BEK nr 335 af 10/05/2004 Gældende
(Mælkeproduktbekendtgørelsen)
Offentliggørelsesdato: 18-05-2004
Fødevareministeriet

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 750 af 25/07/2005
BEK nr 1006 af 15/08/2007
BEK nr 1465 af 12/12/2007
BEK nr 88 af 07/02/2011
Lovgivning forskriften vedrører
LBK nr 820 af 01/07/2011

Links til EU direktiver, jf. note 1
31976L0118
31983L0417
31983L0635
31992L0046
31994L0071
32001L0114

Yderligere dokumenter:

- Forskrifter, som implementerer EU direktiv 31976L0118
- Forskrifter, som implementerer EU direktiv 31983L0417
- Forskrifter, som implementerer EU direktiv 31983L0635
- Forskrifter, som implementerer EU direktiv 31992L0046
- Forskrifter, som implementerer EU direktiv 31994L0071
- Forskrifter, som implementerer EU direktiv 32001L0114
- Alle cirkulærer, vejledninger m.v. til denne bekendtgørelse
- Afgørelser truffet i henhold til denne retsforskrift
- Beretninger fra ombudsmanden, der anvender denne retsforskrift

Oversigt (indholdsfortegnelse)

Kapitel 1	Bekendtgørelsens område
Kapitel 2	Generelle bestemmelser
Kapitel 3	Ost
Kapitel 4	Osteprodukter
Kapitel 5	Smør
Kapitel 6	Mælkekonserves
Kapitel 7	Visse mælkeproteiner (kasein og kaseinater)
Kapitel 8	Ikke syrnede konsummælksprodukter
Kapitel 9	Syrnede konsummælksprodukter
Kapitel 10	Eksportcertifikater
Kapitel 11	Straffebestemmelser
Kapitel 12	Ikrafttrædelses- og ophævelsesbestemmelser
Bilag 1	
Bilag 2	

Bilag 3

Bilag 4

Bilag 5

Bilag 6

Den fulde tekst

Bekendtgørelse om mælkeprodukter m.v. [1)]

I medfør af § 13, § 22, § 24, stk. 1, nr. 3, og stk. 2, § 26, § 31, stk. 1, § 61 og § 78, stk. 3, i lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m. (fødevareloven) 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 samt kapitel 9, gælder ikke for produkter, 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 ophævet flødestigningsevne.

Stk. 3. Ved kærning forstås i denne bekendtgørelse: Mekanisk behandling af syrnet eller usyrnet mejerimælk 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 kap. 3-9 for fedt, fedtfrit mælketørstof, mælketørstof m.v. anførte procenter er vægtprocenter.

Stk. 2. Såfremt der ved tilvirkningen er anvendt anden mælketype end komælk (bovin) skal mælketypen anføres i varens mærkning. Hvis der i en vare indgår flere mælketyper skal det procentuelle indhold af de enkelte mælketyper, herunder også komælk, anføres i varens mærkning.

Stk. 3. Ved tilvirkning af et mælkeprodukt kan anvendes andre fødevarer, herunder andre mælkeprodukter 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 næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede levnedsmidler.

Kapitel 3

Ost

Definitioner

§ 4. Ved ost forstås i denne bekendtgørelse: Det modnede eller umodnede (friske), mælkeprodukt, der tilvirkes med eller uden skorpe, 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, eller
2) ved en fremstillingsteknik, der omfatter hel eller delvis koagulering af mælkeprotein i mejerimælk og andre mælkeprodukter, som giver et slutprodukt, der har lignende fysiske, kemiske og sensoriske karakteristika som produktet 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.

§ 6. Ost skal betegnes efter konsistens og modning, jf. stk. 2 og 3, eller med et karakteristiknavn, 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 lagret 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 der i ostens modning indgår 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 betegnelserne "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 med det totale indhold af fedt i oste eller osteprodukter, kan som supplerende mærkning anføres varens indhold af procent fedt i tørstof således "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. fedt i tørstof.
3) "Middelfed", når der er mindst 30 pct. fedt i tørstof.
4) "Mager", når der er mindst 10 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 karakteristiknavn, jf. bilag 4, kan det pågældende karakteristiknavn, med undtagelse af karakteristiknavnet "Dansk Ricotta", anføres i stedet for de i § 6, stk. 2, 3 og 4 anførte betegnelser.

Stk. 2. De i bilag 4 anførte betegnelser for Dansk Fontina (nr. 18), Dansk Grana (nr. 22), Dansk Kasseri (28), Dansk Mynster (nr. 34) og Dansk Muenster (nr. 35) må kun anvendes på oste, som udføres til tredjelande.

Stk. 3. 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. 4. For ostens 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. 5. Undtaget fra aldersbestemmelserne, som angivet under hver af ostene i bilag 4, er:

1) Oste, der anvendes til tilvirkning af smelteost eller ostepulver i Danmark og andre EU-lande.
2) Oste, for hvilke der er fastsat en minimumsalder, og som afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling eller oplagring i anden virksomhed, forinden de har opnået denne alder. Disse oste må ikke udleveres fra denne anden virksomhed forinden ostene har opnået den fastsatte minimumsalder.

Kapitel 4

Osteprodukter

Definitioner

§ 9. Ved valleost eller myseost forstås i denne bekendtgørelse: Osteprodukt fremstillet ved koncentrering af valle med eller uden tilsætning af mælk 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. Ved produktion af smelteost må anvendelse af smeltesalte eller emulgerende midler kun være begrundet i det teknologiske behov, der opstår ved smeltning af ost eller ostemasse.

Stk. 3. Smelteost kan kun betegnes "flødesmelteost", når produktets indhold af fedt i tørstof er mindst 60 pct., og "smøreost", når produktet er smørbart.

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

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

Stk. 6. Valleproteinost, der opfylder den i bilag 4, nr. 4 anførte karakteristik, kan betegnes "Dansk Ricotta".

Kapitel 5

Smør

§ 11. Smør, der opfylder den i bilag 6 nævnte karakteristik, kan betegnes "smør af første kvalitet".

Stk. 2. Koncentrerede mælkefedtprodukter, hvor indholdet af vand og fedtfri mælketørstof er nedbragt til et minimum kan betegnes "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 umiddelbart 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 dog tilsætning af helt inddampet mælk 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 umiddelbart 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. Dog kan de i bilag 1 under nr. 1, litra a og nr. 2, litra a nævnte produkter betegnes henholdsvis "kondenseret kaffefløde" og "flødepulver".

Stk. 2. 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 til sukret kondenseret mælk anvendte sukker skal være sakkarose (halvhvidt sukker, hvidt sukker eller raffineret hvidt sukker). Det er tilladt at tilsætte yderligere laktose i en mængde på indtil 0,03 vægtprocenter af det færdige produkt.

Stk. 2. Fødevaredirektoratet kan, jf. § 20 i bekendtgørelse om tilsætningsstoffer i fødevarer, meddele tilladelse til tilsætning af vitaminer til de i § 12, stk. 1-3 definerede produkter.

§ 15. Mælkepulver fremstillet af syrnet eller usyrnet (sød) kærnemælk og med indhold af mindst 1,5 pct. og højst 15 pct. mælkefedt betegnes "kærnemælkspulver". Kærnemælkspulver fremstillet af usyrnet kærnemælk skal mærkes med oplysning om, at produktet er fremstillet af usyrnet (sød) kærnemælk.

§ 16. I mærkningen af de i bilag 1 anførte produkter skal mælkens 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 og 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 rekonstitueringsmåden, herunder angivelse af fedtindholdet i det således opløste eller rekonstituerede 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 syrning, løbeenzymer, 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/kationernes 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 artikel 3, stk. 2, litra b, i forordning nr. 2597/97/EØF af 18. december 1997 om supplerende regler til den fælles markedsordning for mælk og mejeriprodukter med hensyn til konsummælk er forbudt.

§ 21. Sødmælk, 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 "cacaomælk", 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 38 pct. fedt kan tillige betegnes piskefløde.

Kapitel 9

Syrnede konsummælksprodukter

Definitioner

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

Tilvirkning og mærkning m.m.

§ 24. Syrnet konsummælksprodukt skal betegnes "syrnet mælk" dersom produktet indeholder under 8 pct. fedt, og "syrnet fløde" dersom produktet indeholder mindst 8 pct. fedt, jf. dog § 25.

§ 25. Syrnet mælk kan kun betegnes "tykmælk", såfremt produktet indeholder mindst 3,5 pct. fedt.

Stk. 2. Syrnet fløde kan kun betegnes "creme fraiche", såfremt produktet indeholder mindst 18 pct. fedt.

Stk. 3. Konsummælksprodukter, der er syrnet 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 cerevisae 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 syrnet med kulturer af mælkesyrebakterier 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 syrnet mælk eller syrnet fløde.

Stk. 7. Syrnede konsummælksprodukter med mindst 5,6 pct. mælkeprotein kan kun betegnes "ymer", "letmælksymer" og "skummetmælksprodukter", dersom produkter 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 "syrnet 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 syrnet sødmælk, syrnet letmælk eller syrnet skummetmælk skal ikke anføres i betegnelsen af produktet, såfremt fedtindholdet er i overensstemmelse med de, i Rådets forordning Nr. 2597/97 af 18. december 1997 om supplerende regler for den fælles markedsordning for mælk og mejeriprodukter med hensyn til konsummælk, 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. Fødevareregionerne udsteder sundhedscertifikater m.v. 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. 1-3 og stk. 5 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 fortsæt 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 kvalitetsnormer, der er fastsat i Rådets forordning nr. 2991/94/EØF af 5. december 1994 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer, Kommissionens forordning nr. 577/97/EØF af 1. april 1997 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning nr. 2991/94/EØF om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer og til Rådets forordning nr. 1898/87/EØF om beskyttelse af benævnelserne for mælk og mejeriprodukter i forbindelse med afsætning og i Rådets forordning nr. 2597/97/EØF af 18. december 1997 om supplerende regler til den fælles markedsordning for mælk og mejeriprodukter med hensyn til konsummælk samt af mærkningsforskrifterne, der er fastsat i Rådets forordning nr. 1898/87/EØF af 2. juni 1987 om beskyttelse af benævnelserne for mælk og mejeriprodukter i forbindelse med afsætning, straffes med bøde i henhold til § 23, stk. 5, og § 27 i lov om administration af Det Europæiske Økonomiske Fællesskabs forordninger om markedsordninger for landbrugsvarer m.v.

Kapitel 12

Ikrafttrædelses- og ophævelsesbestemmelser

§ 29. Bekendtgørelsen træder i kraft den 19. maj 2004.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 25 af 14. januar 2003 om mælkeprodukter m.v. og bekendtgørelse nr. 568 af 23. juni 2003 om mælkekonserves.

Stk. 3. Produkter som er fremstillet og mærket i overensstemmelse med kapitel 6 i bekendtgørelse nr. 902 af 29. november 1993 om mælkeprodukter m.v. og margarine kan kun markedsføres til og med den 17. juli 2004. Produkterne kan dog markedsføres indtil lagrene er opbrugt, såfremt de forinden den 17. juli 2004, er mærket i overensstemmelse med kap. 6 i bekendtgørelse nr. 902 af 29. november 1993 om mælkeprodukter m.v. og margarine m.v.

Fødevaredirektoratet, den 10. maj 2004

Per H. Kristiansen

/Thomas Ilum Damsgaard

Bilag 1

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 l 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 inddamper mælk tilsat saccharose (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 l 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 el1er 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.

Bilag 2

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.**

Bilag 3

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.**

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.

Bilag 4

Fortegnelse vedr. ostekarakteristika

Umodnede oste:	
Dansk Akawi	1
Dansk Halloumi	2
Dansk Mozzarella	3
Dansk Ricotta	4
Modnede oste:	
Dansk Baski	5
Dansk Brick Ost	6
Dansk Butterkäse	7
Dansk Cheddar	8
Dansk Cheshire	9
Dansk Colby	10
Danbo	11
Dansk Double Gloucester	12
Dansk Edam	13
Elbo	14
Dansk Emmentaler	15
Esrom	16
Dansk Fontal	17
Dansk Fontina	18
Fynbo	19
Dansk Gouda	20
Dansk Gruyere	21
Dansk Grana	22
Havarti	23
Dansk Herregårdsost	24
Dansk Hingino	25
Dansk Hushållsost	26
Dansk Kashkaval	27
Dansk Kasseri	28
Dansk Kefalotiri	29
Dansk Krydderiost	30
Dansk Leicester	31
Maribo	32
Molbo	33
Dansk Mynster	34
Dansk Muenster	35
Dansk Præstost	36
Dansk Saint Paulin	37
Samsø	38
Svenbo	39
Tybo	40
Skimmelmodnede oste:	
Dansk Brie	41
Dansk Camembert	42
Danablu	43
Dansk Mycella	44
Ost i lage:	
Dansk Feta	45

Nr. 1: Dansk Akawi

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 40
- 3.2 pct. vand (max): . 60
- 3.3 Saltindhold: Mindst 3 pct.

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Skorpefri. Hvid til gullig med mærker efter klædefolder.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvid til svag gullig. Kan være noget skjoldet på grund af saltrand.
  - 4.2.2 Konsistens: Ensartet blød til halvfast, lidt kort, skærbar.
  - 4.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ren, mild og salt smag. Kan have præg af fedtspaltning.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

  Kvadratisk, rektangulær eller uregelmæssigt formet.

  Vægt: ca. 250 g til ca. 1,7 kg. Osten kan være nedlagt i saltlage eller pakket i plastfolie.

5.0 Lagring: Umodnet (helt frisk).

Nr. 2: Dansk Halloumi

1.0 Mælketype: Bovin
- 1.1 Ostemassen bliver efter behandlingen i ostekarret opvarmet til en vandtemperatur på ca. 80 grader C, hvorunder ostemassen ældtes og strækkes i et specielt apparatur.

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Under behandlingen i ostekarret kan ostemassen tilsættes varmetørret, afkimet krusemynte, uden tilsætning af konserveringsmidler, antioxidanter eller andre kemikalier. Krusemynten kan ligeledes tilsættes saltlagen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): .. ... .40
- 3.2 pct. vand (max): . . 48

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Overfladen hvidlig til let gul, blank og tæt. Tynd og lukket skorpe. Overfladen må være foldet.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensartet hvid til flødegul.

4.2.2 Konsistens: Ensartet blød til halvfast, gummiagtig og noget sej.

4.2.3 Bygning: Tæt, med fine mekaniske huller eller sammenrulningsspalter.

4.2.4 Lugt og smag: Frisk, krydret, fedladen, let syrlig og salt.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

Brødform eller uregelmæssigt formet. 2-300 g vakuumpakket. 2,5 til 10 kg i plastfolie eller opdelt i mindre enheder og nedlagt i saltlage.

5.0 Lagring: Umodnet (frisk).

Nr. 3 : Dansk Mozzarella

1.0 Mælketype: Bovin

1.1 Ostemassen underkastes opvarmning til en vandtemperatur på omkring 80 grader C, hvorunder ostemassen ældtes og strækkes i et særligt apparatur.

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .60, 50, 45, 40, 30, 20

3.2 pct. vand (max): 62, 66, 69, 71, 74, 76

4.0 Egenskaber:

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

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensartet, hvid til flødegul, må være svagt marmoreret.

4.2.2 Konsistens: Ensartet, blød til halvfast, gummiagtig og noget sej.

4.2.3 Bygning: Tæt masse, der må indeholde fine, mekaniske huller eller sammenrulningsspalter.

4.2.4 Lugt og smag: Frisk, rentsmagende, fedladen, let syrlig og let saltet.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

Form: Ingen krav.

Størrelse: Ingen krav.

5.0 Lagring: Umodnet (frisk).

Nr. 4 : Dansk Ricotta (jf. § 9, stk. 2.)

1.0 Mælketype: Bovin.

1.1 Vallemælkeblandingen underkastes opvarmning.

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .40, 20
- 3.2 pct. vand (max): ... .74, 85

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Skorpefri, ren ujævn overflade.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Ensartet hvid til grågul, svagt marmoreret.
  - 4.2.2 Konsistens: Blød til halvfast, lidt gummiagtig.
  - 4.2.3 Bygning: Grynet, tæt masse.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Fad, syrlig.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  Konsumpakninger: 100 g til 1 kg. Til industrielt formål: 5-20 kg

5.0 Lagring: Umodnet (frisk).

Nr. 5: Dansk Baski

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 48, 45
- 3.2 pct. vand (max): . .. .42, 42

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Skorpefri, hvid til svag gullig, ensfarvet og fri for skimmelvækst.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvid til svag gullig.
  - 4.2.2 Konsistens: Ensartet, halvfast, lidt sej.
  - 4.2.3 Lugt og smag: Ren, mild med præg af fedtspaltning.
  - 4.2.4 Bygning: Helt tæt.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  Kvadratisk med plane flader og stejle sider. 38 x 38 cm, højde ca. 12 cm. Vægt ca. 15 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 3 uger.

Nr. 6: Dansk Brick Ost

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50
- 3.2 pct. vand (max): 44

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 4.1.1 Skorpefri.
- 4.1.2 Skorpe: Grålig-gullig, hel, tæt og tynd.
- 4.1.3 Overflade: Ren grålig, let fugtigt kitlag. Hvis osten er paraffineret skal paraffinlaget være godt fastsiddende på en ren og tør skorpe.
- 4.2 Indre:
- 4.2.1 Farve: Ensartet hvidlig eller lysegul eller stærk gul. Osten fremstilles med eller uden tilsætning af farve.
- 4.2.2 Konsistens: Ensartet, skærbar, ret blød, smidig, ikke sej, tør, kort eller smuldrende.
- 4.2.3 Bygning: Spredte, ret små, irregulære mekaniske huller og spalter med matglinsende væg. Enkelte små, runde huller må forekomme.
- 4.2.4 Lugt og smag: Ret mild, let syrlig og med tydeligt præg af kitbehandling.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
- 4.3.1 Med skorpe: Regelmæssig, rektangulær (murstensformet) med stejle eller svagt konvekse sider, fuldkantet med let afrundede hjørner og kanter. Længde ca. 26 cm, bredde ca. 12 cm, højde ca. 9 cm. Vægt ca. 2,5 kg.
- 4.3.2 Skorpefri: Længde ca. 35 cm, bredde ca. 28 cm og højde ca. 18 cm. Vægt ca. 17-20 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 6 uger.

Nr. 7: Dansk Butterkäse

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45, 50, 60
- 3.2 pct. vand (max): 52, 50, 45

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med Skorpe: Tør, smidig gullig til rødlig skorpe med kitlag. Osten kan være overtrukket med en plastemulsion.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til gullig..

4.2.2 Konsistens: Smidig, skærbar.

4.2.3 Bygning: Tæt eller med få runde eller spalteformede huller med størrelse op til 10 mm.

4.2.4 Lugt og smag: Mild, syrlig og aromatisk.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

Vægt: fra 0,25 til 20 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 4 uger.

Nr. 8: Dansk Cheddar

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 48

3.2 pct. vand (max): 39

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med Skorpe: Tæt, fast, gullig til orange skorpe som kan være dækket med bandage (tyndt osteklæde) og/eller overtrukket med paraffin.

4.1.2 Skorpefri: Gullig til orange.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensartet hvidlig til gullig for ufarvet ost og stærk gul til rød for farvet ost.

4.2.2 Konsistens: Fast, kompakt voksagtig.

4.2.3 Bygning: Enkelte spalteformede åbninger må forekomme mellem store, tætte partier.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse til tilvirkningsstedet: Ren, mild syrlig. Med stigende alder bliver smagen mere kraftig.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

Høj cylindrisk eller blokform.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 9 uger.

Nr. 9: Dansk Cheshire

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50

3.2 pct. vand (max): 44

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med bandage: Bandagen jævn og tæt snøret, hård og tør. Farven hvidlig grålig og uden pletter. Osten skal være ren under bandagen. Evt. paraffinlag skal være jævnt og fastsiddende.

4.1.2 Uden bandage: Gullig-grålig skorpe. Må paraffineres eller behandles med plastic. Paraffinlag skal i så fald være jævnt og fastsiddende på ren og tør skorpe.

4.1.3 Skorpefri: Ingen skorpedannelse, ren, tæt og ensfarvet, fri for vækst af skimmel og kitdannelse. Plasticfilm skal være stramtsiddende og uden egentlige folder.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensartet hvidlig til gullig for ufarvet ost og rødgul for farvet ost.

4.2.2 Konsistens: Fast, skør let smuldrende til sprød. Ikke sej eller tør.

4.2.3 Bygning: Tæt, irregulære åbninger og mindre spalter (som ris eller mindre) mellem kornene må forekomme. Der må ikke findes gærhuller i osten.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse til tilvirkningsstedet: Ren, mild syrlig (kærnemælksagtig). Med stigende alder bliver smagen mere kraftig.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Med skorpe: Høj cylindrisk med næsten lodret side og fuldkantet. Diameter: Ca. 13 til 31 cm. Højde: Ca. 12 til 30 cm. Vægt: Ca. 4 til 33 kg.

4.3.2 Skorpefri: Rektangulær blokform med stejle sider, fuldkantet med let afrundede hjørner og kanter. Dimensioner: Ca. 28 x 35 x 18 cm. Vægt: Ca. 17 til 20 kg

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 3 uger.

Nr. 10: Dansk Colby

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50

3.2 pct. vand (max): 40

4.0 Egenskaber:

4.1 Tilvirkningsform og størrelse:

4.1.1 Cylindrisk. Højde ca. 32-33 cm. Vægt ca. 33 kg.

4.1.2 Rektangulær blokform 28 x 35 x 18 cm. Vægt ca. 17 til 20 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

Nr. 11: Danbo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45, 30, 20
- 3.2 pct. vand (max): 50, 56, 59
- 3.3 Mini-ost, ost under 1 kg, må udelukkende tilvirkes med minimum 45 pct. fedt i tørstof, samt max. 50 pct. vand.

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Fast gullig skorpe med eller uden kitlag. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
  - 4.2.2 Konsistens: Halvfast til fast, smidig og skærbar.
  - 4.2.3 Bygning: Et antal runde huller, fra mindst 2 til omkring 10 af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen. Hvis kommen er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form. Den anvendte kommen skal være jævnt fordelt i osten.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.3.1 Kvadratisk med kantlængde på ca. 30 cm og vægt ca. 8,5 kg.
  - 4.3.2 Osten må med tilsvarende forhold mellem kantlængde og vægt tilvirkes med vægt fra 6 til 14 kg.
  - 4.3.3 Osten kan også fremstilles i rektangulær form i størrelsen ca. 38 cm x ca. 76 cm samt ministørrelser.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Ost mindre end 2 kg dog mindst 3 uger.

Nr. 12: Dansk Double Gloucester

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50

3.2 pct. vand (max): 44

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre:

4.1.1 Med bandage: Bandagen skal være jævn og tæt, snøret, hård og tør. Farven hvidlig, grålig og uden pletter. Osten skal være ren under bandagen. Eventuelt paraffinlag skal være jævnt og fastsiddende.

4.1.2 Uden bandage: Rødlig eller gullig ensfarvet skorpe. Paraffinlag skal i så fald være jævnt og fastsiddende på en ren og tør skorpe.

4.1.3 Skorpefri: Ingen egentlig skorpedannelse, ren, tæt og ensfarvet, fri for vækst af skimmel og kitdannelse. Plastfolie skal være stramtsiddende og uden egentlig folder. Må kun fremstilles i blokform.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til gullig for ufarvet ost og stærk gul til rød for farvet ost.

4.2.2 Konsistens: Ensfarvet, fast, men dog smidig og skærbar.

4.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige spalter. Gæringshuller må ikke forekomme.

4.2.4 Lugt og smag: Ren mild, aromatisk (nøddeagtig). Ikke sur.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Normal form: Regelmæssig, fuldkantet, flad cylindrisk med plane flader og stejl eller svagt konveks side. Højde 12-15 cm. Diameter ca. 40 cm. Vægt: 12 til 15 kg.

4.3.2 Blokform: Rektangulær med stejle sider, fuldkantet med let afrundede hjørner og kanter. Dimensioner ca. 36 x 28 x 18 cm. Vægt ca. 17-20 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 6 uger.

Nr. 13: Dansk Edam

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 Sammensætning for ost af normalstørrelse:

3.1.1 pct. fedt i tørsto (min): ..40

3.1.2 pct. vand (max): 46

3.2 Sammensætning af Baby-Edam:

3.2.1 pct. fedt i tørstof (min): 40

3.2.2 pct. vand (max): 47

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med skorpe: Fast gullig skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig eller gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Fast, smidig og skærbar.

4.2.3 Bygning: Få runde og irregulære huller op til størrelse som ærter jævnt eller ujævnt fordelt i ostemassen.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen mere udpræget.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Kugleformet evt. med affladet top og bund. Vægt 1,7-2,5 kg.

4.3.2 Flad rektangulær eller kvadratisk. Vægt ikke under 5 kg.

4.3.3 Baby-Edam, kugleformet. Vægt 400 gram - 1,1 kg.

4.3.4 Brødform: Den længste side mere 2 gange den korteste. Vægt 2-5 kg.

4.3.5 Baby-Edam, brødformet: Den længste side mere end 2 gange den korteste. Vægt 400 gram - 1,1 kg.

4.3.6 Kun ost med form og størrelse som nævnt under 4.3.2 må tilvirkes skorpefri.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Baby-Edam dog mindst 3 uger.

Nr. 14: Elbo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .45, 40, 30, 20

3.2 pct. vand (max): 48, 50, 56, 59

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med skorpe: Fast gullig skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til svag gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Halvfast til fast, smidig og skærbar.

4.2.3 Bygning: Et antal runde huller, fra mindst 2 til omkring 10 af størrelse som ærter jævnt fordelt snitfladen. Hvis kommen er anvendt, vil der gennemgående være flere huller af ikke helt regelmæssig form. Den anvendte kommen skal være jævnt fordelt i osten.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let syrlig. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Form: Rektangulær brødform eller kvadratisk. Længde ca. 32-38 cm. Osten må tilvirkes med vægt fra ca. 3 kg til ca. 15 kg. Normalstørrelse: Vægt fra ca. 5,5 kg. Forholdet mellem højde og bredde skal være ca. 1:1, tværsnit dog højst 15 cm x 15 cm.

4.3.2 Osten kan fremstilles i rektangulær form i størrelsen ca. 38 cm x 76 cm.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

Nr. 15: Dansk Emmentaler

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45

3.2 pct. vand (max): 40

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med skorpe: Tør, hård gulbrun til brunlig skorpe, kan være belagt med tørt gråligt-brunligt kitlag.

4.1.2 Skorpefri: Elfenbensfarvet til gullig. Kun ost med form og størrelse som nævnt under 4.3.2 må tilvirkes skorpefri.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Elfenbensfarvet til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Fast. Skærbar.

4.2.3 Bygning: Regelmæssigt fordelte og i hovedsagen regelmæssigt runde glatvæggede, matglinsende huller 10-30 mm i diameter.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Aromatisk, sød, udpræget nøddekerneagtig smag med nogen smag fra propionsyregæringen. Med stigende alder får osten en kraftigere smag.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Flad, cylindrisk med konvekse sider. Diameter 70-100 cm. Vægt mindst 70 kg. Højde 12-30 cm.

4.3.2 Rektangulær med højde 12 til 30 cm. Vægt min. 30 kg

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 7 uger.

Nr. 16: Esrom(BGB)*

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.
- 2.2 Naturlig røgning eller røgaroma.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .60, 45
- 3.2 pct. vand (max): . .. .43, 50

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Tynd, smidig, gullig til orange skorpe med kitlag. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvidlig med gullig tone til gul rødlig tone, ensartet.
  - 4.2.2 Konsistens: Halvfast til blød, skærbar.
  - 4.2.3 Bygning: Mange uregelmæssigt formede huller højst af størrelse som ris, jævnt fordelt i osten. I ost med 60 pct. fedt i tørstof vil hullerne gennemgående være mindre. De anvendte krydderibestanddele skal være jævnt fordelt i osten.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra overflademodningen dominerende. Hvis krydderier m.m. og røgning m.m. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.3.1 Form: Rektangulær grundflade. Længde: ca. det dobbelte af bredden.
  - 4.3.2 Højde 3,5-4,5 cm for ost af vægt fra 0,2 kg til 0,5 kg. 4,0 cm til 7,0 cm for ost af vægt fra 1,3 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 3 uger.

***) Omfattet af Rådets forordning 2081/92 EØF om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler (EFT. L208 af 24.7.92 s. 1).**

Nr. 17: Dansk Fontal

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .50, 45

3.2 pct. vand (max): 44, 47

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med eller uden skorpe. Hvis med skorpe så eventuelt med kitlag. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til lysegul.

4.2.2 Konsistens: Halvfast, smidig, skærbar.

4.2.3 Bygning: Ingen eller enkelte små runde til let ovale huller.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let, syrlig, aromatisk, med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Flad cylindrisk med konkav eller ret side, plane eller næsten plane flader. Diameter 30-45 cm. Højde 7-10 cm. Vægt ca. 5 til 20 kg.

4.3.2 Må desuden tilvirkes som flad, rektangulær eller kvadratisk. Vægt ikke under 5 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 3 uger.

Nr. 18: Dansk Fontina

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .50, 45

3.2 pct. vand (max): . .. .44, 46

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Fast gullig skorpe med kitlag. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til lysegul.

4.2.2 Konsistens: Halvfast, smidig og skærbar.

4.2.3 Bygning: Ingen eller enkelte små runde til let ovale huller.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let syrlig, aromatisk, med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Flad cylindrisk med konkav eller ret side. Diameter ca. 25-45 cm. Højde 7-10 cm. Vægt ca. 4,5 til 18 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 7 uger.

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

Nr. 19: Fynbo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .45, 30
- 3.2 pct. vand (max): . .. .50, 53
- 3.3 Mini-ost, ost under 1 kg, må udelukkende tilvirkes med min. 45 pct. fedt i tørstof samt max. 50 pct. vand.

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Fast, gullig skorpe.Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.
  - 4.2.2 Konsistens: Fast, smidig, skærbar. Mini-Fynbo dog halvfast til fast.
  - 4.2.3 Bygning: Et antal runde huller fra mindst 2 til omkring 10 af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen mere udpræget. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.3.1 Flad, cylindrisk med afrundede sider og kanter som en sammentrykket kugle. Diameter: Ca. 31 cm. Normalstørrelsesvægt: Ca. 6-7 kg. I øvrigt med vægt indtil ca. 14 kg.
  - 4.3.2 Osten må med tilsvarende forhold mellem højde og diameter tilvirkes som ministørrelser.
  - 4.3.3 Osten må tillige fremstilles som flad cylindrisk med diameter på ca. 19 cm, højde ca. 12 cm, og vægt ca. 3,5 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Ost mindre end 2 kg dog mindst 3 uger.

Nr. 20: Dansk Gouda

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen

3.0 Sammensætning:

3.1 Sammensætning for ost af vægt 2,5 kg og derover:

pct. fedt i tørstof (min): 48

pct. vand (max): 43

3.2 Sammensætning for Baby-Gouda:

pct. fedt i tørstof (min): 48

pct. vand (max): 45

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med skorpe: Fast gullig til gulbrun skorpe. Osten kan overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig. Kun ost med form og størrelse som nævnt under 4.3.2 må tilvirkes skorpefri.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Fast, smidig, skærbar.

4.2.3 Bygning: Fra få til mange runde og irregulære huller op til størrelse som ærter jævnt eller ujævnt fordelt i ostemassen.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Med skorpe: Mild, let syrlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen mere udpræget. Skorpefri: Mild, let syrlig.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Flad, cylindrisk, med konvekse sider med jævn overgang mellem siden og ostens to flader. Forholdet mellem højde og diameter mellem 0,25 og 0,33. Vægt 2,5-30 kg.

4.3.2 Flad, rektangulær eller kvadratisk. Vægt ikke under 5 kg.

4.3.3 Brødform: Den længste side mere end 2 gange den korteste. Vægt: 2,5-5 kg.

4.3.4 Baby-Gouda: Flad, cylindrisk med konvekse sider. Forholdet mellem højde og diameter 0,5. Vægt fra 180 g til 1,5 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Baby-Gouda dog mindst 3 uger.

Nr. 21: Dansk Gruyere

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45

3.2 pct. vand (max): 38

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Tør, hård gulbrun til brunlig skorpe belagt med tørt, grå-brunligt kitlag.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Elfenbensfarvet til lys gul.

4.2.2 Konsistens: Fast, skærbar.

4.2.3 Bygning: Regelmæssigt fordelte runde, matglinsende huller med en diameter på 5 til 10 mm.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Aromatisk, sød. Med stigende alder får osten en kraftigere smag.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Vægt: Mindst 35 kg. Diameter: 40-65 cm. Højde 9-13 cm.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

Nr. 22: Dansk Grana

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 32

3.2 pct. vand (max): 36

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Hård, kraftig gulbrun skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Gullig til grågul. Spredte lyse korn og noget mørk skorperand må forekomme.

4.2.2 Konsistens: Hård, kornet, men sammenhængende let splintrende, egnet til rivning med nogen sejhed.

4.2.3 Bygning: Helt tæt eller få meget små mere eller mindre regelmæssigt formede huller.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Aromatisk, sødlig. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen udpræget skarp, sødlig.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Cylindrisk grundflade. Mindst 6 kg. Diameter gennemgående ca. det dobbelte af højden.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 6 måneder.

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

Nr. 23: Havarti

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

2.2 Naturlig røgning eller røgaroma.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 60, 55, 45, 30

3.2 pct. vand (max): ... .42, 46, 50, 54

3.3 Havarti med mindst 60 pct. fedt i tørstof kan benævnes flødehavarti.

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 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.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Halvfast skærbar.

4.2.3 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. De anvendte krydderibestanddele skal være jævnt fordelt i osten.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Med skorpe: Mild, syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Skorpefri: Ren mild syrlig, aromatisk. Hvis krydderier m.m. og røgning m.m. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Vægt under 2,0 kg for oste i typerne 60, 55 og 45 pct. fedt i tørstof. Form: Rektangulær grundflade. Den længste side mere end 2 gange den korteste. Kvadratisk tværsnit. Cylindrisk grundflade: Højde mere end det halve af diameteren.

4.3.2 Vægt 2,0 kg og derover må tilvirkes i samtlige 4 anførte typer under pkt. 3.1. Form: Cylindrisk eller rektangulær incl. kvadratisk grundflade. Højde: Mindst ca. 10 cm.

4.3.3 Havarti af ministørrelse må kun tilvirkes i følgende størrelser:
Vægt ca. 227 g og ca. 250 g, længde ca. 11,0 cm, bredde og højde ca. 4,5 cm,
vægt ca. 454 g og ca. 500 g, længde ca. 14,0 cm, bredde og højde ca. 5,5 cm,
vægt ca. 750 g, længde ca. 14,0 cm, bredde og højde ca. 6,5 cm.
Herudover må Havarti af ministørrelse tilvirkes som skorpefri i cirkulær form med diameter ca. 9 cm og ca. 12 cm og i vægt ca. 225 g, 450 g og ca. 900 g.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Ost under pkt. 4.3.1 min. 3 uger. Ost under pkt. 4.3.2 min. 5 uger.

Nr. 24: Dansk Herregårdsost

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45, 40, 30
- 3.2 pct. vand (max): 41, 43, 47

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Overfladen fast, lidt hård og sej (med eller uden skorpe).
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Jævn lysegul til gul.
  - 4.2.2 Konsistens: Skærefast.
  - 4.2.3 Bygning: Et antal runde huller af størrelse som ærter jævnt fordelt i snitfladen.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Mild, fyldig, aromatisk (nøddekernelignende).
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.3.1 Flad cylindrisk med afrundede sider. Vægt: 12-14 kg.
  - 4.3.2 Blokform, størrelse ca. 38x38x9-12 cm. Vægt: 12-15 kg.
  - 4.3.3 Rektangulær form. Vægt: Min. 5 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 12 uger.

Nr. 25: Dansk Hingino

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .40, 32
- 3.2 pct. vand (max) ved alder:
  8 uger – 4 mdr. 35, 38
  4 – 6 mdr. ..34, 37
  over 6 mdr. 33, 36

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Overfladen hård, riflet, tør, må være behandlet med plast emulsion.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvidlig til let gullig.
  - 4.2.2 Konsistens: Hård, splintrende, egnet til rivning.
  - 4.2.3 Bygning: Tæt med få huller af diameter ca. 1 mm.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Pikant, let syrlig.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.3.1 Diameter ca. 20 cm, højde ca. 10 cm. Vægt: ca. 2,5 kg.
  - 4.3.2 Diameter ca. 15 cm, højde ca. 10 cm. Vægt: ca. 2,0 kg.

Diameter ca. 15 cm, højde ca. 7 cm. Vægt: ca. 1,0 kg.

5.0 Lagring: .

5.1 Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet eller fra tilknyttet lager: Mindst 6 måneder (undtaget ost leveret direkte til smelteostfabrik).

Nr. 26: Dansk Hushållsost

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45

3.2 pct. vand (max): 47

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri: Overfladen rent grålig, let fugtigt kitlag. Hvis osten er paraffineret, skal paraffinlaget været godt fastsiddende på en ren og tør skorpe. Ved fremstilling af skorpefri oste skal overfladen være blød og smidig samt være hel og tæt.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensartet hvidlig eller lysegul.

4.2.2 Konsistens: Halvfast, skærbar, noget elastisk.

4.2.3 Bygning: Et rigeligt antal irregulære, mekaniske huller af uregelmæssig form og størrelse med matglinsende væg.

4.2.4 Lugt og smag: Ret mild og svagt syrlig.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Cylindrisk med svagt afrundede sider. Diameter 8-15 cm, højde 8-15 cm. Vægt 0,25 til 3 kg.

4.3.2 Brødform: 0,25 kg-10 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 6 uger. Oste af vægt under 1 kg, dog mindst 4 uger..

Nr. 27: Dansk Kashkaval

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Hele eller grofthakket sorte peberkorn.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .45, 40

3.2 pct. vand (max): . .. .44, 46

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Skorpefri. Hvidlig til gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig eller gullig.

4.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, lidt kort, skærbar.

4.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.

4.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig pikant smag, kan have præg af fedtspaltning.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Flad cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider. Vægt ca. 1 kg. Diameter ca. 15 cm. Højde ca. 6 cm.

4.3.2 Flad cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider. Vægt 7-10 kg. Diameter ca. 30 cm. Højde ca. 9-12 cm.

4.3.3 Kvadratisk. Vægt ca. 15 kg. 38x38 cm.

4.3.4 Rektangulær. Vægt op til 25 kg. Vægt på 200 g. længde 90 mm. bredde 70 mm. højde 30 mm.

4.3.5 Cylindrisk: Diameter på ca. 9 cm, højde mellem 5-8 cm, vægt mellem 300-500 g.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 4 uger.

Nr. 28: Dansk Kasseri

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45

3.2 pct. vand (max): 44

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Skorpefri: Hvidlig til gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til gullig.

4.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, lidt kort, skærbar.

4.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.

4.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig pikant smag; kan have præg af fedtspaltning.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Fald cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider. Vægt ca. 1 kg. Diameter ca. 15 cm. Højde ca. 6 cm.

4.3.2 Flad cylindrisk med stejle eller svagt konvekse sider. Vægt 7-10 g. Diameter ca. 30 cm. Højde ca. 9-12 cm.

4.3.3 Kvadratisk. Vægt ca. 15 g. 38x38 cm.

4.3.4 Rektangulær. Vægt ca. 2,5 g. 10x10x23 cm.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 4 uger.

Karakteristikken finder alene anvendelse på oste som udføres til tredjelande.

Nr. 29: Dansk Kefalotiri

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Peber.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 40
- 3.2 pct. vand (max): 38
- 3.3 Saltindhold: Mindst 3 pct.

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Fast gullig skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvidlig til svag gullig. Kan være skjoldet på grund af saltrand.
  - 4.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, lidt kort, skærbar.
  - 4.2.3 Bygning: Må være helt tæt eller have få jævnt fordelte uregelmæssige huller og/eller spalter.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig og salt smag med præg af fedtspaltning.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Flad cylindrisk med plane flader og lodrette eller svagt konvekse sider. Vægt 6-9 kg. Diameter 26-33 cm. Højde ca. 10 cm.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

Nr. 30: Dansk Krydderiost

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Osten skal være karakteriseret af tilsatte krydderier, hvor følgende er tilladt: Kommen og andre krydderier, urter eller frugten m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .55, 45
- 3.2 pct. vand (max): ... .46, 46

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre:

4.1.1 Ost med et indhold af fedt i tørstof på mindst 55 pct.: Kvadratisk form: Overfalden ren, hvidlig til let gullig, tæt, jævn, lukket tynd skorpe, ingen mug- eller gærvækst eller kitdannelse. Omsluttet af plastfolie. Rektangulær og cylindrisk form: Overfladen skorpefri, ren, ensfarvet, fri for vækst af skimmel og kitdannelse. Omsluttet af plastfolie.

4.1.2 Ost med et indhold af fedt i tørstof på mindst 45 pct.: Overfalden ren, hvidlig til let gullig, tæt, jævn, lukket tynd skorpe. Ingen mugvækst, gær eller kitdannelse. Omsluttet af plastfolie.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensfarvet, hvidlig til let gullig.

4.2.2 Konsistens: Ensartet, smidig, halvfast og let skærbar.

4.2.3 Bygning: Uregelmæssig hulsætning. Tilsætningen jævnt fordelt i ostemassen.

4.2.4 Lugt og smag: Ren, mild, let syrlig, med smag karakteriseret af tilsætningens art.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Ost med et indhold af fedt i tørstof på mindst 55 pct.: Rektangulær, kvadratisk eller cylindrisk form med diameter på ca. 8 cm.

4.3.2 Ost med indhold af fedt i tørstof på mindst 45 pct.: Flad kvadratisk eller rektangulær form.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 2 uger.

Nr. 31: Dansk Leicester

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50

3.2 pct. vand (max): 42

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre:

4.1.1 Med bandage: Bandagen jævn og tæt, snøret, hård og tør, farven hvidlig, grålig og uden pletter. Eventuelt paraffinlag skal være jævnt og fastsiddende.

4.1.2 Uden bandage: Rødlig eller gullig ensfarvet skorpe, Må paraffineres eller behandles med plastic. Paraffinlag skal i så fald være jævnt og fastsiddende på en ren og tør skorpe.

4.1.3 Skorpefri: Ingen egentlig skorpedannelse, ren, tæt og ensfarvet, fri for vækst af skimmel og kitdannelse. Plastfolie skal være stramtsiddende og uden egentlige folder.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensfarvet, kraftig rødgul.

4.2.2 Konsistens: Ensartet, fast, kort, let sprød. Ikke klæg, sej eller tør.

4.2.3 Bygning: Tæt. Enkelte mekaniske huller af uregelmæssig form må forekomme. Ingen gæringshuller.

4.2.4 Lugt og smag: Ren, let syrlig og meget aromatiske. Ikke sur.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Normalform: Regelmæssig, fuldkantet, cylindrisk med plane flader og stejl eller svagt konveks side. Diameter ca. 45 cm, højde ca. 8-12 cm. Vægt: 15 til 18 kg

4.3.2 Blokform: Rektangulær med stejle sider, fuldkantet med let afrundede hjørner og kanter. Dimensioner: Ca. 36 x 28 x 18 cm. Vægt: ca. 18 til 20 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 6 uger.

Nr. 32: Maribo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45, 30, 20

3.2 pct. vand (max): 44, 54, 57

3.3 Mini-ost, ost under 1 kg, må kun tilvirkes med mindst 45 pct. fedt i tørstof samt max. 48 pct. vand.

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med skorpe: Fast gullig skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastbemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Fast, skærbar, ret smidig.

4.2.3 Bygning: Stort antal uregelmæssigt formede huller jævnt fordelt i hele ostemassen. Hullernes størrelse skal være som ris eller mindre. Den anvendte kommen skal være jævnt fordelt i osten.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Med skorpe: Mild, syrlig med præg af overflademodning. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Skorpefri: Mild, syrlig. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Rund med skorpe: Cirkulær med afrundede sider og kanter som en sammentrykket kugle. Diameter: Ca. 43 cm. Osten må med tilsvarende passende forhold mellem diameter og højde tilvirkes som mini-størrelser og tillige med vægt indtil normalstørrelse.

4.3.2 Med skorpe eller skorpefri: Kvadratisk eller rektangulær.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Ost mindre end 2 kg dog mindst 3 uger.

Nr. 33: Molbo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .45, 40

3.2 pct. vand (max): . .. .46, 48

3.3 Mini-ost, ost under 1 kg, må udelukkende fremstilles med max. 45 pct. fedt i tørstof samt max. 48 pct. vand.

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Skorpen tør og af gullig farve. Skorpen kan overtrækkes med paraffin eller en plastemulsion.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Skærefast.

4.2.3 Bygning: Et begrænset antal huller af regelmæssig form af omkring ærtestørrelse.

4.2.4 Lugt og smag: Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Kugleform, eventuel med to små modstående liggeflader. Vægt: 1,5 kg og ca. 2-3 kg. Må tillige i den angivne form tilvirkes i ministørrelse.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Ost mindre end 2 kg dog mindst 3 uger.

Nr. 34: Dansk Mynster

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50
- 3.2 pct. vand (max): 46

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Skorpen tør og af gullig farve. Skorpen kan overtrækkes med paraffin eller en plastemulsion.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Hvidlig til gullig.
  - 4.2.2 Konsistens: Skærbar.
  - 4.2.3 Bygning: Et mindre antal runde huller.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Flad cylindrisk. Diameter ca. 25 cm. Vægt: ca. 4 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

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

Nr. 35: Dansk Muenster

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50
- 3.2 pct. vand (max): 47

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Indre:
  - 4.1.1 Konsistens: Skærbar.
  - 4.1.2 Bygning: Regelmæssig med et rigeligt antal huller af uregelmæssig form og af størrelse nærmest som ris eller mindre.
  - 4.1.3 Lugt og smag: Syrlig tendens. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt være karakteriseret heraf.
- 4.2 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.2.1 Brødform. Længde: ca. 30 cm. Vægt: ca. 2,5 til 3,5 kg.
  - 4.2.2 Cirkulær form, hvor ostens højde er større end radius.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

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

Nr. 36: Dansk Præstost

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50
- 3.2 pct. vand (max): 40

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Skorpefri: Fast og smidig. Med skorpe: Gullig, hård, sej og tør.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Jævn lysegul til gul.
  - 4.2.2 Konsistens: Skærefast.
  - 4.2.3 Bygning: Jævnt fordelte uregelmæssige huller.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Stærk aromatisk.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
  - 4.3.1 Flad cylindrisk. Diameter ca. 35 cm, højde ca. 11-15 cm. Vægt: 12-15 kg.
  - 4.3.2 Kvadratisk. Størrelse: 36x36x10-13 cm. Vægt: 13-15 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 12 uger.

Nr. 37: Dansk Saint Paulin

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .50, 40
- 3.2 pct. vand (max): ... .52, 56

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Indre:
  - 4.1.1 Farve: Gullig til hvidlig.
  - 4.1.2 Konsistens: Blød og skærbar til smørbar.
  - 4.1.3 Bygning: Helt tæt eller med få, små runde huller.
  - 4.1.4 Lugt og smag: Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.2 Tilvirkningsform og størrelse:

4.2.1 Cylindrisk. Diameter ca. 20 cm, højde ca. 4-6 cm. Vægt: ca. 1,3 til 2 kg.

4.2.2 Rektangulær i størrelsen 42x12x8 cm med vægt på 4 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 3 uger.

Nr. 38: Samsø

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:

2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45, 30, 20

3.2 pct. vand (max): 46, 54, 58

3.3 Mini-ost, ost under 1 kg, må udelukkende fremstilles med mindst 45 pct. fedt i tørstof samt max. 48 pct. vand.

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri

4.1.1 Med skorpe: Fast gullig til gulbrun skorpe. Osten skal være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig. Må kun tilvirkes i kvadratisk eller rektangulær form.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Fast, smidig og skærbar.

4.2.3 Bygning: Et antal runde huller af størrelse som ærter fordelt i snitfladen. Hvis kommen er anvendt vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form. Den anvendte kommen skal være jævnt fordelt i osten. Mini-Samsø: Blind eller med få runde huller.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: 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. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Form: Cirkulær. Diameter: Ca. 44 cm. Vægt: Ca. 14 kg.

4.3.2 Form: Kvadratisk eller rektangulær.

4.3.3 Osten må som mini-størrelse fremstilles i cylindrisk form.

4.3.4 Osten fremstilles i rektangulært form med en vægt på min. 14 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Ost mindre end 2 kg dog mindst 3 uger.

Nr. 39: Svenbo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45
- 3.2 pct. vand (max): 42

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Med skorpe eller skorpefri
- 4.1.1 Med skorpe: Fast gullig til gulbrun skorpe. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.
- 4.1.2 Skorpefri: Hvidlig til gullig
- 4.2 Indre:
- 4.2.1 Farve: Elfenbensfarvet til ren gullig.
- 4.2.2 Konsistens: Fast, ret smidig og skærbar.
- 4.2.3 Bygning: Runde huller med diameter på 10-25 mm, jævnt fordelt i snitfladen.
- 4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Aromatisk, sød, nøddekerneagtig med en karakteristisk smag fra propionsyregæringen. Med stigende alder får osten en kraftigere smag.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse:
- 4.3.1 Kvadratisk grundflade med kantlængde på ca. 38 cm og vægt ca. 16 kg.
- 4.3.2 Med skorpe må osten tillige tilvirkes med flad cylindrisk form med diameter på ca. 35 cm, højde 13-16 cm og vægt ca. 12 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 7 uger.

Nr. 40: Tybo

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser:
- 2.1 Kommen samt andre krydderier, urter eller frugter m.v. af krydderagtig karakter.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 45, 40, 30, 20
- 3.2 pct. vand (max): 46, 48, 54, 57

3.3 Mini-ost, ost under 1 kg, må udelukkende tilvirkes med mindst 45 pct. fedt i tørstof samt max. 48 pct. vand.

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Fast gullig skorpe med kitlag. Osten kan være overtrukket med paraffin eller en plastemulsion. Evt. kitlag skal være fjernet forinden paraffinering eller plastbehandling.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til ren gullig.

4.2.2 Konsistens: Halvfast til fast, smidig og skærbar.

4.2.3 Bygning: 2-5 runde huller af størrelse som ærter pr. 100 cm^2 snitflade jævnt fordelt i osten. Hvis kommen er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form. Den anvendte kommen skal være jævnt fordelt i osten.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, let syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget. Hvis kommen, andre krydderier, urter, frugter m.v. er anvendt, skal ostens lugt og smag være karakteriseret heraf.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Form: Rektangulær brødform. Normalstørrelse: Vægt ca. 2 til 3 kg. Længde ca. 19 cm. Tværsnit ca. 1:1.

4.3.2 Osten må også i samme størrelsesforhold tilvirkes i ministørrelser og må tillige tilvirkes i dobbelt længde af normalstørrelse under overholdelse af de for denne ovenfor anførte normale tværsnit.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger. Ost mindre end 2 kg dog mindst 3 uger.

Nr. 41: Dansk Brie

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 60, 50, 45, 40

3.2 pct. vand (max): 47, 54, 56, 56

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Tynd, spiselig skorpe bevokset med hvid skimmel. Med stigende alder kan der forekomme rødlige pletter og kanter hidrørende fra vækst af kitdannende bakterier.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Ensfarvet hvidlig til gul, blank. En evt. kerne som aftager med stigende alder må være mat.

4.2.2 Konsistens: Halvfast til blød, skærbar. Med stigende alder bliver osten blødere, men stadig skærbar.

4.2.3 Bygning: Tæt med enkelte uregelmæssige huller.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, aromatisk, champignonlignende. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen kraftigere.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Flad cylindrisk eller oval. Vægt fra ca. 35 g til ca. 500 g samt minimum 1 kg med tilhørende højde fra 2-3 cm. Osten kan før eller efter skimmelmodningen være opdelt i sektorer.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 2 uger.

Nr. 42: Dansk Camembert

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50, 45, 40, 30
- 3.2 pct. vand (max): ... .56, 56, 56, 62

4.0 Egenskaber:
- 4.1 Ydre: Tynd, spiselig skorpe bevokset med hvid skimmel. Med stigende alder kan der forekomme rødlige pletter og kanter hidrørende fra vækst af kitdannende bakterier.
- 4.2 Indre:
  - 4.2.1 Farve: Ensfarvet hvidlig til gul, blank. En evt. kerne som aftager med stigende alder må være mat.
  - 4.2.2 Konsistens: Blød, skærbar. Med stigende alder bliver osten smørbar.
  - 4.2.3 Bygning: Tæt med enkelte uregelmæssige huller.
  - 4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mild, aromatisk, champignonlignende. Med stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra modningen kraftigere med tendens til ammoniaksmag.
- 4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Cylindrisk. Vægt ca. 80 til ca. 300 g med tilhørende højde på 2-3 cm. Osten kan før eller efter skimmelmodningen være opdelt i sektorer.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 2 uger.

Nr. 43: Danablu (BGB*)

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:
- 3.1 pct. fedt i tørstof (min): ... .60, 50

3.2 pct. vand (max): ... .48, 48

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Hvid eventuelt lidt fedtet overflade.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvid til gullig med blågrøn skimmelvækst jævnt fordelt i osten.

4.2.2 Konsistens: Smørbar og skærbar.

4.2.3 Bygning: Uregelmæssig huller og spalter samt stikkanaler jævnt fordelt i osten.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Skarp med præg af modning hidrørende fra skimmelvæksten, der bliver mere udtalt med stigende alder.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse:

4.3.1 Flad, cylindrisk. Diameter ca. 20 cm. Vægt 2,75-3,25 kg.

4.3.2 Rektangulær. Længde ca. 30 cm, bredde ca. 12 cm. Vægt: Ca. 4 kg.

4.3.3 Kvadratisk. Kantlængde 21 cm. Vægt: Ca. 4 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 5 uger.

*** Omfattet af Rådets forordning 2081/92 EØF om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler (EFT. L208 af 24.7.92 s. 1).**

Nr. 44: Dansk Mycella

1.0 Mælketype: Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen.

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50

3.2 pct. vand (max): 48

4.0 Egenskaber:

4.1 Ydre: Skorpen tør, eventuelt lidt fedtet og hvid til brun farve.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig til flødefarvet med blågrønne årer.

4.2.2 Konsistens: smørbar og skærbar.

4.2.3 Bygning: Med blågrønne årer.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Høj cylindrisk. Diameter ca. 23 cm og ca. 28 cm. Vægt: ca. 5-6 kg, samt ca. 9 kg.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 6 uger.

Nr. 45: Dansk Feta (**)

1.0 Mælketype: Caprin, Ovin eller Bovin

2.0 Tilladte tilsætninger af andre smagsingredienser: Ingen

3.0 Sammensætning:

3.1 pct. fedt i tørstof (min): 50, 45, 40, 30

3.2 pct. vand (max): 60, 58, 60, 61

3.3 Indhold af vand i fedtfri ost må ikke overstige 72 pct. (For 50+ må indhold af vand i fedtfri ost ikke overstige 75 pct.).

3.4 Saltindhold: mindst 2 pct.

4.0 Egenskaber: Halvfaste til bløde oste i saltlage. Feta ost i detailpakning kan være emballeret uden saltlage.

4.1 Ydre: Hvidlig.

4.2 Indre:

4.2.1 Farve: Hvidlig.

4.2.2 Konsistens: Halvfast blød til let cremet dog skærbar i tykke skiver.

4.2.3 Bygning: Tæt eller med mekaniske åbninger.

4.2.4 Lugt og smag: Ved minimumsalder for afsendelse fra tilvirkningsstedet: Salt, syrlig evt. med lipasesmag. Med stigende alder vil der kunne forekomme en mere udpræget lipasesmag.

4.3 Tilvirkningsform og størrelse: Ingen bestemmelser.

4.3.1 Emballering: Ostestykkerne eventuelt med tilhørende saltlage skal være emballeret i tæt emballage.

5.0 Lagring: Alder ved afsendelse fra tilvirkningsstedet: Mindst 9 dage.

Omfattet af Rådets forordning 2081/92 EØF om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler (EFT. L208 af 24.7.92, s. 1). De danske regler for produktion til Det Indre Marked opretholdes frem til den 15. oktober 2007. Hvorvidt produktionen kan fortsætte herefter afhænger af udfaldet af EF-domstolens sag nr. C-466/02.

Bilag 5

Smelteost, jf. § 10, stk. 3

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

Bilag 6

Karakteristisk for "smør af første kvalitet"

1.0 Sammensætning:
Jf. Rådets Forordning (EØF) Nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

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.

Officielle noter

[1)] 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 1977, L 123 s. 30) 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 delvis inddampet mælk bestemt til konsum (EF-Tidende 2002, L 15 s. 19).