

Bilag til F. t. L. om Udførsel af Ost m^o m.

Til Salg paa Hjemmemarkedet er det tilladt at fremstille hævdevundne Ostersorter, dog saaledes at der, hvad Fedt- og Vandindholdet angaar, kun maa fremstilles:

Fast Ost med	45 %	Fedt i Tørstof, indeholdende højst 50 % Vand i Osten;
- — -	30 %	— - — , — - 54 % — - —
- — -	20 %	— - — , — - 57 % — - —
- — -	10 %	— - — , — - 59 % — - —
- Skummetmælksost...		60 % — - —
Roquefortost med	50 %	— - — , — - 52 % — - —
Camembertost -	45 %	— - — , — - 60 % — - —
Gervaisost -	50 %	— - — , — - 60 % — - —
Cheddarost -	45 %	— - — , — - 50 % — - —
Ementalerost -	45 %	— - — , — - 50 % — - —
Dansk Svejtserot med ..	{ 45 %	— - — , — - 50 % — - —
	{ 30 %	— - — , — - 54 % — - —
Ejdamerost med.....	{ 45 %	— - — , — - 50 % — - —
	{ 30 %	— - — , — - 54 % — - —
Surmælksost og Quarg med	20 %	— - — , — - 57 % — - —
Myseost		65 % — - —

Ost med 10, 20, 30 og 45 % Fedt i Tørstof svarer meget nær til henholdsvis ottendedelsfed, kvartfed, halvfed og fuldfed Ost. Da disse Oste dog som Regel skal indeholde lidt mere Fedt, er ovennævnte Fedtprocenter at fastsætte som den lavest tilladelige Grænse.

Til Salg til Eksport skal fast Ost med 45 % og Ost med 30 % Fedt i Tørstoffet fremstilles i Goudaform og veje ca. 12½ kg. Undtagen fra denne Regel er Cheddarost, Emmentalerost, Dansk Svejtserot og Ejdamerost. Ost med 20 % Fedt i Tørstoffet fremstilles enten i Goudaform eller i almindelig Mejeriostform (Derbyform). Fast Ost med 10 % Fedt i Tørstoffet saavel som Skummetmælksost skal være i Mejeriostform.

Foruden de her fremsatte Regler vedrørende Eksporten skal særlig nævnes, at Osten ved Eksporten skal have en vis Alder, som man foreløbig mener bør ansættes il 8—10 Uger, men som man iøvrigt fra Organisationens Side tillader sig at henstille, i nogen Maade bliver variabel, saaledes at Tallet for Alderen med visse Mellemrum fastsættes efter Indstilling fra nærværende Organisation.

Kontrollen med ovenstaaende Reglers Overholdelse tænker man sig underlagt Smør- og Margarinækontrollen, eventuelt saaledes at Registrering over de osteproducerende Mejerier og Administrationen i det hele af Ordningen med Mejeriernes Numre og Mærker underlægges et særligt Kontor.

Angaaende Fremstilling af de ved Ostemærkning benyttede Stempler skal man foreslaa, at der, saaledes som Tilfældet er under den nu bestaaende Ordning, træffes nærmere Aftale med Mejeriernes Fællesindkøb, idet man, ved at Fremstillingen og Forhandlingen foregaar gennem et enkelt Firma, sikrer sig, at Mærkerne bliver ens for samtlige osteproducerende Mejerier. Et Aftryk af Mærkerne vil snarest muligt blive tilstillet det høje Ministerium.

Til ovenstaaende Redegørelse for, hvilke Regler man henstiller at der indføres vedrørende Produktion af og Handel med Ost, ønsker man at føje den Oplysning, at Organisationen paatænker at indføre Benyttelse af et specielt Kvalitetsmærke for Ost for derigennem at hæve den danske Produktions Renomé i Udlandet. Man tænker sig