra 60 %            | 46 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Indre:
- 3.1.1 Farve: Gullig til hvidlig.
- 3.1.2 Konsistens: Fast, elastisk og skærbar til smørbar.
- 3.1.3 Bygning: Helt tæt eller med få, små runde huller.
- 4.0 Modning: Mindst 1 uge.

### Nr. 36: Samsø

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 20 % til < 30 % | 56 %                |
| Fra 30 % til < 40 % | 54 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 48 %                |
| Fra 45 % til < 55 % | 46 %                |
| Fra 55 %            | 41 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 3.1.1 Med skorpe: Fast gullig til gulbrun skorpe.
- 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast, smidig og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Et antal runde huller af størrelse som ærter fordelt i snitfladen.
- 3.2.4 Lugt og smag: Med skorpe: Mild, let syrlig med tendens til sødlig nøddekernelignende lugt og smag, der med stigende alder bliver mere udpræget. Skorpefri: Ren, mild, let syrlig med tendens til sødlig smag.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Flad cylindrisk, flad kvadratisk eller rektangulær.

4.0 Modning: Mindst 3 uger.

### Nr. 37: Svenbo

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 30
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 30 % til < 40 % | 48 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 44 %                |
| Fra 45 % til < 55 % | 42 %                |
| Fra 55 %            | 37 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 3.1.1 Med skorpe: Fast gullig til gulbrun skorpe.
- 3.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Elfenbensfarvet til ren gullig.
- 3.2.2 Konsistens: Fast, ret smidig og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Runde huller med diameter på 10-25 mm, jævnt fordelt i snitfladen.
- 3.2.4 Lugt og smag: Aromatisk, sød, nøddekerneagtig med en karakteristisk smag fra propionsyregeringen. Med stigende alder får osten en kraftigere smag.
- 3.3 Tilvirkningsform:
- Flad cylindrisk (som lille møllehjul), rektangulær eller kvadratisk.
- 4.0 Modning: Mindst 7 uger.

### Nr. 38: Tybo

- 1.0 Ostetype: Modnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 20
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 20 % til < 30 % | 57 %                |
| Fra 30 % til < 40 % | 54 %                |
| Fra 40 % til < 45 % | 48 %                |
| Fra 45 % til < 55 % | 46 %                |
| Fra 55 %            | 41 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Fast gullig skorpe med kitlag.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

- 3.2.2 Konsistens: Fast til fast, smidig og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: 2-5 runde huller af størrelse som ærter pr. 100 cm<sup>2</sup> snitflade jævnt fordelt i osten.
- 3.2.4 Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Rektangulær brødform med tværsnit ca. 1:1.
- 4.0 Modning: Mindst 3 uger.

### Nr. 39: Brie

- 1.0 Ostetype: Overflademodnet (primært hvidskimmel) blød ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 40
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 40 % til < 45 %	58 %
Fra 45 % til < 55 %	57 %
Fra 55 % til < 60 %	52 %
Fra 60 %	49 %
- 3.0 Egenskaber:
  - 3.1 Ydre: Tynd, spiselig skorpe bevokset med hvid skimmel. Med stigende alder kan der forekomme rødlige pletter og kanter hidrørende fra vækst af kitdannende bakterier.
  - 3.2 Indre:
    - 3.2.1 Farve: Ensfarvet hvidlig til gul, blank. En evt. kerne som aftager med stigende alder må være mat.
    - 3.2.2 Konsistens: Blød, skærbar. Med stigende alder bliver osten blødere, men stadig skærbar.
    - 3.2.3 Bygning: Tæt med enkelte uregelmæssige huller.
    - 3.2.4 Lugt og smag: Mild, aromatisk, champignonlignende. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen kraftigere.
  - 3.3 Tilvirkningsform og størrelse:  
Flad cylindrisk eller sektoropdelinger heraf.  
Højde: ca. 5 cm.  
Vægt: Hele, ikke opdeltede oste (flad cylinder): ca. 500 g - ca. 3500 g.
- 4.0 Modning: Mindst 10 dage.

### Nr. 40: Camembert

- 1.0 Ostetype: Overflademodnet (primært hvidskimmel) blød ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
  - 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 30
  - 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:

- |  | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|--|---------------------|---------------------|
|  | Fra 30 % til < 40 % | 62 %                |
|  | Fra 40 % til < 45 % | 59 %                |
|  | Fra 45 % til < 55 % | 57 %                |
|  | Fra 55 %            | 52 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Tynd, spiselig skorpe bevokset med hvid skimmel. Med stigende alder kan der forekomme rødlige pletter og kanter hidrørende fra vækst af kitdannende bakterier.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Ensfarvet hvidlig til gul, blank. En evt. kerne som aftager med stigende alder må være mat.
- 3.2.2 Konsistens: Blød, skærbar. Med stigende alder bliver osten smørbar.
- 3.2.3 Bygning: Tæt med enkelte uregelmæssige huller.
- 3.2.4 Lugt og smag: Mild aromatisk, champignonlignende. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen kraftigere med tendens til ammoniaksmag.
- 3.3 Tilvirkningsform og størrelse:  
Flad cylindrisk eller sektoropdelinger heraf.  
Højde: ca. 5 cm.  
Vægt: Hele, ikke opdelt oste (flad cylinder): ca. 80 g - ca. 500 g.
- 4.0 Modning: Mindst 10 dage.

#### Nr. 41: Mycella

- 1.0 Ostetype: Blåskimmelmodnet fast ost, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 30
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- |  | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|--|---------------------|---------------------|
|  | Fra 30 % til < 40 % | 56 %                |
|  | Fra 40 % til < 50 % | 53 %                |
|  | Fra 50 % til < 60 % | 48 %                |
|  | Fra 60 %            | 43 %                |
- 3.0 Egenskaber:
- 3.1 Ydre: Skorpen tør, eventuelt lidt fedtet og hvid til brun farve.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig til flødefarvet med blågrønne årer.
- 3.2.2 Konsistens: Smørbar og skærbar.
- 3.2.3 Bygning: Med blågrønne årer.
- 3.3 Tilvirkningsform:  
Høj cylindrisk
- 4.0 Modning: Mindst 6 uger.

## Nr. 42: Dansk Feta

- 1.0 Ostetype: Modnet fast eller blød ost i saltlage, tilvirket af mælk, mejerimælk og andre mælkeprodukter af caprin, ovin og/eller bovin oprindelse.
- 2.0 Sammensætning:
- 2.1 pct. fedt i tørstof (min):..... 30
- 2.2 pct. vand (max): afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående:
- | Fedt i tørstof:     | Maks. vand indhold: |
|---------------------|---------------------|
| Fra 30 % til < 50 % | 61 %                |
| Fra 55 %            | 37 %                |
- 2.3 Indhold af vand i fedtfri ost må ikke overstige 72 pct. (For 50+ og derover må indhold af vand i fedtfri ost ikke overstige 75 pct.)
- 2.4 Saltindhold: mindst 2 pct.
- 3.0 Egenskaber: Halvfast til blød ost i saltlage. Feta ost i detailpakning kan være emballeret uden saltlage.
- 3.1 Ydre: Hvidlig.
- 3.2 Indre:
- 3.2.1 Farve: Hvidlig.
- 3.2.2 Konsistens: Halvfast blød til let cremet dog skærbar i tykke skiver.
- 3.2.3 Bygning: Tæt eller med mekaniske åbninger.
- 3.2.4 Lugt og smag: Salt, syrlig evt. med lipasesmag. Med stigende alder vil der kunne forekomme en mere udpræget lipasesmag.
- 4.0 Modning: Mindst 9 dage.

Karakteristikken finder alene anvendelse på oste, som udføres til tredjelande.

**Smelteost, jf. § 10, stk. 3**

**Egenskaber for smelteost:**

- 1.0 Udseende: Glat og blank overflade. Ensartet hvidlig til gullig farve.
- 2.0 Konsistens: Sammenhængende, sej og elastisk - ikke kort og sprød.

**Karakteristisk for »smør af første kvalitet«**

- 1.0 Sammensætning:  
Jf. Rådets forordning (EF) Nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 (fusionsmarkedsordningen),
- 2.0 Udseende:  
Smørrets snitflade skal fremtræde som en tæt homogen flade med et let matblankt skær.
- 3.0 Konsistens:  
Smørret skal ved bedømmelsestemperaturen være moderat fast, smidigt og have god skærefasthed, være sammenhængende og smørbart samt smelte let i munden uden at virke fedtet.
- 4.0 Lugt og smag:  
Syrnet smør skal have en ren, aromatisk, syrlig lugt og smag.  
Usyrnet smør skal have en neutral lugt, eventuelt med en svag antydning af kogt lugt. Smagen skal være ren, mild flødesmag eventuelt, med en svag kogt smag som i eftersmagen aftager i styrke.  
Saltsmagen i saltet smør skal svare til det for typen karakteristiske, men saltsmagen skal i eftersmagen altid aftage i styrke.