

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: artikel 5 () artikel 17 (X)

SUB (X) SGB ()

Nationellt registreringsnummer:.....

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Bundesministerium der Justiz
Heinemannstraße 6
53170 Bonn
Telefon: 0228/58-0 Fax: 0228/58-4525

2. Ansökande grupp:

- a) Namn: Verband der Deutschen Milchwirtschaft
b) Adress: Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn
c) Sammanställning: Producent/Förädlare (X) Annan ()

3. Produktens namn: Odenwälder Frühstückskäse (frukostost)

**4. Produktslag: (jfr förteckningen), Ost (nr.)
Mjukost av pastöriserad komjölk**

5. Produktspecifikation: (Sammanfattning av uppgifter enligt artikel 4.2)

- a) Namn: Odenwälder Frühstückskäse
b) Beskrivning: Mjukost i cylindrisk form, med behandlad brungul yta och elfenbensfärgad till gulaktig, smidig ostmassa. Mjölkens smak kommer från regionen "Hessischer Odenwald". Smaken är aromatisk till pikant. Som löpe används endast kalvlöpe.

Form och vikt: Cylinder med en tillverkningsvikt på 100 g, kantfri, aromatisk till pikant doft, kraftig smak.

Pipbildning: Sluten, smidig ostmassa med enstaka mekaniska håligheter.

Fetthalt: Minst 10 % i torrsubstansen.

Torrsubstanshalt per 100 viktdelar: Minst 31 %, högst 42 %.

- c) Geografiskt område: Enligt ostförordningen av den 20.12.1993
Storkommunerna Bergstraße och Odenwald.
- d) Bevis på ursprung: Traditionell produkt från södra delen av Hessischen Odenwaldes. Urkunder från 1700-talen styrker att bönderna i Odenwald levererade ost som en del av arrendet till de rådande feodaltherrarna.
- e) Framställningsmetod: Tillverkningen sker uteslutande av pastöriserad ystmjölk, som utvinns i framställningsområdet. Mognad med kittbakterier (*B.Linens*).
- Mjölkbehandling Efter separering och pastörisering vid 72 °C kyls mjölken vid en temperatur av 34 °C, fylls i ystkaren och förmognar med tillsats av 2-procentig syrningskultur till en syragrad på 7,5. Därefter tillsätts naturligt kalvlöpe (18 ml löpextrakt av styrkan 1: 15 000).
 - Ostmassa- Den löplagda mjölken testas efter ca 60 minuter för hand efter den rätta konsistensen. Massan bryts med harpa till en form på 1,5 till 2 cm grova tärningar. Från denna ostmassa sker vassleavskiljningen. Denna process påskyndas under omrörning.
 - Fyllning i Ostmassan fylls utan vattentvätt noggrant för hand i förvärmda formar.
 - Vändning av osten Efter att ha fått stå i 30 minuter vänds osten. Därefter vänds osten ytterligare efter 30, 60 och 120 minuter.
 - Saltning Osten läggs därefter under 2 timmar i en 18 °C varm 20-procentig saltlake. Detta är nödvändigt för ytbildningen och bidrar till smak- och arombildning.
 - Vila I vilorum bildas inom de närmaste 24 timmarna vid 20°C jäst på ytan, för att befrämja kittbakterier (*Brevibacterium linens*).
 - Mognad Efter två till tre dagar, då kittväxten redan har börjat, kittbehandlas och vänds osten ca 4-5 gånger inom den

återstående mognadstiden. Osten mognar i ett speciellt mognadslager i 14 dagar vid ca 14 °C och vid optimal luftfuktighet (90 % relativ fuktighet).

- Massa och vikt: Ostens tillverkningsvikt uppgår till 100 g. Fetthalten för "Viertelfettstufe" ligger på minst på 10, fettnivån vid 45 viktprocent i torrsubstansen. Torrsubstanshalten på 100 viktdelar uppgår till minst 31 %, dock högst 42 %. Utbytet per 100 kg mjölk är ca 9,5 – 10 kg ost. Den mogna osten paketeras i aluminiumfolie respektive genomskinlig polypropylenfolie i försäljningsfärdiga cylindrar om 200 eller 500 gr.

f) Samband med geografiskt område:

Framställningsområdet ligger i Naturpark Bergstraße-Odenwald. På de sluttande arealerna som ligger på mellan 400 och 550 meters höjd, med mager, sandig jord och med en årsnederbörd på mellan 900 och 1200 mm, finns, förutom skogsbruket, inga andra avkastningsmöjligheter än mjölknäringen. Den artrika foderbasen i detta medelhöga bergsområde ger osten en särskild smak.

Detta är den enda plats där denna ostspecialitet framställs enligt detta tillverkningssätt.

g) Kontrollorgan:

Namn: Hessisches Landesamt für Regionalentwicklung
und Landwirtschaft
Adress: Außenstelle Wetzlar
Frankfurter Straße 69
35578 Wetzlar

h) Märkning: Enligt de allmänna bestämmelserna med
beteckningen enligt bilaga I b i ostförordningen

i) Särskilda nationella krav (i förekommande fall):

§§ 8, 14.2 I a i ostförordningen liksom allmänna
föreskrifter i ostförordningen

FYLLS I AV KOMMISSIONEN

SV/06/97/50730100.W00 (DE)
DI

EG-nummer: G/DE/462/26.01.94

Dag då komplett ansökan mottogs: 20/05/97