

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 8.1 andra stycket i rådets förordning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd

(2003/C 110/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 8 och 9 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall lämnas till den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom fem månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkterna 4.2, 4.3 och 4.4, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2082/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2082/92

Ansökningsnummer i medlemsstaten: —

1. Behörig ansökande myndighet i medlemsstaten

Namn: Statens Livsmedelsverk

Address: Box 622, S-751 26 Uppsala

Tfn (46-18) 17 55 00

Fax (46-18) 10 58 48

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Svensk Mjök

2.2 Address: S-105 46 Stockholm

2.3 Sammansättning: Producent/förädlare (x) andra ()

3. Produkttyp: 1.3 (Ost)

4. Produktspecifikation: (Sammanfattning av kraven i artikel 6.2)

4.1 Produktens namn:

Hushållsost. (Ansökan gäller endast benämningen på svenska.)

4.2 Framställningsmetod och särskild beredningsmetod:

En hög kvalitet på råvaran komjök är viktig för tillverkningen. Mjölkråvaran som används för ystning pastöriseras till 72 °C i 15 sekunder.

Hushållsost kännetecknas av en kort ystningstid som varar cirka 105–115 minuter. Ystmjölken tempereras till 30–35 °C och samtidigt tillsätts 0,5–1 % brukssyra. Syrningen sker under omrörning som varar 15–45 minuter. Cirka 30 ml naturligt bovint löpe tillsätts per 100 kg ystmjök. Omrörningen avslutas. Koaglet bryts sönder. Sedan sker förrörning, vassletappning, vattentillsättning, mellanrörning, vassleavtappning och efterrörning. Sedan dräneras vasslen. Slutligen sker fyllning av ostmassan i ostformar.

Ostarna självpresas under förhöjd värme vilket motsvarar 25–50 °C och hög luftfuktighet (75–100 % RF) samtidigt som vändning sker. Ostarna läggs sedan i vattenbad. Därefter placeras ostarna i saltbassäng. Ostarna förpackas i plastfilm. Ostarna lagras vid + 4–15 °C. Genomsnittlig lagringstid är 60 dagar.

4.3 Traditionella egenskaper:

Ursprungligen tillverkades Hushållsost på lantgården under självhushållningens tid. Hushållsost finns omnämnd i dokument daterade från år 1898. Benämningen är därmed traditionell.

Hushållsost kännetecknas av en kort ystningstid och att osten självpressas under hög luftfuktighet och temperatur under tillverkningen. Ostens bakterieaktiviteter är i hög grad avhängiga av ystningsprocessen och de efterföljande temperatur - och tidsförlopp som ostmassan utsätts för. Detta gör att Hushållsost får sin egen särart. Osten är relativt liten, cylindrisk och väger mellan 1 och 2 kg. Den har en sluten yta och är grynpipeg. Konsistensen är saftig, jämn och smidig, men är ändå lätt att hyvla. Smaken är mycket mild och svagt syrlig, en speciell ren och frisk smak.

4.4 Produktbeskrivning:

Hushållsost klassificeras som en halvhård, helfet cylindrisk ost, grynpipeg, smidig konsistens, mild, svagt syrlig. Osten förpackas i plastfilm. Mjölkkråvaran är komjolk. Formen är cylindrisk, svagt utåtbuktad kantsida.

Mått och vikt på en hel, odelad ost är följande:

1. Cylinder: diameter 13,5 cm. Höjd: 10–15 cm. Vikt: 1,8–2,5 kg.
2. Cylinder: diameter 10 cm. Höjd: 10 cm. Vikt: 1–1,2 kg.

Pipornas form är oregelbunden och pipornas storlek är 2–6 mm i tvärsnitt. Konsistensen är jämnt smältbar, mjuk, skivbar, något elastisk. Lukt och smak är mild, svagt syrlig.

4.5 Minimikrav och förförande för kontroll av särarten: Kvalitetskontrollen av ostar tillverkade i Sverige sköts genom Ostfrämjandet som är en ideell förening vars medlemmar alla är företag som har en årsproduktion som överstiger 100 ton ost. Medlemmarnas samlade produktion utgör cirka 99,9 % av den totala tillverkningen av halvhård och hård ost i Sverige. Samtliga svenska tillverkare av Hushållsost är medlemmar i Ostfrämjandet.

SLV bedriver kvalitetskontroll på svenska livsmedel genom de kontroller som de lokala miljö- och hälsoskyddsmyndigheterna bedriver. SLV har ett övergripande ansvar gentemot konsument att livsmedel som saluförs i Sverige har en viss kvalitet och sker på ett lagenligt sätt.

5. Begäran om förbehåll enligt artikel 13.2: Nej.

EG-Nummer: SV/00022/02/01/14.

Dag då komplett ansökan mottogs: 24 februari 2003.
