

Produktspecifikation for Danbo

1. Navn

Danbo

2. Beskrivelse af Danbo

Modnet fast ost, tilvirket af komælk.

2.1 Sammensætning

Vandindhold: afhængigt af fedt i tørstofindholdet, jf. nedenstående tabel

Fedt i tørstof	Maks. vandindhold
Fra 30% til < 45%	56%
Fra 45% til < 50%	50%

2.2. Egenskaber

Ydre:

Fast skorpe med kitlag. Osten kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til lys gullig

Konsistens: En smidig og blød, men stadig skærbar konsistens.

Bygning: Få til mange, ensartet fordelte, jævnt runde huller af størrelse som ærter, for det mest op til 10 mm i diameter, evt. med få spalteformede åbninger. Hvis kommen er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form.

Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk og karakteristisk smag fra kitmodningen. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Form: Flad kvadratisk eller rektangulær.

Lagring: Danbo smags- og tekstur-karakteristika opnås efter modning i 2-4 uger ved 7-21 °C.

Tilladt tilsætning af andre smagsingredienser: Kommen kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.

3. Det geografiske område

Danmark

4. Bevis for oprindelse af produktet

Danbo blev udviklet af danskeren Rasmus Nielsen, der udviklede osten på Kirkeby mejeri på Fyn. I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som "den danske metode", hvor ostene fugtbehandles, således, at de får en kitmodning udefra og indefter. En lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse.

Danbo fik sit navn i 1952 under Stresa-konventionen. Navnet var en stærk reference til den danske oprindelse, idet navnet "Dan" er nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder "den bosiddende".

5. Fremstillingsmetode

Rå komælk fedtstandardiseres og pasteuriseres, syrevækker tilsættes. Løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valle-aftapning og opvarmning, hvorefter koaglet presses under valle. Det sammenpressede koagel udskæres og stykkerne kommes i forme. Osten i formen presses igen. Ostene afkøles, saltes, overfladebehandles med kitkulturer. Behandlingen med kitkulturer kan ske med *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* og/eller *Microbacterium gubbeenense* efter de retningslinjer, der fremgår af blokdiagrammet i bilag 1 og "den danske metode", der er beskrevet i bilag 2.

Ostene modnes på fremstillingsvirksomheden til smags- og teksturkarakteristika er opnået, og kan først afsendes til yderligere modning eller oplagring i anden virksomhed, når ostene har opnået de karakteristiske egenskaber.

Osten kan evt. vaskes og tørres under eller efter lagringen inden osten emballeres.

6. Bevis for tilknytning

Beskyttelse af Danbo som en geografisk betegnelse bygger på den karakteristiske produktionsmetode og omdømme.

Danbo har såvel i som uden for Fællesskabet omdømme som en specialitet af dansk oprindelse. Dette er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og kvalitetsarbejde gennem 100 år, der har sikret bevarelsen af de traditionelle og særegne kendetegn.

6.1 Navnets oprindelse

I 1952 fik 11 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa- konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952.

Betegnelsen Danbo er en kombination af de to navne Dan og Bo. Dan er nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder "den bosiddende". Navnet Danbo er således den historiske betegnelse for en der er bosiddende i Danmark og blev givet til denne ost fordi den i alle danskeres bevidsthed bliver opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste.

6.2 Historik

I 1889 blev Rasmus Nielsen bestyrer på Kirkeby mejeri på Fyn. Han var en dygtig mejerimand, hvilket bl.a. fremgår af, at mejeriet blev godkendt som uddannelsessted for mejerister med statsunderstøttelse.

I 1896 fik han tildelt et legat af den danske stat beregnet til et studieophold i udlandet for at studere osteproduktion.

I den følgende vinter tog han undervisning i tysk, og i foråret 1897 rejste han til Øst- preussen, langs grænsen til Rusland. Her var der et steppeland med store græsarealer. Mejerierne her var kendt for deres gode osteproduktion.

For at lette introduktionen til sine studieophold på mejerierne fik han en anbefalings- skrivelse med af professor Bernhard Bøggild fra Den kgl. Veterinær- og Landbohøj-skole. Han blev derfor godt modtaget på de mange små mejerier, der fandtes i Øst-preussen. Opgaven var at finde opskrifter og teknikker bag de fine ostespecialiteter, man dengang fremstillede i Østpreussen.

Efter Østpreussen rejste Rasmus Nielsen til Holland, hvor han deltog i osteproduktionen på flere mejerier. Han kom hjem til Kirkeby mejeri i efteråret 1897 beriget med mange nye iagttagelser og erfaringer. Hjemme gik han straks

i gang med at afprøve alt, hvad han havde lært.

Fra begyndelsen havde han den overbevisning, at han ikke ville efterligne en enkelt af de ostesorter, han havde set, men ville samle sine erfaringer til at lave en helt speciel ost. En helt ny ost.

Det særlige ved den nye ost, Rasmus Nielsen producerede, var, at det var en firkantet, opstukken ost med en helt speciel kitmodning. På det tidspunkt var det noget helt nyt, at en opstukken ost var firkantet. Kitmodningen var også speciel derved, at ostens skorpe blev indgnedet med en opløsning indeholdende flere bakterie- og gærkulturer.

Salget af den nye ost gik strygende, og efterhånden begyndte flere mejerier at fremstille ostetypen. Danbo er således i dag Danmarks nationalost.

6.3 Produktets egenart

"Danbo" er en af de mest typiske danske oste og for danske mejerifolk den typiske repræsentant for ostetypen "opstukket ost". Danbo har sin egen helt specielle smag. Den er mild, let syrlig, aromatisk og med et meget karakteristisk præg af kitmodning. Endvidere har osten grundet sin høje vandprocent, sammenlignet med andre lignede oste, en smidighed og blødhed, men samtidigt skærbar konsistens, der adskiller sig fra andre oste.

6.4 Karakteristiske produktionsmetode og omdømme

I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som "den danske metode", hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter. Denne kitmodning er afgørende for ostens helt specielle smag. En smag danskerne har taget til sig, men som langt fra falder i de øvrige europæeres smag. I forbindelse med produktionen af Danbo tilsættes der som noget særligt store mængder vand, hvilket er med til at give osten sin karakteristiske konsistens. Læren om fremstillingen af Danbo har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeristuddannelse, og der henvises derfor også til fremstillingen af Danbo i en lang række lærebøger. I mere end 100 år er danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører blevet undervist i, hvordan man fremstiller Danbo. På baggrund af de lange uddannelsesmæssige traditioner og den særlige danske fremstilling og modningsproces skal Danbo fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark. (se bilag 1 og 2 samt bilag 6).

Siden Danbo osten i 1952 fik det mest danske af alle danske ostenavne, har osten været eksporteret til mange lande overalt i verden. Produktionen og eksporten har

været jævnt stigende. I 1970 udgjorde Danbo således 27,5 % af den danske osteproduktion. Det gjorde Danbo til Danmarks mest producerede ost. Selv i dag, hvor osteproduktionen omfatter mange flere forskellige ostesorter, er Danbo stadig Danmarks mest producerede og spiste ost. **(Se bilag 3).**

National osten findes i mange forskellige mærker og smagsvarianter fra mild til kras. Danbo er kendt som den mest danske ost i hele EU.

Før 2. Verdenskrig produceredes hovedsagelig ost til hjemmemarkedet i Danmark. Efter krigen og specielt efter 1950-erne tog osteproduktionen fart, og den stigende eksport nødvendiggjorde, at Danmark markerede sig på eksportmarkederne med typiske danske ostenavne, således at man kunne fremhæve de danske oste i markedsføringen ved siden af de andre kendte danske landbrugsprodukter. I 1952 fik 11 typiske danske oste derfor et dansk navn i henhold til Stresa-konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952. **(Se bilag 4).**

Danbo fik hædersnavnet Danbo, fordi netop denne ost i alle danskeres bevidsthed blev opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste. Danbo er en ost, der er let at skære i skiver og lægge på brød. Netop ost på brød eller "smørrebrød", som pålæg på brød også kaldes, har gennem de sidste 100 år udviklet sig til at være en integreret del af danskernes kost. Danskerne spiser gerne ost på brød, til morgen, middag og aften - samt ind i mellem. Den ost, der hyppigst spises i Danmark, er Danbo. Osten er desuden også hyppigt brugt som ingrediens til madlavning. Danbo kan derfor ofte ses i en del danske opskrifter **(se bilag 5)**

Siden har der været, og der er stadig, mange forskellige reklamefremstød for netop Danbo som en helt unik ost, der er egnet til at opfylde de fleste forbrugeres ønsker om en god ost, der er særlig egnet til at skære i skiver.

Der henvises derfor også til fremstillingen af Danbo i en lang række lærebøger, og adskillige osteopslagsværker refererer endvidere til ostens danske oprindelse **(se bilag 7)**. I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som "den danske metode". Hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter. En lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse. Derudover indgår Danbo i et utal af danske madopskrifter.

Danbo osten har deltaget i - og modtaget en lang række priser og anerkendelser ved - udstillinger og faglige konkurrencer både nationalt og internationalt. Danbo har altid været meget repræsenteret i over 100 år og er fortsat særdeles aktiv **(Se bilag 8).**

Danbo har i som uden for fællesskabet omdømme af en specialitet af dansk oprindelse. Langt hovedparten af de danske forbrugere kender og forbinder Danbo med Danmark. Da produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark,

er Danbo mest kendt i Danmark. (Se bilag 9).

Siden 1966 har der eksisteret en standard for Danbo i CODEX Alimentarius. Hensigten med registreringen af Danbo i CODEX-regi var at sikre den danske ost en ubesværet adgang til eksportmarkederne. På trods af sin status som Codex standard er produktionen og forbruget fortsat koncentreret i Danmark, og Danbo er en dansk specialitet.

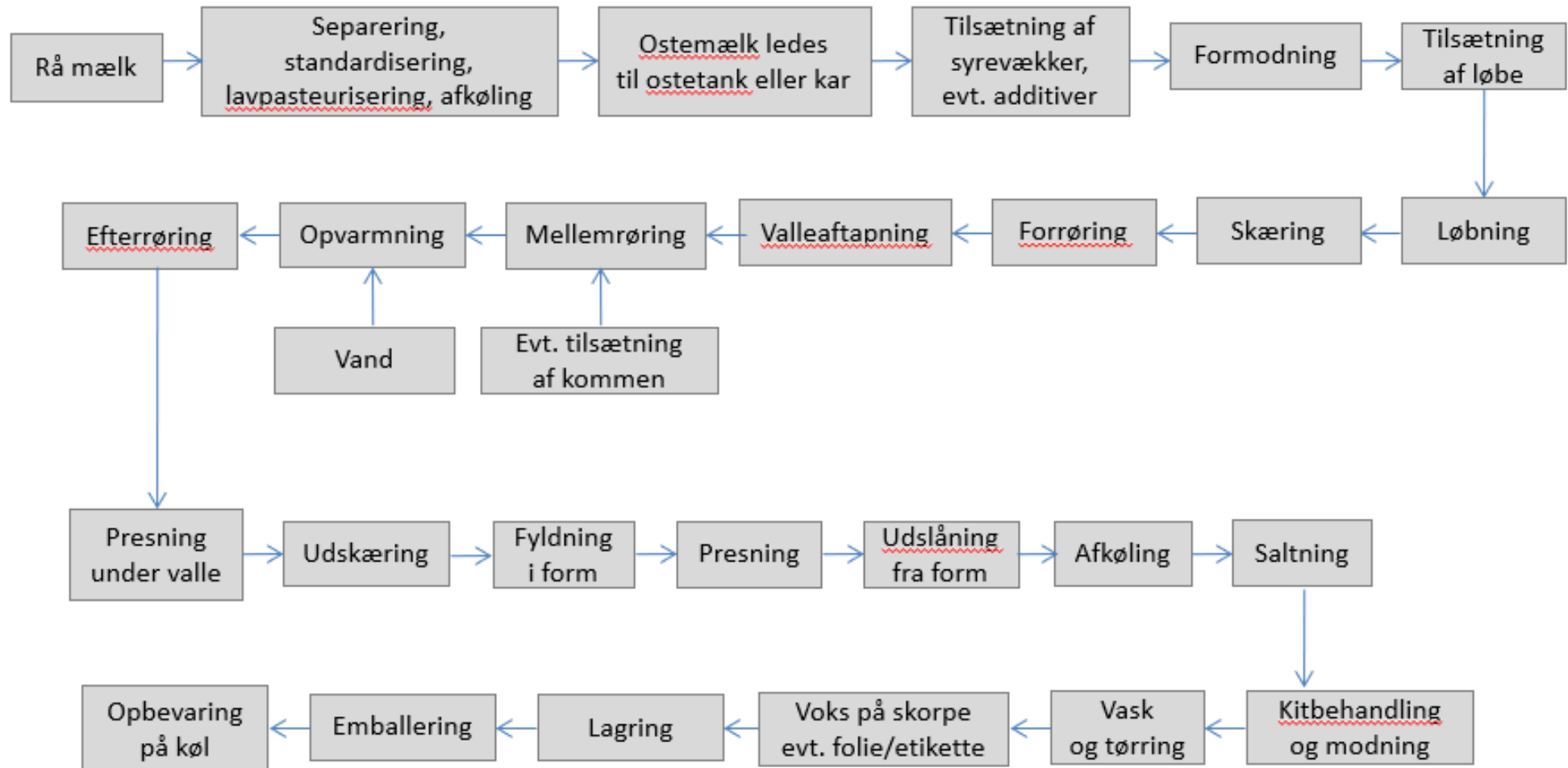
7. Mærkning

Hvis kommen er tilsat, skal dette angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den geografiske betegnelse.

Ansøgende sammenslutning:

Producentforeningen af danske BGB og BOB oste
AGRO FOOD PARK, 26
DK-8200 Århus N

Blokdiagram for fremstilling af Danbo



”Den danske metode” - til modning af Danbo

I gennem de sidste 50 år har den danske ost Danbo ostens fornemste særpræg været dens helt specielle kitmodning. En kitbehandling, som Ostehandlerforeningen for Danmark i deres ”Håndbog for ostehandlere” (1) har betegnet som ”Den danske metode”, hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter.

”Den danske metode” i gamle dage.

Det kan være interessant at se på kitmodningens historie i Danmark.

I gammel tid har man bare saltet og visket/børstet ostene for at fjerne skimmel. Herved har man fremelsket et kitlag, idet kit dannes af sig selv, når osten saltes i lage og derefter lagres fugtig nok. Det fremkomne kitlag på ostene har bidraget til ostenes modning. Da man anvendte den samme saltlage gang på gang, blev der efterhånden ophobet en bakterie- og gærflora heri. En bestemt ”husflora” – således at alle oste blev podet med de i saltlagen forekommende mikroorganismer. Herved fik man en naturlig ostekitdannelse.

I en af Danmarks ældste mejerilærebøger ”Mælkeriet” af A. F. Pourian fra 1876 beskrives kitmodningen udførligt. Efter at ostene er blevet tørsaltet i 8 – 10 dage, vendes de hver dag i den første måneds tid. Når ostene er 24 – 30 dage gamle, lægges de en time i lunken vand, hvorefter de vaskes og tørres, inden de lægges ind på hylderne igen. Fjorten dage efter bliver ostene igen vasket og tørret, inden de indgrides i linolie (hørfrøolie) - og så skal man kun vende ostene, indtil de bliver sendt af sted skriver A. F. Pourian.(2)

I 1911 udgav G. Ellebrecht sin meget benyttede lærebog ”Ost og Osteproduktion” (3), hvor han bl.a. skriver: ”Efter at ostene har været i saltlage for at blive saltet, gnides ostene de første 8 – 14 dage med valle.

Fremkommer der for meget kit på osten, gnider man osten med tør kalk. Før ostene går på færdiglageret, får de en afskrabning og en maling”. Fremstilling af denne maling er en hemmelighed, skriver G. Ellebrecht, men han røber selv hemmeligheden, idet han skriver, at malingen fremstilles af rød anilin og saltsyre. En anden metode, skriver G. Ellebrecht, er, at ostene under lagringen gnides med en farve, tilvirket af orlean, udrørt i vand og potaske (kaliumkarbonat). Til slut indgrides ostene med gammel sur rømme.

Behandling med mineralsk olie.

Efter andelsmejeriernes fremkomst i 1882 og den større osteproduktion i Danmark, blev den tidligere beskrevne naturlige fremelskning af et spontant kitlag på ostene forkastet, da man mente, den var for

tilfældig. I stedet blev det almindeligt at indgnide ostene efter saltlagen med mineralsk olie. Disse mineralske olier var stabile overfor iltning og angreb af mikrobiologisk art, ligesom de gav ostene en tæt og smidig skorpe.

Der rejste sig derfor et ramaskrig af uanet styrke i dansk mejeribrug, da mineralske olier fra og med den 16. januar 1955 blev forbudt at anvende til overfladebehandling af ost. De mineralske olier var under mistanke for at være kræftfremkaldende.

Mælkeritidende fra 1955 (4) og 1956 (5) indeholder mange artikler over de ”ulykkelige” tilstande, dansk osteproduktion nu var bragt i. Statens Forsøgsmejeri i Hillerød blev sat på opgaven at finde en erstatning for mineralsk olie.

”Den danske metode” genopfindes.

Ostekonsulent J.K. Billund arbejdede i 1950-erne intensivt med at finde tilbage til den gamle danske metode, således at man fik en ensartet modning af Danbo.

J. K. Billund konkluderede, at det var vigtigt, at ostene i løbet af 2-3 dage blev dækket af et naturligt og sundt lag ostekit, der kunne skabe et basisk miljø på ostenes overflade. Et basisk miljø vil effektivt forhindre de skadelige skimmelsvampe i at vokse på ostenes overflade og dermed ødelægge ostene.

J. K. Billund fremstillede en kitkultur bestående af pulveriseret kasein og en bakteriekultur af *Brevibacterium linens*. *Brevibacterium linens* er proteinspaltende og forskyder derved pH i basisk retning på grund af ammoniakfrigørelse. Oste-kitdanneren ”Omnia” var født.

Det blev så stor en succes, at næsten alle ostemejerier i Danmark brugte Omnia oste- kitdanner. Samtidig genoplivede man den helt særegne ”danske” smag i vores Danbo ost.

Foruden ammoniak dannes der nemlig en række nedbrydningsprodukter af ostekaseinets aminosyrer i kitlaget. Disse stoffer diffunderer efterhånden ind i ostene og bidrager til de kitmodnede Danbo ostes særlige krydrede lugt og smag. Derforuden får disse oste en særlig smidig konsistens på grund af, at ammoniumforbindelser ionbytter med calcium. Ligeledes får vi en delvis modning udefra og indefter.

For at styre en sund kitudvikling på ostene anvendte man en speciel metode til påføring af kitkulturen. En metode der benævnes ”viskning med genbrugskit”, dvs. ”viskning” af ostene ”fra gammel til ung”. En

metode man også betegnede som ”Mjølner” efter Thors hammer, der altid vendte tilbage. Det samme vil de gode kitmodningsbakterier og –gærsvampe gøre til ostenes overflade.

”Den danske metode” i dag.

For 15 – 20 år siden udviklede bakteriekultur-laboratorierne kulturer, der muliggør brugen af renkultur uden ”viskning med genbrugskit”.

Bakteriekultur-laboratorierne har nemlig udført et stort forskningsarbejde for at finde de rigtige mikroorganismer til ostekittet på bl.a. Danbo.

Erfaringen på mejerierne har vist, at saltlagen er altafgørende for den rigtige ostekitmodning. I saltlagen skal der være gærsvampe og endda de rigtige gærstammer. Blandt andet skal der være de rigtige stammer af *Debaromyces hansenii* – altså stammer af *Debaromyces hansenii*, der er i stand til at udvikle sig i saltlagen og senere på ostens skorpe. De gærarter og gærstammer, der skal være i saltlagen, skal også være i stand til at forbruge laktat på ostenes overflade og derved hæve pH, så de rigtige kitmodningsbakterier kan vokse.

I en god saltlage skal der foruden de rigtige gærarter og gærstammer altid være en naturlig flora af *Staphylococcus equorum*, som har vist sig at hæmme skimmelsvampe og *Listeria monocytogenes*, foruden at denne bakterie giver den rigtige start på ostekittet.

De praktiske erfaringer har vist, at for at få en tør og ikke så fedtet kitdannelse på ostene kan det være nødvendigt at pøde viskemidlet med gær/skimmelsvampen *Geotrichum candidum*, som foruden at give en tør skorpe også hæmmer skimmelsvampene i at vokse. Herefter er det vigtigt, at der sker en vækst af *Corynebacterium casei* og *Microbacterium gubbeenense* for at få den rigtige kitmodning. *Brevibacterium linens* skal også være til stede i saltlagen. *Brevibacterium linens* er kraftig proteinspaltende og har derfor stadig betydning i ostekittet for hævnning af pH og dermed modvirke skimmeldannelse.

Ammoniakkdannelsen og de andre nedbrydningsprodukter fra ostens overflade har foruden at modvirke skimmeldannelse også betydning for Danbos lugt- og smagsintensitet og dermed på den smagsoplevelse, forbrugerne har.

Kilder:

1. Ostehandlerforeningen for Danmark: Håndbog for ostehandlere. København.1956.

2. Pouriau, A. F. : "Mælkeriet". København 1876.
3. Ellebrecht, G. : " Ost og osteproduktion". København og Kristiania. 1911
4. Mælkeritidende 1955: s. 18, 30-32, 558- 561, 588, 1039 – 1043, 1211 – 1212. Odense 1955.
5. Mælkeritidende 1956: s. 410 – 413, 444 – 448, 580- 582. Odense 1956.

Mejeristatistik for Danbo

Mejeristatistik 2008

Dairy Statistics

Juni 2009 / June 2009



MEJERIFORENINGEN

5. Ost / Cheese

Produktion af udvalgte ostesorter

Cheese production by special types

Tabel 5.6

1.000 tons / m.t.	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Skimmelost <i>Moulded cheese</i>	32,1	31,0	31,3	30,8	28,4	29,8	31,9	27,1	26,8	20,4	17,1
Danbo	38,2	36,2	40,1	41,0	46,2	52,3	40,8	45,6	48,9	48,9	40,1
Fast modnet ost <i>Hard ripened cheese</i>	19,8	16,1	14,3	22,7	27,2	29,3	30,3	27,6	27,0	27,2	28,4
Havarti	22,6	19,7	20,6	21,6	20,9	19,8	19,6	22,2	18,7	21,4	32,7
Esrom	11,4	11,0	11,6	10,7	9,8	12,5	13,8	14,9	12,6	9,1	8,8

Mejeristatistik

C Produktion og afsætning Nr. 1

Oktober 1986

Mejeribrugets produktion, afsætning og prisforhold i kalenderåret 1985

Indhold

Materialets indsamling og omfang	2
Hovedtal 1983, 1984 og 1985	2
Anvendelse af mælkefedt 1970 til 1985	2
Anvendelse af mælkens fedtfrie del 1970 til 1985	2
Produktion af skummetmælk og anvendelse heraf (excl. skummetmælk fremstillet af pulver) 1951/55 til 1985	3
Produktion af kærnemælk og anvendelse heraf 1951/55 til 1985	3
Samlet returnering til mælkeproducenterne af skummet- og kærnemælk, fordelt på landsdele 1981-1985	3
Konsummælk	
Produktion af konsummælkprodukter 1981-1985	4
Indhold af mælkefedt i konsummælkprodukter	5
Eksport af frisk mælk og fløde m.v.	5
Engros-priser for konsummælkprodukter	6
Smør	
Produktion af smør 1951/55 til 1985	7
Produktion af smør fordelt på landsdele	7
Afsætning af smør	7
Værdien af smørsalg på hjemmemarkedet	8
Eksport af smør	8
Eksport af smør fordelt på aftagerlande	8
Eksport af pakkesmør	9
Smørpriser	9
Ost	
Produktion af ost 1951/55 til 1985	11
Produktion af råkasein 1951/55 til 1985	11
Produktion (incl. råkasein) fordelt på landsdele	12
Produktion af ost fordelt på sorter	12
Produktion af ost fordelt på typer (fedtindhold)	13
Lagerbeholdninger af ost på mejerier og hos eksportører i 1985	13
Anvendelse af ostemælk	13
Osteforbrug på hjemmemarkedet	14
Eksport af ost fordelt på aftagerlande	14
Eksport af ost fordelt på de enkelte typer	15
Ostpriser	15
Mælkekonserves	
Mælk og fløde anvendt til mælkekonservesproduktion	16
Produktion af mælkekonserves 1981-1985	16
Eksport af mælkekonserves fordelt på aftagerlande	17
Eksport af andre produkter fra mælkekonservesindustrien	18

Ostproduktion (incl. råkasein) fordelt på landsdele

Mill. kg	1981	1982	1983	1984	1985 i % af				
					Gns. 1980-84	1985 I alt	%	Gns. 1980-84	1984
De østlige Øer	11,6	11,4	10,6	12,5	11,6	12,4	5	107	99
Fyn	23,7	25,3	28,2	36,9	27,4	30,0	11	109	81
Jylland	210,1	210,4	217,0	250,4	215,2	221,0	84	103	88
Hele landet i alt	245,4	247,1	255,8	299,8	254,2	263,4	100	104	88
Andelsmejerier	189,0	187,0	189,6	225,8	191,7	222,0	84	116	98
Privatmejerier	56,4	60,1	66,2	74,0	62,5	41,4	16	66	56

Ostproduktionens fordeling på sorter

Ostesort, ton	1980	1981	1982	1983	1984	1985		
						Gns. 1980-84	I alt	%
Danablu	11.120	12.261	11.823	11.619	12.047	11.774	11.637	4,5
Mycella	166	202	177	210	208	193	254	0,1
Camembert	2.566	2.542	2.402	2.406	2.663	2.516	3.086	1,2
Brie	1.428	1.787	1.773	1.825	1.956	1.754	1.797	0,7
Div. skimmeloste	3.180	3.436	4.337	5.387	7.179	4.704	8.473	3,3
Emmentaler	382	—	—	—	—	76	—	—
Sarnæs	15.412	15.720	16.017	13.736	15.160	15.209	14.701	5,7
Maribo	4.633	4.799	4.251	2.678	3.356	3.943	2.481	1,0
Fynbo	2.912	2.598	1.836	2.253	1.217	2.163	710	0,3
Danbo	43.702	42.283	43.187	41.589	44.417	43.036	41.693	16,3
Tybo	609	692	485	416	404	521	288	0,1
Elbo	2.361	2.180	1.787	1.801	2.369	2.100	3.093	1,2
Molbo	73	72	39	11	9	41	3	—
Havarti	28.173	26.931	26.766	25.415	25.631	26.583	25.351	9,9
Esrom	8.068	8.306	8.237	8.858	9.950	8.684	7.813	3,1
Cheddar	8.230	9.450	7.834	4.924	3.625	6.813	2.226	0,9
Fontina	5.801	7.314	7.358	8.957	9.949	7.876	10.222	4,0
Cottage Cheese	1.427	1.463	1.611	1.627	1.671	1.560	1.605	0,6
Mynster	200	199	188	179	198	193	154	0,1
Svenbo	2.333	2.325	2.719	2.108	2.006	2.338	2.987	1,2
Mozzarella	1.924	2.121	2.320	2.381	3.201	2.389	3.762	1,5
Flødeost	8.158	8.733	8.829	9.085	11.338	9.229	10.881	4,3
Cheshire	825	858	1.016	736	58	699	—	—
Saint Paulin	45	40	39	44	31	40	24	—
Brick	2	—	—	—	—	—	—	—
Feta	61.256	77.031	75.181	91.902	123.143	85.703	86.793	34,0
Krydderost	817	1.007	1.362	2.045	2.081	1.462	2.175	0,9
Grana	602	816	876	266	173	547	646	0,3
Block Cheese	2.400	4.169	6.960	4.236	2.915	4.136	3.158	1,2
Spisekvar	681	542	602	519	506	570	497	0,2
Kashkaval	159	1.050	1.032	795	822	772	764	0,3
Halloumi	18	532	1.083	259	448	468	355	0,1
Kefalotiri	—	210	2.084	932	2.040	1.053	3.799	1,5
Herregårdsost	228	127	8	7	17	77	16	—
Hingino	524	1	48	79	189	168	100	—
Akawi	—	—	214	72	29	63	568	0,2
Caciocavallo	—	—	172	997	2.178	669	—	—
Ricotta	—	7	31	35	50	20	40	—
Diverse	564	585	528	1.030	1.860	913	3.348	1,3
I alt	220.979	242.589	245.212	251.419	295.074	251.055	255.500	100,0

Oversigt over osteeksporten 1970 og 1996

Oversigt over osteeksporten til "Hovedmarkederne" i kalenderåret 1996 (1/1-21/12 1996) fordelt på sorter og typer (kg)

MEJERIBRUGETS ØSTEEKSPORTUDVALG

Blad 1

											45+								55+	60+
	Tal	Danish	Myske	308/1064	Anfou M	Cheddar	Mysster	Fennos	Myske- rell	Fea	Svenske	Statue	Danbo	Danmark	Maribo	Havarti	Bergen	Kol. af	Havarti	
Frankrig	6.027.900	83.707		63	811	576			1.380.741	754.294	12	50.740	392	2.588.242		6.765	132.314		27.154	
Belgien	3.186.619	224.831	3	194.277	60.230	2.796		252	61.148	739.113	12	340.785	9	373.377		82.300	52.768		9	
Holland	4.354.888	452.269	21	230.689	290.995	826		5	116.127	661.404	14.727	90	1.862	50.337		12.817	873		90	
Tyskland	66.493.414	827.258	27	3.821.020	1.851.755	65.996		103.184	3.010.911	5.845.155	12.868	205.641	1.741.092	102.842	89.068	5.121.240	10.037.650	2.394.094	642.405	
Italien	6.917.930	416.189		117	1.254	3.876		4.883.146	198.996	71.489	77	27.582		831.304		9.358		7	248	
England	9.777.287	2.073.681	16.779	12.988	173.489	299.343		1.945	2.432.315	596.112	395	16.782	6.436	904	100	41.000	5.958	18	95.956	
Island	196.687	26.237		13.763	4.095	4.345			75.705	2.481						340	28.691			
Grækenland	10.567.288	778.782			131	17.698		1.285	76.743	1.532.336		2.680.169		261.838						
Portugal	875.342	21.927		2	196				857.999	1.960									2.443	
Spanien	6.873.216	1.321.383		131	8.342	2.193		20.956	2.506.599	66.450		8265	3.017			243	1.701	14	1.792.285	
Kanariske Øer	196.825	41.794				6.202		469	70.364	91	534	4.878	1.315		862	2.928	390		5.634	
Sverige	7.979.657	508.976	925	236.309	289.757	6.130		34.075	214.186	664.386	10.018	1.236.491	294.348	74.679	5.754	1.163.510	172	4.216	250.056	
Finland	3.182.117	153.571		24.957	122.418		34.149	419	168.411	464.201		3.630	2.492	21.785		8.303	14.051	775	15.188	
Østerg	679.745	38.671		197		3.105			145.686	125.657		56	5.593		262	891	27.478	1.405	674	
EU i alt	127.226.837	6.591.475	17.755	4.577.586	2.263.725	911.036	34.149	5.049.427	11.318.347	11.274.869	38.575	4.555.423	2.057.356	4.305.308	96.095	6.468.689	10.702.947	2.400.482	2.872.897	
Norge	1.532.413	38.118		66.045	382.690				187.227	141.099		26.299	50.562			20.254	151		198.753	
Schweiz	1.006.076	51.395	450	5	110.352			127.731	173.308	1.065		37.262	16.313		38	9.580	480		65.322	
Malta	1.068.686	91.417			232			22	286.690	30.612				26.139		454		7.886	727	
Tyrkiet	1.009.882	104.411			2.481				2.889	936.755	511			28.283						
Østerr. i øvr.	6.659.537	183.434		6.069	7.727	270.788		14	364.950	4.583.222	10.473	76.792	8.513	108.837		13.264	9.350	11.618	79.318	
Libyen	129.466								18.400	105.444	3.446	1.610			1.568					
Egypten	1.946.681	301.225							13.769	1.583.976				24.437					14.810	
Afrika i øvr.	549.774	13.433			76	5.706		3.500	36.354	256.666	221	7.258	698	57.872		1.342	4.825	804	3.666	
USA	13.037.114	1.864.689	7	147.731	4.496			687.857	12.204	317.888		118.189	10.668	1.896.147		289.097	34.183	1.338.693	2.989.482	
Canada	1.828.144	564.089	3	14.833		1.226	54.834	348	69.153		42.970	4.897				36.866	55.726	58.050	239.024	
Mexico	132.622	78.853							801					21.989				23.975		
Amerika i øvr.	941.403	283.556		74	289	56.252	288	10.938	128.043	8.440	34.525	6.656	4.839	158.696	281		19	4.318	8.234	
Libanon	1.832.887	26.992			120	12.976		47	485.599	845.526	1.459			235.085					1.520	
Iran	8.793.273									6.793.273										
Jordan	464.827	3.806				45.866			166.846	192.218									7.848	
Saudi Arabien	28.029.771	31.233				51.942			2.658.275	12.081.090				1.483					6.894	
Kuwait	2.832.355	13.356				72.834			457.971	1.756.483				1.536					6.298	
Bahrain	980.173	1.638				289		131	91.805	65.868			419	1.973	216			49	630	
Qatar	423.566	2.826				13.757			34.947	319.489									2.940	
Emiratene	2.526.443	22.475				59.733			340.744	1.419.465		554		627	317			1.080	9.564	
Yemen	1.508.491	672				4.270			12.328	1.471.696				647				249	538	
Japan	12.680.076	124.442		12.967	39.601	704		1.983	1.832.012	18.134	11	3.515.688	10.374	+14.425	2.407.286	1.846	784	584	57.287	
Asien i øvr.	5.646.339	115.772	15	26	825	34.186	96	5.997	2.587.223	189.232	14.966	32.607	27.264	21.255	283	26.045	1.231	96	19.719	
Australien	1.783.392	282.669		2	280.662			15.721		337.237	3.437		1.298	129.681		15.189	14.586	135	341.683	
Australien i øvr.	97.038	23.073	1.507		22.309					1.725				696		1.289	1.867		2.882	
Fly-fålsbev.	196.658	58.694				1.212		4.864	10.873	66.098		14.824	8.124	724		12.058	2.566	179	4.866	
Totalt	213.489.425	11.162.661	28.127	4.661.784	3.753.112	1.562.473	35.769	5.890.449	20.708.835	44.906.171	184.862	6.475.903	2.302.229	7.665.879	2.505.064	6.883.017	10.427.285	3.888.190	6.096.179	

HEJERTRUKETS ØSTREKSPORTUDVALG

Dokument over østrekssortering i kalenderåret 1970 (2/1 - 31/12) efter land og terdel på sorter og typer (kilogram)

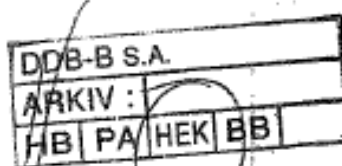
Land	Total eksport	Densité	Mycella	Fint	Sæmp	Maribo	Danne	Furde	Tyte	Elbo	Malbo	Havarti	Esrer	s) and. mælkssol				
														Bria	Elbo	Holle	Smelte-	Flade-
														20-75+	75-100+	100-125+	125-150+	150-175+
Borge	137,019	14,520	10,389	3,680	1,443	2,378	4,437	794	612	101	222	17,356	14,119	6,135	50	636	9,068	30,47
Sverige	5,721,226	201,543	720	185	1,760,113	241,671	184,390	9,426	48,572	12,089	1,340,121	65,560	172,969	2,709	76	434,008	20,155	453,91
Polen	786,916	154,144	118	842	21,661	18,967	127	11,160	2,216	588	61	83,209	45,463	303	4,344	430,702	2,832	41
Chesolevskiet	414,280															116,793	297,507	
Frankrig	405,053	294,347		4,368	27,201	16	2,151	20	409	11		1,924	62,726	2		1,820	194	8,70
Grekland	244,036	134,192		4,175	4,240	57		511				5	9	541	28	32,294	5	7,98
Holland	304,755	49,061	260	6,966	202	19,882		251				33,788	1,313	406		17,571	42	178,10
Italien	884,400	450,369	2,240	8,443	132,661	13	2,518	58,078				4,036	839	1,595	3,075	20,407	42,697	118,937
Malta	29,714	15,182	301	2,720	938	253	1,250	773	210	49	65	773	687	1,580	86	754	21	3,61
Schweiz	4,407,052	139,889		1,74	128,098	1	171,143	212,187	834			38,420	24,705	22,829	926	252	3,585	211,215
Reinland	8,366	51		8	834	4,330	4,630	1,368	15			3,021	17	7		9	1	
Spanien	45,858	12,099		1,957	2,060	39						3,948	4,471	1,404	340	2,480		10,31
England	9,339,222	2,074,115	163,709	6,950	3,666,257	1,305	52,123	21,024	7,659	2,304	726	27,134	86,207	30,326	1,813	2,656	203,483	6,405
Westtyskland	19,046,167	554,215	1,021	35,307	938,100	585,949	2,601,827	143,963	9,772	2,084	13	8,613,014	3,047,518	60,402	230,035	6,078	134,721	2,065,430
Östtyskland	490,049	150,355	103	19	30,304	2,947	17,202	22,941	156	21	9	16,474	205,920	110	116		35,505	10,184
Søtyskland	205,079	2,252	13	11	100,045	82	82	43	20	33	9	99,996	36	8		55	14	2,00
Europa i alt	785,137	16,579	767	2,410	947	54	2,463	2,077	1,422	51		6,825	1,736	2,342	587	1,029	112,251	4,008
Algeriet	1,550,397	19,000		11,133	511,832	272,014		4,030				19,653	6,148	81,328		298,104	2	5,7
Libyen	222,620	17,345	25	12,188	1,508	292	1,879	157,903	379	99	349	1,745	211	3,621	5	1,140	3,724	1,728
Marokko	59,007	35,566	10	6,316				1,321				18	3,592	181		10,991		
Sydefr. Mellem	204,067	277	12,041	9,319	26,649	28	128	65	20			29,581	30,434	364		15,957	6,011	110,2
Tunisi	20,994			4,595												23,939		
Afrika i alt	720,012	129,732	1,888	17,267	109,088	5,098	108,319	123,167	4,590	14,017	1,647	21,204	11,484	12,445	106,766	5,743	81,411	4,718
Canada	2,028,499	442,776	5,639	84,625	194,683	8,566	33,456	92,556	89,512	160,806	30,527	430,025	182,738	156,990		303,988	30,171	361,7
Gamboni	5,243	1,255	11	336	659	114	526	295	513	242	20	504	113	125		317		2
Surinam	319,336	103		414	4,281	311	143	332,433	182	199	100	237	84	150		1,159	7	1
Pana	70,504	1,955	100	815	2,290	627	42,611	4,504	898	578		2,154	960	2,026		5,504	310	1,1
Puerto Rico	211,935			38,437	15,471	25		85	147,148			785	29	1,130		4,371	3	4,0
U.S.A.	17,050,593	2,072,036	942	707,274	274,595	2,981	176,319	74,315	250,888	1,754	20,877	1,032,310	568,314	228,506		2,585,643	8,084	8,377,1
Venezuela	72,007	23,701		216	820	163	416	284	10	20	287	500	622	3,554	27	125	195	2
amerika i alt	352,023	19,680	613	28,132	58,082	5,566	4,931	19,930	6,139	2,871	2,230	10,754	9,093	19,027	569	7,013	106,741	1,300
Cypern	28,721	9,646		2,512	2,163	94	5,945	229			43	5,236	230	729	120	110	623	1,4
Israel	26,797	2,194		7,531			2,285	1,785	1,205					206	2,836	5,666		2
Japan	1,859,403	50,087	693	6,385	1,991,731	274,000	2,718	3,367	1,170	420		36,496	3,497	23,417	37	150	14,600	82,022
Litauen	52,397	23,789	50	7,454	1,507	532	201	4,611	470	148	359	1,930	554	680		6,009	250	1,7
Malaysia	59,057	18,582	34	601	1,523	194	215	1,216	2,508	202	422	4,721	1,071	1,537		326	44	10,4
Asien i alt	300,203	17,003	1,035	17,003	6,034	3,084	5,799	27,121	2,617	1,427	1,027	10,139	5,838	17,374	1,287	10,525	105,718	5,089
Australien	902,686	291,007	1,246	4,717	29,425	1,545	25,811	154,767	50,784	904	2,183	117,387	75,707	345,587	50,192	6,491	15,970	1,270
Oceania i alt	32,800	5,117	1,023	4,232	2,438	105	2,775	226	80	36		2,873	1,083	3,426		732	5,587	401
I alt	67,061,280	8,435,437	205,880	1,111,625	9,972,322	1,328,900	3,432,582	1,500,512	641,431	201,376	46,036	12,002,172	1,463,381	1,010,525	411,597	20,165	295,942	3,007,077

Stresa konventionen og bekendtgørelse nr. 80 af 1952

CONSEIL PERMANENT
de la
CONVENTION INTERNATIONALE
DES FROMAGES
DE STRESA

PERMANENT COUNCIL
of the
INTERNATIONAL STRESA
CONVENTION
ON CHEESES

*1. mirdi 14.R.O
Ressold 2.
Bilay LK*



**CODE
de la
CONVENTION DE STRESA**

**THE
STRESA CONVENTION
CODE**

NOTE: Le présent Code ne porte pas modification de la Convention ou de ses Protocoles, ceux-ci conservant valeur de sources formelles des obligations internationales qu'ils définissent. Le Code est présenté uniquement à titre de document de travail simplifié.

NOTE: The Code does not amend the Convention or its Protocols which themselves remain the sources of the international obligations to which they refer. The Code is intended only as a simplified working text.

1 September 1958

THE
STRESA CONVENTION
CODE

A codified text based upon the formal international agreements shown below, the Articles of interpretation adopted by the Permanent Council of the Convention at its Vth Session and other relevant decisions of the Council, including the registration of cheques. The Code omits all Articles of a transitory nature now no longer applicable.

The Convention,	signed at	Stresa,	1 June 1951
The Protocol,	x	x	x
The Protocol of Signature,	x	x	x
The Additional Protocol,	x	x	The Hague, 18 July 1951

NOTE: The Code does not amend the Convention or its Protocols which themselves remain the sources of the international obligations to which they refer. The Code is intended only as a simplified working text.

1 September 1958

CODIFIED TEXT
of the
INTERNATIONAL CONVENTION
FOR THE USE OF APPELLATIONS D'ORIGINE
AND DENOMINATIONS OF CHEESES
known as the "Stresa Convention".

The Contracting Parties

having recognized the usefulness of international regulation and cooperation in assuring the loyal use of "appellations d'origine" and denominations of cheeses, and whereas they therefore consider it necessary to define these "appellations d'origine" and denominations, relating them with the characteristics of the cheeses to which they apply, in order to protect their originality and their use as well as to inform the consumers,
have agreed to the following:

Article 1

- 1.1 The contracting Parties pledge themselves to take all the necessary measures, in accordance with their respective internal legislation, to ensure the application of the principles as stated in Art. 2 to 9 inclusive.
- 1.2 They especially pledge themselves to prohibit and repress within their respective territorial confines the use, in the languages of the state or in a foreign language, of the "appellations d'origine", denominations and designations of cheeses contrary to these principles.

1 September 1958

1.3 This pledge applies to all specifications which constitute false information as to the origin, variety, nature or specific qualities of the cheeses, stated on these cheeses or upon products which might be confused with cheese and which are circulated, imported, stored, offered or sold on the home market, as well as for export; it also applies to the wordings used upon wrappings, invoices, way bills, commercial papers as well as in advertising, marks, names, inscriptions and illustrations.

1.4 This Article shall not apply to merchandise in transit.

Article 2

2.1 The use of the term "cheese" is reserved for fresh or matured products obtained by draining after the coagulation of milk, cream, skimmed or partially skimmed milk or a combination of these; the term "cheese" is further reserved for products obtained by the partial concentration of whey or of buttermilk, but excluding the addition of any fatty matter foreign to milk.

2.2 The Contracting Parties pledge themselves to suppress within their respective territorial confines and within a maximum period of two years from the date of ratification of the present convention, if necessary by legislation, all use of the term "cheese", alone or in combination with other words, when it is not in agreement with the present article.

2.3 [*Hague P. Art. VI*] Paragraph 2 of this article only applies to the use of the term "cheese" as a designation of milk products or products which might be confused with cheese, according to the rules of Articles 1, 2 and 7 of the Convention and not to the extensive use of this term when stated for instance on meat products such as "fromage de porc" (pork brawn) or "fromage de tête" (head cheese).

2.4 [*Stras P. Art. I*] Contracting Parties whose legislation requires the use of the discriminatory denomination "Margarine cheese" are allowed to continue the use of this denomination but only for their home markets, in their reciprocal trade and with non-Contracting States.

1 September 1958

Article 3

- 3.1 The "appellations d'origine" which are the object of internal legislation reserving their use, within the territorial confines of one of the Contracting Parties, to cheese manufactured or matured in traditional regions, by virtue of local, loyal and uninterrupted usages, are listed country by country in Annex A; they are exclusively reserved to these cheeses whether they are used alone or accompanied by a qualifying or even corrective term such as "type", "kind", "imitation", or other term.
- 3.2 [*Stresa P. Art. II, 1 & 2 (Part)*] With the exception of the cheeses "Gorgonzola" and "Parmigiano Reggiano", the provisions of paragraph 1 of this Article shall however apply only to cheeses made from milk other than cow's milk. (*).
- 3.3 [*Stresa P. Art. II, 3*] In their trade with countries not adhering to the present Convention, Contracting Parties may use the two "appellations d'origine" of cheeses mentioned in paragraph 2 of this Article, provided that the indication of the manufacturing country is added.

(*) Art. II (b) of the Stresa Protocol foresees the holding of a diplomatic conference with the aim of modifying this restriction « in the light of experience gained under the Convention ». The Conference has not yet been held.

Article 4

- 4.1 The « denominations » that are the object of internal legislation within the territorial confines of the Contracting Party, which first has used these denominations and which uses them only for cheeses having definite characteristics, are specified by countries in Annex B.
- 4.2 The characteristics of the cheeses to which denominations are applied are defined by the interested Contracting Party and shall refer mainly to the shape, weight, size, type and colour of the rind and curd, as well as to the fat content of the cheese.

1 September 1958

- 1.3 [*Hague P. Art. III b*] In accordance with the interpretation of this Article by the Stresa Conference and notwithstanding the protection of the denominations stated therein, new denominations can be given for cheeses having the same characteristics as those which shall be given for a cheese previously in Annex B; these new denominations can be included in Annex B, the inclusion being subject to the rules of Article 5; however, it is desirable that the characteristics given for these new denominations should differ as far as possible from those already included in Annex B, being agreed that the difference in the range of the fat content is regarded as a sufficient differentiation.
- 1.4 The denominations of cheeses, enlisted in Annex B shall not be transferred to Annex A; they may be used by the other Contracting Parties for designating exclusively cheeses manufactured on their territory and having the characteristics defined in Annex B, provided that the denomination be accompanied by the indication of the manufacturing Country in letters identical in type, size and colour, with those used for the denomination.
- 1.5 [*Hague P. Art. III a*] In the case that the following Contracting Parties: Denmark, Norway and Sweden, in conformity of the rules of Article 4, use a denomination enlisted in Annex B by another Contracting Party according to the Protocol of Stresa or of The Hague, they are granted a period of three years, commencing on the date indicated in Article 5.9, to permit them to comply with the obligation of adapting the fat content of their cheese to the one which shall be mentioned in the characteristics given in Annex B. (*)

(*) At its Vth Session (Stockholm, September 1958), the Permanent Council took note of the agreement concerning Gouda cheese between the Netherlands and the following three countries: Austria, Norway and Sweden (see Minutes of the IVth Session, Vienna, June 1956). Under this agreement, the last mentioned countries have the right, during a five-year period running from the date of the inclusion of this cheese in Annex B, to make and sell Gouda with a fat content of 45%, save in the case of direct exports to the Netherlands.

1 September 1958

Article 5

- 5.1 Any Contracting Party may request the inclusion in Annex A or B of an "appellation d'origine" or denomination of cheese as well as any addition to these Annexes.
- 5.2 To this end it will transmit its request to the Government of the Italian Republic, the depositary of this Convention, which will inform all the members of the Permanent Council, thereafter mentioned, of this request.
- 5.3 The request and the documents accompanying it will be supplied in as many copies as there are Contracting Parties.

All requests for inclusion will be accompanied :

a) in annex B by the text to be included in the Annex, a justifying statement and the advisory opinion of the International Dairy Federation which the Contracting Party will have previously obtained;

b) in Annex A by these same documents and, in addition, not only by the text of the internal legislation mentioned in the foregoing Article 3 but also by all documents which demonstrate that the "appellations d'origine" in question has been in use within a part or the whole of the territorial confines of the Contracting Party, by virtue of local, loyal and constant usage, for the designation of cheese originating from, and possessing characteristics typical of a defined region.

- 5.4 In order to examine these requests a Permanent Council is established which shall be composed of one Representative of each of the Contracting Parties; the said Permanent Council shall establish its own statutes and rules of procedure.
- 5.5 All inclusions in Annex A shall require a majority of three quarters of all the members of the Permanent Council and those in Annex B shall require a simple majority.
- 5.6 The Permanent Council shall decide, on request, for inclusion, within a maximum period of six months from the date of receipt by the Government of the Italian Republic, of such request from the Contracting Party, and the Government of the Italian Republic shall notify the decision to each of the Contracting Parties.

1 September 1958

- 57 [Interpr. P.C. Vth Session] The depositary Government may however reject any request for inclusion which does not comply with the formal requirements set out in paragraph 3) a) and b) of this Article.
- 58 With respect to their internal markets the Contracting Parties are granted a maximum period of two years, commencing on the date indicated in Article 59, in order to permit them to comply with the additional obligations resulting therefrom. Any Contracting Party shall notify its desire to benefit from this provision to the Government of the Italian Republic, which will inform the Members of the Permanent Council accordingly.
- 59 [Interpr. P.C. Ith Session] The date of entry into force of any addition to Annexes A or B, the commencing date of the 2-year period of adjustment mentioned in paragraph 8 of this Article and of the 3-year period mentioned in Article 1.5, shall be understood as:

The date on which the Government of the Italian Republic dispatches to Contracting Parties the communication made by the Permanent Council announcing the authorization of the addition. Nevertheless should the authorization be subject to a reservation made by the Council, the addition shall not enter into force and the periods of adjustment shall not commence until the date on which the said Government dispatches to Contracting Parties communication made by the Permanent Council announcing that the reservation has been withdrawn.

Article 6

- 6.1 Cheeses destined for export shall bear the following:
- a) the indication of the manufacturing country;
 - b) the minimum guaranteed percentage of fat in the dry matter.
- For cheeses containing at least 45% fat in the dry matter the indication of the percentage can be replaced by the words "full cream".
- 6.2 For packaged cheese, when it is not possible to give this information on the cheese itself, it must be given on the package of the cheese as it is offered to the consumer.
- 6.3 Furthermore the documents relating to the cheeses shall give the name of the cheese.

1 September 1958

- 61 [Stress P. Art IV, 1] Provided that the "appellations d'origine" and denominations are used in conformity with the provisions of the present Convention, the Contracting Parties are authorized to derogate from the obligations in respect of the marking of cheese in this Article, for their trade with non-Contracting countries, when the regulations and/or situation in these markets make it necessary.

Article 7

- 7.1 The word cheese, as well as all "appellations d'origine" or denominations of cheeses used to designate the product obtained by melting cheese, must be qualified by the addition of the word "processed"
- 7.2 The term "processed cheese" is reserved for a product obtained by melting one cheese or a mixture of cheeses with the possible addition of other dairy products, including powdered milk, casein or whey-concentrates, with or without the addition of mineral salts, spices and aromas or, when it is authorized by internal legislation, with the possible addition of vitamins; in addition, dissolving and emulsifying salts may be added in an amount not to exceed 3% of the total weight.
- 7.3 The addition of lean ham to processed cheese is authorized on the condition that the cheese clearly states "processed cheese with ham".
- 7.4 The use of an "appellation d'origine" as mentioned in the above Article 3 is authorized for a processed cheese on the condition that such cheese is obtained by melting only one natural cheese for which an "appellation d'origine" is used.
- 7.5 The use of a denomination as mentioned in the above Article 4 is authorized for a processed cheese containing a minimum of 75% of the cheese bearing that denomination; the added cheese must be of similar quality.
- 7.6 Processed cheeses shall not be made in the form and at the same time with characteristic external features of those cheeses recognized by the present Convention; this reservation does not apply to the rectangular form given to processed cheeses which do not exhibit the external features of natural cheeses.

1 September 1958

Article 8

- 8.1 The data to be shown on the package of processed cheese, in addition to those mentioned in Article 6 above, shall include the date of manufacture (in code or otherwise) and the net minimum weight of the cheese, excluding the package, on leaving the factory.
- 8.2 On packages containing several small units or portions, the total weight and the other requested details may be applied on the package only.
- 8.3 [*Stras P. Art. II. 1*] Provided that the "appellations d'origine" and denominations are used in conformity with the provisions of the present Convention, the Contracting Parties are authorized to derogate from the obligations in respect of the marking of cheese in this Article, for their trade with non-Contracting Parties when the regulations and/or situation in these markets make it necessary.

Article 9

- 9.1 Any dispute with respect to the interpretation of the clauses of the present Convention or the difficulties of application, that cannot be defined through direct negotiations, shall be brought before the Permanent Council mentioned in the foregoing Article 5.
- 9.2 The Council, after having consulted the International Dairy Federation and taking into account all supporting documents and useful data, will try to reach a conciliating settlement: in case of failure in reaching such settlement and after having pursued every available means of conciliation, the interested Contracting Parties reserve the right of recourse, as a last resort, to the International Court of Justice.
- 9.3 The Governments therein interested pledge themselves to share between them the procedure costs.

Article 10

- 10.1 The present Convention shall be ratified and the instruments of ratification shall be deposited as soon as possible with the Government of the Italian Republic which shall notify each signatory Government of the date of the deposit.

1092 Thirty days after four signatory States have deposited their instruments
of ratification the present Convention shall come into force. It shall
come into force for each of the other signatory States thirty days after
the deposit of their respective instruments of ratification.

10.3 After it has come into force, the present Convention shall be open to
adhesion by any State. Adhesion shall be effected by the deposit of an
instrument of adhesion with the Government of the Italian Republic
which shall notify each signatory and adhering State of the date of
deposit thereof. With respect to any State on behalf of which an instru-
ment of adhesion is deposited, the present Convention shall enter into
force thirty days after the date of the deposit of such instrument.

10.3 [Interp. P.C. Vth Session] For each State adhering to the Convention in accordance with paragraph 3 of this Article, the periods of adjustment foreseen under Article 5.9, whether still running or already terminated, shall commence only on the date of the entry into force of the Convention with respect to that State.

111 The present Convention may be denounced by any Contracting Party after the expiration of a period of three years from the date on which the Convention became effective.

11 2 The denunciation of the Convention by any Contracting Party shall be effected by a written notification addressed by that Contracting Party to the Government of the Italian Republic, which shall inform all the other Contracting Parties of such notification and the date of receipt thereof.

11.3 The denunciation shall have effect one year after the receipt of the notification by the Government of the Italian Republic. After the expiration of this period of one year, the Convention shall cease to be in force as regards the Contracting Party denouncing it, but shall continue to be in force for the other Contracting Parties.

DONE at Stresa this first day of June 1951, in the English and French languages, both texts being equally authentic in a single original which shall be deposited in the Archives of the Government of the Italian Republic. The Government of the Italian Republic shall transmit certified copies thereof to all signatory and adhering States.

1 September 1958

List of Contracting Parties

Austria	ratified on	12.6.1953
Denmark	" "	28.1953
France	" "	20.5.1952
Italy	" "	10.1.1954
Netherlands	" "	29.10.1953
Norway	" "	11.8.1951
Sweden	" "	27.1.1951
Switzerland	" "	3.6.1951

In conformity with Article 102, the Convention entered into force on 1 September 1954.

ANNEX A

[see Article 3]

Country requesting addition	Chassis	N ^o of the Permanent Council's decision	Date of entry into force
France	Bequefort *	19	8.1.1957
Italy	Gorgonzola *	1	"
	Parmigiano Reggiano *	2	"
	Pecorino Romano *	3	"

* addition foreseen under the Stresa Protocol

1 September 1958

ANNEX B
[see Article 4]

Country requesting addition	Cheese	N° of the Permanent Council's decision	Date of entry into force
Austria	Pinzgauer Bergkäse*		[Request withdrawn] 16.9.1951
Denmark	Danablu +	12	8.1.1957
	Danbo *	9	"
	Ellu +	13	"
	Esrom	16	"
	Fynbo +	11	"
	Havarti +	11	"
	Maribo *	10	"
	Mysella + (1)	26	"
	Samsoe *	8	"
	Tybo +	15	"
France	Brie *	28	"
	Camembert *	27	"
	Saint Paulin *	20	"
France and Switzerland	Gruyère *	21	"
Italy	Asiago *	4	"
	Caciocavallo *	5	"
	Piave Sardo *	6	"
	Fontina *	25	"
	Provolone *	7	"
Netherlands	Edam +	23	1.1.1957
	Frisian Cheese +	22	"
	Gouda +	"	"
	Leyden Cheese +	21	1.1.1957
Norway	Gudbrandsdøløst *	29	29.1.1958
	Noekkeløst	30	"
Sweden	Adeløst (Noble Cheese) *	"	"
	Herregårds *	"	"
	Svevia *	"	"
Switzerland	Emmental *	17	8.1.1957
	Sbrinz *	18	"
Switzerland and France	Gruyère	21	"

* addition foreseen under Stress Protocol

" " " " " Hague "

(1) referred to as « Marmora » in the Hague Protocol.

Særlig brug af Danbo

Danbo bruges hovedsagelig som ”daglig ost”, d.v.s. som familiernes morgenmads ost, hvor osten bruges som pålæg på rugbrød, hvedebrød eller rundstykker.

Danbo anvendes også til mere avancerede formål på restauranter og i husholdningerne.

Som eksempel herpå fremdrages i det følgende enkelte lærebøger for gastronomer og kokke samt eksempler på andre bøger, hvor Danbo er omtalt som ingrediens i forbindelse med almindelige familiers brug af ost til fest og daglig brug i husholdningerne.

I ”Lærebog for Gastronomer” udgivet af ”Det faglige Gastronomiudvalg” på Erhvervsskolernes Forlag i 2005 er der på siderne 266 – 271 en omtale med en oversigt over, hvad man kan anvende Danbo til. Det nævnes, at fast ost fx Danbo er ideel til smørrebrød, som tilhører til suppe, ris, pasta, omelet og æggecake. Desuden anbefales Danbo til gratin, til soufflé eller fromage samt til bagværk eller til en ostanretning.

I ”Lærebog for kokke”, 5. udgave af Ole Botorp i samarbejde med ”Kokkefagets Lærebogsudvalg” udgivet af Erhvervsskolernes Forlag i 1999 er der på siderne 113 – 122 en udførlig omtale af alle danske oste, også en grundig omtale af Danbo. I kokkebogen beskrives, at Danbo kan anvendes til:

Osteanretning, smørrebrød og varme retter.

I bogen ”Nordiske Egnsretter. En madglad rejse i de nordiske lande” udgivet af Erhvervsskolernes Forlag i 2005 med den norske mesterkok Arne Brinei som forfatter, omtales side 310, at Potkäse fremstillet af bl.a. Danbo er en skattet egnsret i Vestdanmark.

Den danske gourmet Georg Kringelbach udgav i 1976 bogen ”Kringelbachs Oste – bog” på Nyt Nordisk Forlag. Arnold Busck, hvor Kringelbach skriver: ” Denne bog handler først og fremmest om ost som en vigtig ingrediens i en lang række opskrifter på god mad”. I bogen nævner Kringelbach direkte, at Danbo er uovertruffen i ”Fiskeret fra Skagen”. Ligesom Danbo ost indgår i opskriften på ”Polske kålrømlader.”

I bogen ”Hamlets bog om ost” af gastronom Helle Lange på forlaget Hamlet i 1988 skriver Helle Lange direkte, at Danbo er god til retten Hors d’oeuvre soufflé samt i Fiske – florentine og til Mornaysovs.

Husholdningslærer og madskribent Hanne Bloch udgav i 1981 på forlaget Sesam bogen ”Ost på 75 måder”. Her skriver Hanne Bloch, at Danbo er god til ostepuppe, osteomelet, Quiche Lorraine, æg i måneskin, Croque- Monsieur, pizza med tunfisk, torskerognfad, æblefondue med ost, Harlekinalat og gratinerede ostebrød.

I øvrigt findes der i dag et utal af koge – og gastronomibøger, der alle har en eller flere beskrivelser af særlig brug af Danbo i opskrifterne.

Det kan således nævnes, at ”Register nr. 3. - Oversigt over samtlige opskrifter i de husomdelte Karoline – bøger til og med Karolines Køkken /7” plus ”Det bedste fra Karolines Køkken” findes 33 opskrifter med danske skæreoste som Danbo.

I "Frøken Jensens Kogebog" fra Gyldendal er der 24 opskrifter med osteretter.

Der findes således uendelig mange opskrifter på brug af den danske ost Danbo. Det er kun fantasien der sætter en grænse for anvendelsen af de traditionelle danske oste Danbo.

I "Guide du fromage" omtales Danbo som en dansk ost anvendelig til Raclette.

Andre eksempler på omtale af Danbo:

"Ostehandlerforeningen for Danmark", bog "Mere om ost" side 210

"Vore levnedsmidler", 1968 side 306, 309 og 316

"Ostehandelens Leksikon", 1996

"Wikipedia" portalen

Den danske mejeriuddannelse og Danbo Uddannelsesmæssig beskrivelse.

Danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører er uddannet fra Dalum Mejeriskole (Nu Kold college) og fra Mejeribrugsinstituttet på Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. (Nu Københavns Universitet. Det Biovidenskabelige Fakultet)(Kort "KU-Life"). Her har der henholdsvis siden 1889 og 1921 været undervist i den typiske repræsentant for den mest almindelige danske ostesort. (Navngivet efter Stresa-konventionen i 1952 som Danbo)

Der er to grunde til, at der væsentligst er undervist i denne ostetype i forbindelse med uddannelsen af danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeringeniører.

For det første er ostesorten den mest typiske danske ost, og for det andet er Danbo for danske mejerifolk den typiske repræsentant for ostetypen: "opstukken ost".

På både Kold college og Ku-Life er der opført et stort undervisningsmejeri, hvor både mejerieleverne og de mejeribrugsstuderende gennemfører en praktisk træning og udfører små forsøg med fremstilling af ost. I sagens natur, da den er den typiske repræsentant for dansk osteproduktion, trænes og udføres der forsøg væsentligt med fremstilling af Danbo.

På Statens Forsøgsmejeri/ Statens Mejeriforsøg i Hillerød har der siden 1951 været udført en række forsøg med fremstilling af Danbo. Det har været naturligt, at undervisningen på både Kold college og Ku-Life har bygget på de forsøg og undersøgelser, der er blevet udført på det statslige forsøgsmejeri.

For at vise betydningen af de meget alsidige undersøgelser og forsøg der har været udført på Statens Forsøgsmejeri/ Statens Mejeriforsøg i Hillerød, er der nedenunder oplistet 18 forsøgsberetninger, der er koncentreret omkring ostesorten Danbo:

1. Statens forsøgsmejeri. 69.beretning. **Ostens lagerbehandling.**
Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1951.
Behandling af bl.a. "Danbo" på lageret.
2. Statens Forsøgsmejeri. 70.beretning. **Skimmelbekæmpelse på ost.**
Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1951.
Bekæmpelse af skimmel på bl.a. "Danbos" overflade.
3. Statens Forsøgsmejeri. 86. beretning. **Forsøg vedrørende udbytte- og overgangstal ved ostning af mælk fra køer af Rød Dansk Malkerace og Jerseyrace.**

Statens Forsøgsmejeri. 1954

Forsøg vedr. ostning af mælk af de to mest betydende kvægracer i Danmark.

4. Statens Forsøgsmejeri. 102. beretning. **Forsøg med overfladebehandling af halvfaste og faste ostesorter.**

Statens Forsøgsmejeri. 1956.

Forsøg med ”Den danske metode” til overfladebehandling af bl.a. Danbo.

5. Statens Forsøgsmejeri. 116. beretning. **Forsøg og iagttagelser vedrørende randgæret og krølpiet ost.**

Statens Forsøgsmejeri. 1958.

Forsøg med bl.a. Danbo ost.

6. Statens Forsøgsmejeri. 124.beretning. **Nogle patogene bakteriers termoresistens ved pasteurisering af ostemælk og disse bakteriers resistens ved fremstilling og lagring af dansk ost.**

Statens Forsøgsmejeri. 1960.

Undersøgelser af patogene bakterier i salgsklare danske ost bl.a. Danbo og Havarti.

7. Statens Forsøgsmejeri. 128.beretning. **Osteteknikkens indflydelse på ostens kvalitet.**

Statens Forsøgsmejeri. 1961.

Gennemgribende forsøg over faktorer, der har betydning for ostens kvalitet.

8. Statens Forsøgsmejeri. 135. beretning. **Om osteprocessens automatisering.**

Statens Forsøgsmejeri. 1962.

Automatisering af osteprocessen for bl.a. Danbo.

9. Statens Forsøgsmejeri. 158. beretning. **Nogle forsøg med udvikling af en kontinuerlig ostningsproces.**

Statens Forsøgsmejeri. 1966.

Forsøg med kontinuerlig ostning af bl.a. Danbo.

10. Statens Forsøgsmejeri. 175. beretning. **Afprøvning af de animalske osteløber Hansen Fifty-Fifty og Peptolac, samt den mikrobiologiske osteløbe Noury-Rennet.**

Statens Forsøgsmejeri. 1968.

Forsøg med forskellige osteløber for ostning af Danbo.

11. Statens Forsøgsmejeri. 179.beretning. **Sammenlignende undersøgelser af animalske og mikrobielle osteløbe.**

Statens Forsøgsmejeri. 1969.

Sammenligning af osteløber til Danbo.

12. Statens Forsøgsmejeri. 193.beretning. **Forsøg vedrørende bactofugeringens, salpetertil sætningens og pasteuriseringens indflydelse på ostens kvalitet.**

Statens Forsøgsmejeri. 1972.

Forskellige teknikker til undgåelse af pustede oste. Bl. a. Danbo.

13. *Statens Forsøgsmejeri*. 212. beretning. **Nogle ostetekniske faktorerers indflydelse på ostens sammensætning og egenskaber.** (Danbo). 71 sider.

Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1975.

Hovedtræk af ostningsteknikken og faktorer, der øver indflydelse på ostens (Danbo) sammensætning og egenskaber.

14. *Statens Forsøgsmejeri*. 217. beretning. **Høje løbningstemperaturer og svagt kulsyreproducerende syrevækkere anvendt til forskellige magre og fuldfede danske oste.** 30 sider.

Forsøg med 20+ og 45+ Danbo for at fremstille disse oste med ekstra blød og smidig konsistens.

15. Statens Forsøgsmejeri. 236.beretning. **Undersøgelser af Cheddar og Danbo fremstillet af mælk med forskelligt indhold af nitrat.** 48 sider.

Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1979.

Sammenlignende forsøg, hvor der af samme mælk fremstilles henholdsvis Cheddar og Danbo for at se, hvilken betydning mælkens indhold af nitrat har på produktionen af de to ostesorter.

16. *Statens Forsøgsmejeri*. 250. beretning. **Tilsætning af lysozym ved fremstilling af rundhullet ost" (Danbo).** 22 sider.

Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1982.

Forsøg med at forebygge senpustning i Danbo og lignende oste.

17. *Statens Mejeriforsøg*. Report No. 265. **Manufacture of Danbo cheese from reconstituted low heat skim milk powder and fresh cream.** 27 sider.

Statens Mejeriforsøg. Hillerød. 1985.

Forsøg med fremstilling af Danbo ost af recombined mælk. Rapport på engelsk.

18. *Statens Mejeriforsøg*. 266.beretning. **Fremstilling af opstukken ost (Danbo) ud fra mælk,**

der er forkoncentreret ved ultrafiltrering . 47 sider.

Statens Mejeriforsøg. Hillerød. 1985.

Forsøg med en række parametre vedrørende fremstilling af 45+ Danbo af forkoncentreret mælk.

Der har således i mere end 100 år været undervist og forsket i produktionsteknologi for de opstukne ostetyper (Danbo) på mejeriskolen og i næsten 90 år på den videregående uddannelse på Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, nu KU Live, samt på Statens Forsøgsmejeri/Statens Mejeriforsøg. Det siger sig selv, at den knowhow, der igennem alle disse år er opbygget på danske mejerier, ikke kan overføres til udenlandske mejerier. **Derfor er det vigtigt, at produktionen af Danbo foregår på danske mejerier**, hvor mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører gennem et langt spand af år har fået en gennemgribende uddannelse og undervisning i teknologien for netop denne ostesort.

Lærebøger og opslagsbøger, Danbo

Litteratur (Lærebøger og håndbøger), hvori Danbo er omtalt med historie/fremstilling mv., brugt som lærebogsmateriale siden 1952 på Dalum Mejeriskole (nu Kold college) og på mejeribrugs-instituttet på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole (nu Københavns Universitet. Det Biovidenskabelige Fakultet.)

Særlig relevante afsnit vedrørende Danbo oste er fremhævet i forbindelse med omtalen af de enkelte lærebøger og håndbøger.

Harald Jensen. Forstander, civilingeniør og H.M. Jensen. Professor. Mælk, Smør og Ost. III . Håndbog i mejeriteknologi. 2. Udgave. 587 sider.

Alfred Jørgens Forlag. København. 1954.

Særlig relevante afsnit: Følgende afsnit er alle skrevet af *forsøgsleder Aage H. Pedersen*: "Generelt om osteproduktion og -teknologi". Side 262 – 522. "Nogle ostesorters hjemsted og karakteristik". Side 355 – 373. "Fremstillingsteknik for ostesorter produceret i Danmark". Side 374 - 397.

I afsnittet: "Nogle ostesorters hjemsted og karakteristik" er der nogle gode karakteristikker og omtaler af Danbo. I "Fremstillingsteknik for ostesorter produceret i Danmark" er der meget udførlige produktionsskemaer med mange detaljer vedrørende produktion af Danbo.

O.S. Hansen og H. Bendixen. Mejerilærere. Mejerilære. Lærebog for mejeriskolerne. 5.udgave. 445 sider.

Andelsbogtrykkeriet i Odense og Det Danske Forlag, København 1955.

Særlig relevante afsnit: "Produktionsskemaer for forskellige ostesorter". Bl.a. Danbo 45+, 30+ og 20+. Side 366 – 369. "Fabrikationsmåden for de enkelte ostesorter". Bl.a. Danbo. Side 370 – 379.

Sigurd Madsen, m. fl.. Ostekonsulent. Fremstilling af Danske Ostesorter. Håndbog for osteproducenter. 363 sider.

Mejeriteknisk Bogforlag. København 1959.

Særlig relevant afsnit: "Beskrivelse og fremstilling af opstukken ost". (Danbo). Side 125 – 142. Beskrivelsen indeholder udførlige fremstillingsskemaer for Danbo ost. Der er ligeledes en kort historisk redegørelse for ostens produktion i Danmark.

H.M. Jensen. Professor. Forelæsninger over Mejerilære. Ost. Forelæsninger for mejeriingeniørstuderende. 163 sider.

Eget forlag. Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles Mejeriafdeling. København. 1961.

Særligt relevant afsnit: "Opstukne oste" (Danbo) Side 145 – 147.

Afsnittet indeholder en udførlig beskrivelse af fremstillingsmetoden for Danbo oste.

H. M. Jensen. Professor. Dansk Mejeribrug. Mejeriteknisk, biografisk håndbog. Bind I. 556 sider. De Danske Mejeriforeningers Fællesorganisation på forlaget Liber A/S. København 1962.

Særlig relevante afsnit: "Osteproduktion" af *C. P. Nielsen, direktør*. Side 161 – 174.

Afsnittet "Osteproduktion" giver en historisk oversigt over osteproduktionen i Danmark med en oversigt over Danmarks osteproduktion og den producerede mængde af de forskellige ostesorter bl.

a. Danbo. Afsnittet indeholder også en karakteristik af Danbo.

E. Waagner Nielsen og Maltha Rasmussen. Mejerilærere. **Mejerilære.** Lærebog for mejeriskolerne. 347 sider.

Andelsbogtrykkeriet i Odense på eget forlag. Odense. 1964.

Særlig relevante afsnit: Ost. "Generel gennemgang af osteteknologien". Side 199 – 325. "Formning af opstukne oste (Danbo). "Danske ostesorter med karakteristik" af bl.a. Danbo. Side 319 – 324.

Lærebogen indeholder en meget grundig beskrivelse af fremstilling af opstukken ost (Danbo).

O. Amundstad. Forstander for Mejeriinstituttet i Trondheim. Norge. **Meieriteknologi. Del II. Ost.** 279 sider.

Eget forlag. Trondheim. 1970.

Bogen er benyttet som lærebog i osteteknologi for mejeriteknikerstuderende i Danmark 1972 – 1976.

Bogen indeholder en grundig gennemgang af hele osteteknologien, herunder også danske oste (Danbo).

E. Waagner Nielsen og Jens A. Ullum. Mejerilærere. **Ost.** Lærebog for mejerilærlinge. 76 sider. Mejerikontoret på eget forlag. Århus. 1973.

Lærebogen gennemgår ostefremstillingens grundprincipper.

Særligt relevant afsnit: "Formning af opstukne oste (Danbo), side 30 – 42, samt "Oversigt over faktorer, der påvirker ostens vandindhold og syring" (Danbo), side 42 -45.

H.M. Jensen. Professor. **Bidrag til den danske osteproduktions og de danske ostesorters historie.** 108 sider.

De danske Mejeriers Fællesorganisation på eget forlag. Aarhus 1974.

Bogen af professor H.M. Jensen. Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole er "Biblen", når det drejer sig om de danske ostesorters historie.

Særlig relevante afsnit: "Af de danske ostesorters historie. Opstukken ost" (Danbo), side 72 – 76. "Osteproduktionen i tiden fra den anden verdenskrigs afslutning til Danmarks indtræden i det europæiske fællesmarked", herunder særligt baggrunden og historien bag de nye ostenavne i 1952. (Danbo), side 45 – 58.

Statens Forsøgsmejeri. 212. beretning. **Nogle ostetekniske faktorerers indflydelse på ostens sammensætning og egenskaber.** (Danbo). 71 sider.

Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1975.

Hovedtræk af ostningsteknikken og faktorer, der øver indflydelse på ostens (Danbo) sammensætning og egenskaber.

Statens Forsøgsmejeri. 217. beretning. **Høje løbningstemperaturer og svagt kulsyreproducerende syrevækkere anvendt til forskellige magre og fuldfede danske oste.** 30 sider.

Forsøg med 20+ og 45+ Danbo for at fremstille disse oste med ekstra blød og smidig konsistens.

Ostehandlerforeningen for Danmark. **Ostehandlens Leksikon.** 103 sider.

Ostehandlerforeningen for Danmark. København. 1976

Leksikonet indeholder et historisk overblik over ostenes historie og en karakteristik af bl.a. Danbo.

J. M. Buch Kristensen. Forstander. **Lærebog i ostefremstilling.** Lærebog for mejeriteknikerstuderende. 120 sider.

Eget forlag. Dalum Mejeriskole. Odense. 1976.

Lærebogen indeholder en gennemgang af ostefremstillingsteknikken fra A til Z.

Særlig relevante afsnit: "Regulering af ostens surhedsgrad og vandindhold" (Danbo). Side 7.1 – 7.9, samt "Ostens formning og presning. Opstukken ost (Danbo). Side 8.1 – 8.6.

Statens Forsøgsmejeri. 236.beretning. **Undersøgelser af Cheddar og Danbo fremstillet af mælk med forskelligt indhold af nitrat.** 48 sider.

Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1979.

Sammenlignende forsøg, hvor der af samme mælk fremstilles henholdsvis Cheddar og Danbo for at se, hvilken betydning mælkens indhold af nitrat har på produktionen af de to ostesorter.

Hans Kloster. Forfatter, agronom og historiker. **Mælkestrømmens Historie og Kvalitet.** 413 sider.

D.S.R.s Boghandel. Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. København. 1980.

Gennemgang af mejeriprodukternes historie fra oldtiden til i dag.

Særlig relevante afsnit: "Ostens historie", side 300 – 312. "Opstukken og fisket ost" (Danbo), side 369, og "Beskyttelse af ostenavne", side 376 – 377.

Statens Forsøgsmejeri. 250. beretning. **Tilsætning af lysozym ved fremstilling af rundhullet ost" (Danbo).** 22 sider.

Statens Forsøgsmejeri. Hillerød. 1982.

Forsøg med at forebygge senpustning i Danbo og lignende oste.

Statens Mejeriforsøg. Report No. 265. **Manufacture of Danbo cheese from reconstituted low heat skimmilk powder and fresh cream.** 27 sider.

Statens Mejeriforsøg. Hillerød. 1985.

Forsøg med fremstilling af Danbo ost af recombined mælk. Rapport på engelsk.

Statens Mejeriforsøg. 266.beretning. **Fremstilling af opstukken ost (Danbo) ud fra mælk, der er forkoncentreret ved ultrafiltrering .** 47 sider.

Statens Mejeriforsøg. Hillerød. 1985.

Forsøg med en række parametre vedrørende fremstilling af 45+ Danbo af forkoncentreret mælk.

J. M. Buch Kristensen. Forstander. **Osteteknologi for mejeriteknikerstuderende.**

280 sider.

Erhvervsskolernes Forlag. Odense. 1986.

Over 14 kapitler gennemgår hele osteteknologien fra ostemælken og dens egnethed til osteproduktion til tabeller over den kemiske sammensætning og næringsværdi af danske oste.

(Herunder teknologi og tabeller for Danbo).

Særlig relevante afsnit: "Regulering af ostens surhedsgrad og vandindhold" (Danbo), side 7.1 – 7.9 og "Ostens formning og presning". Side 8.1 – 8.6.

K.B. Qvist. Professor. **Ost. Løbning og synerese.**

Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. Mejeribrugsinstituttet. København. 1988.

Lærebog for mejeriingeniørstuderende på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles

mejeribrugsinstitut. Teori vedrørende mælkens løbning og ostens synerese på et højt videnskabeligt

niveau, vedrørende danske oste, herunder Danbo.

E. Waagner Nielsen og Jens A. Ullum. Lektor og mejerilærer. **Dairy Technology 2.**

286 sider.

Technical Food and Dairy Publishing House. København. 1989.

Lærebog på engelsk for udenlandske mejeribrugsstuderende på Dalum tekniske Skole. (nu Kold college).

Særlig relevant afsnit: "Cheese" side 83 – 193. Grundig gennemgang af ostefremstillingsprocessen med særlig vægt på de danske oste, bl.a. Danbo.

J. Ryhmer Kristiansen. Lektor. **Mælketeknologi for studerende ved undervisningen i faget Levnedsmiddelteknologi ved Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.**

135 sider.

Mejeri- og Levnedsmiddelinstitutet. København. 1992.

Særlig relevante afsnit: "Ostefremstilling", side 99 – 134 og "Ostens formning" (Danbo), side 115.

E. Waagner Nielsen. Lektor. **"Cheese - chemistry, physics and microbiology" vol. 2.**

Ed. P.F.Fox. Chapman & Hall London 1993.

Lærebog for mejeriingeniørstuderende på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.

Særlig relevant afsnit: S. 247 - 253: "Danish cheese varieties". Side 247 -253. Danbo er omtalt flere steder. + se index - Danbo flere henvisninger.

J.M. Buch Kristensen. Forstander. **Osteteknologi.** 288 sider.

Erhvervsskolernes Forlag. Odense. 1995.

Lærebog for mejeriteknikerstuderende.

Forståelse for osteproduktionsfaktorernes indflydelse på ostens kvalitet og egenskaber.

Der er lagt vægt på at indføre de mejeriteknikerstuderende i den teknologi, der er gældende for de flest producerede ostesorter rundt omkring i verden. (Herunder også Danbo).

J.M. Buch Kristensen, Paul Stein Jensen og E. Waagner Nielsen. Forstander, mejerilærer og lektor.

Danish Cheese Simulator(DCS). Bulletin of the International Dairy Federation. (IDF). No.

308. 120 sider.

International Dairy Federation.IDF. Brussels. 1995.

EDB baseret simulering af en række osteteknologiske faktorer for produktion af danske ostesorter. (Bl.a. Danbo).

E. Waagner Nielsen og Jens A. Ullum. Lektor og mejerilærer. **Mejerilære 2. 3. Udgave.** 316 sider.

Erhvervsskolernes Forlag. Odense. 1996.

Lærebog for mejerilærlinge. Revideret og ajourført. Bl.a. med hensyntagen til ændringer på lovgivnings- og kontrolområdet.

Særlig relevante afsnit: "Typiske værdier for karakteristiske ostesorter"(Danbo), samt

”Karakteristik for typiske ostesorter” (Danbo). Side 91 – 97.

J.M. Buch Kristensen, Paul Stein Jensen. Forstander og mejerilærer. **Cheese Technology. A Northern European Approach.** 170 sider.

Wisconsin Center for Dairy Research. Madison. USA. 1998.

Lærebog på engelsk i forbindelse med gæsteforelæsninger på Babcock Hall. Wisconsin Center for Dairy Research. University of Wisconsin . Madison. USA.

Særlig relevant afsnit: Fremstilling af skandinaviske ostesorter, herunder Danbo.

Juliet Harbutt. Cook. **A Cooks Guide to Cheese.** 256 sider.

Anness Publishing Limited. London. 1999.

Bogen, der er en illustreret guide til verdens oste, indeholder også en gennemgang af typiske danske oste som Danbo.

Bogen er også oversat til dansk med titlen ”**Kokkens bog om ost**”, udgivet på forlaget Aletier.

København 1999. 256 sider.

Særlig relevant afsnit: Danbo ostens historie og karakteristik, side 114 – 116.

J.M. Buch Kristensen. Forstander. **Osteteknologi.** 2. Udgave. 273 sider.

Erhvervsskolernes Forlag. Odense .1999.

Lærebog for mejeriteknikerstuderende.

Revideret og ajourført udgave, bl.a. med hensyntagen til de nyeste forsøg og den udvikling, der er sket på osteteknologi-området inden for de sidste år.

J.M. Buch Kristensen. Forstander. **Cheese Technology.** 218 sider.

International Dairy Books. Danish Dairy Board. Aarhus . 1999.

Lærebog for engelsktalende mejeribrugsstuderende.

Gennemgang af osteteknologien, bl.a. teknologien for Danbo.

Bogen indeholder 17 kapitler med følgende overskrifter:

1. Milk and its suitability for cheese production
2. Pasteurization of milk
3. Bactofugation and micro-filtration of milk
4. Homogenization of milk
5. Cheese manufacturing of milk
6. Additives to cheese milk
7. Acidification of cheese milk
8. Acidification of cheese
9. Regulation of the water content and pH in cheese
10. Molding and pressing of the cheese
11. Salting of the cheese
12. Control of cheese processing and cheese
13. Storage treatment and preparation of cheese
14. Ripening the cheese
15. Processed and cream cheeses

16. Defects in cheese

17. Cheeses from Europe

Danbo er grundig omtalt på siderne 47,67,87,130, 147, 195 og 204, i alt 7 gange i bogen.

Y.H. Hui. Doctor of Science, m fl.. **Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology**. 919 sider.

Forlaget Marcel Dekker, Inc. New York. Basel. 2004.

Meget omfattende håndbog over de forskellige fødevarers teknologi. Håndbogen anvendes på "The Royal Veterinary and Agricultural University". Frederiksberg. Denmark.

Særlig relevante afsnit: *E. Waagner Nielsen*. Lektor. **Principles of Cheese Production** Side 219 – 239. *Ylva Ardö*. Professor. **Semihard Scandinavian Cheeses Made with Mesophilic DL-Starter**. Side 277 -290. *J.M. Buch Kristensen*. Forstander. **Manufacture of Cheese: Operational Procedures and Processing Equipment**. Side 309 – 326.

De 3 ovenover nævnte afsnit i håndbogen omtaler alle grundig fremstilling og teknologi for Danbo.

E. Waagner Nielsen. Lektor. **"Handbook of food science, technology and engineering" vol. 2**. Ed. Hui, CRC Taylor & Francis .2006.

Lærebog for mejeriingeniørstuderende på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.

Særlig relevant afsnit: "Principles of production of cheese". . Side 68.1 – 68.14.

Danbo er omtalt flere steder.

E. Waagner Nielsen. Lektor. **Omdannelser i ost under syring og modning**. 130 sider.

Erhvervsskolernes Forlag. Odense. 2007.

Lærebog for mejeriingeniør- og mejeriteknologstuderende.

Bogen indeholder en gennemgang på et højt videnskabeligt niveau af de typiske danske oster (herunder Danbo) syring og modning.

J.M. Buch Kristensen. Forstander. **Osteteknologi**. 2. Udgave. 279 sider.

Erhvervsskolernes Forlag. Odense. 2009.

Nyeste lærebog i osteteknologi for mejeriteknologer.

Lærebogen er ajourført med hensyn til de nyeste forsøg inden for osteteknologien og giver en grundig gennemgang og dybdegående indføring i teknologien ved fremstilling af ikke bare danske men næsten alle internationalt fremstillede oster.

Bogen indeholder en grundig gennemgang af fremstillingen af Danbo oster.

Bilag 8

Danbo

Bilag 9

Deltagelse og medaljer på Landsmejeriudstillingen

Mejeri	2009	2000	1990	1980	1970	1952
AKAFA			X M	X M		
Alken					X	
Andst						X
Ans					X	
Asaa		X M	X M	X ÆP	X	
Barrit						X
Bastrup						X
Birkehøj						X
Bjerre Herred			X M			
Bornholm			X	X M	X	
Bov Sogn				X M	X	
Bredebro				X ÆP		
Brolund					X	
Brøndum				X M	X	
Bylderup Bov				X ÆP	X	
Bøstrup			X			
Dalum		X	X			
Damkilde						X
Dianalund						X
Dresbro				X ÆP	X	
Durup			X ÆP	X	X	
Dybbækdal	X M	X	X M			
Egedal						X
Elinelund				X M	X	X
Elmegård	X					
Endrup	X	X M	X	X		
Erridslev				X		
Fausing						X
Frem, Hurup				X		
Frijsenborg					X	
Fælleshåb, Rødby					X	
Gammelby					X	
Gimlinge						X
Glejbjerg		X ÆP	X M			
Gredstedbro				X		
Grenå					X	
Grindsted				X		
Grøndal, Gadbj.				X ÆP		
Gudbjerg					X	
Gummerup					X	
Gørding				X ÆP	X	
Hammershøj					X	
Han Herred				X		
Hedensted				X		
Mejeri	2009	2000	1990	1980	1970	1952

Hellevad				X		
Helnæs						X
Hjørring	X ÆP	X M	X M	X		
Holsted			X M	X M		
Hovgaard					X	
Humble				X		
Højbro					X	
Højby				X	X	
Højmark				X		X
Højslev				X M	X	
Hørup					X	
Ingstrup	X M	X M	X M	X ÆP	X	
Jebjerg				X M	X	
Jensens Osteri			X			
Jernved	X	X M				
Jordløse						X
Karby			X			
Katrineholm				X		X
Kerteminde						X
Kirkedal, Raarup						X
Kirke Stillinge						X
Kjellerupegnen				X M		
Klank					X	
Klovborg	X M	X M	X M	X ÆP		
Kolind					X	
Krejbjerg					X	
Kronborg						X
Langaa						X
Lolland					X	
Løkken					X	
Naturmælk		X				
Nordsalling				X M	X	
Mammen	X M	X M	X	X M		
Marskendal					X	
Midtfyn						X
Moldrup				X	X	
Nr. Nisum				X		
Nørup	X M	X ÆP	X	X		
Ravnborg				X ÆP	X	
Rejsby				X ÆP	X	
Ribe			X M			
Riberhus				X		
Rostrup				X		
Rue						X
Sdr. Harritslev		X				
Sdr. Vinge				X ÆP	X	
Mejeri	2009	2000	1990	1980	1970	1952
Sinding				X M		
Sjørring				X		

Skelbæk						X
Skelde						X
Skodborg					X	
Skytsbjerg			X M	X M		
Skærum						X
Skærup						X
Skød						X
Sletten						X
Starup				X M		
Sædager				X M	X	
Them			X M	X M	X	
Thise		X M				
Thorup			X ÆP	X M	X	
Thorskilde						X
Thorsø						X
Tistrup	X ÆP	X M	X M	X M		
Trolleborg						X
Ulkjær						X
Varnæs						X
Vejen				X	X	
Videbæk				X M	X	
Vraa					X	
Ødis						X
Ørbæk					X	
Ørritslev						X
Ørsted			X M	X M	X	
Østerbølle				X M	X	
Øster Tørslev				X		
Østfyn						X
Aalbæk					X	
Årsegnen				X		

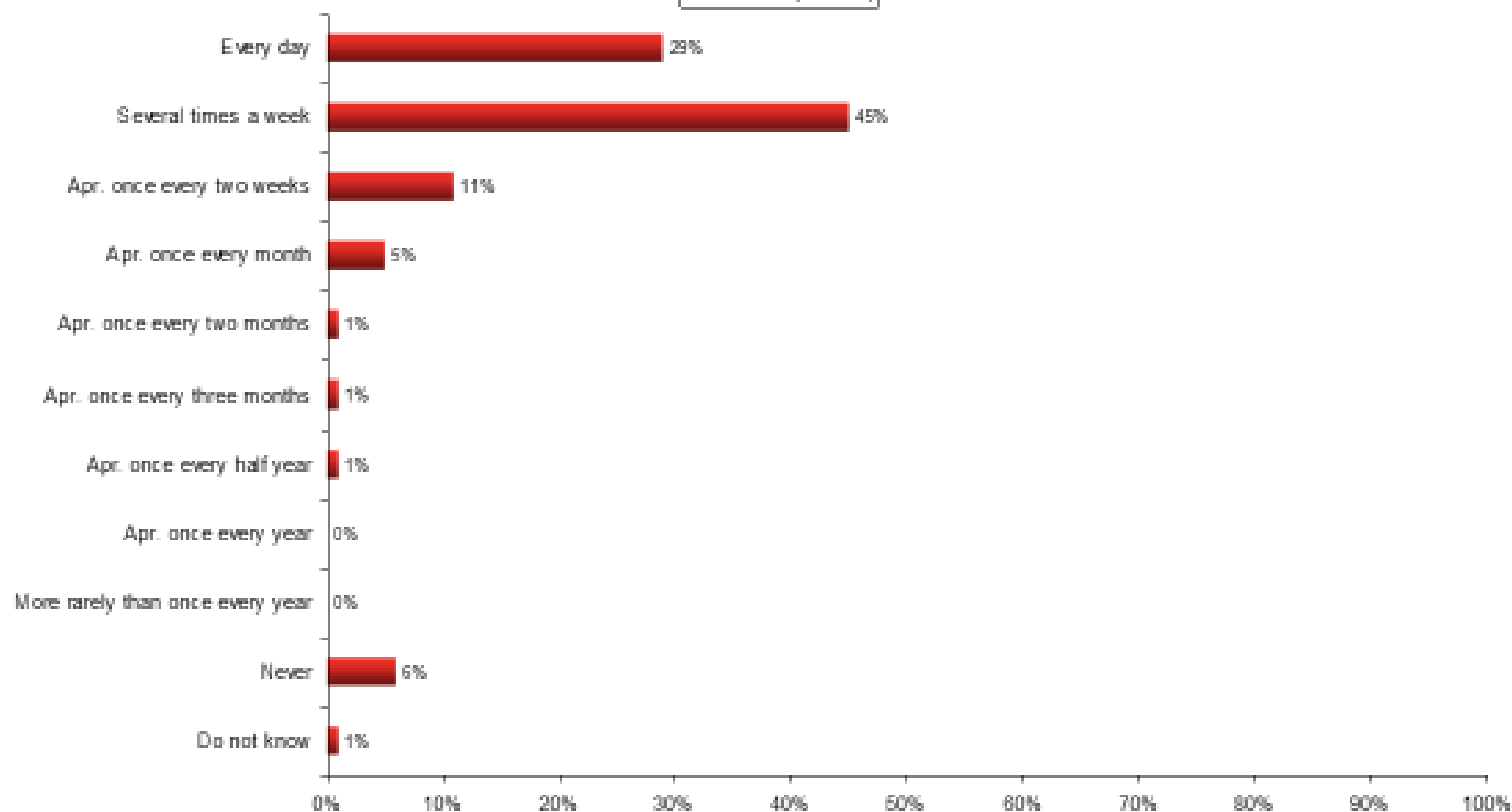
X = Deltaget på Landsmejeriudstillingen med Danbo
 M = Medalje
 ÆP = Ærespræmie

Awareness of Danish Cheese Names



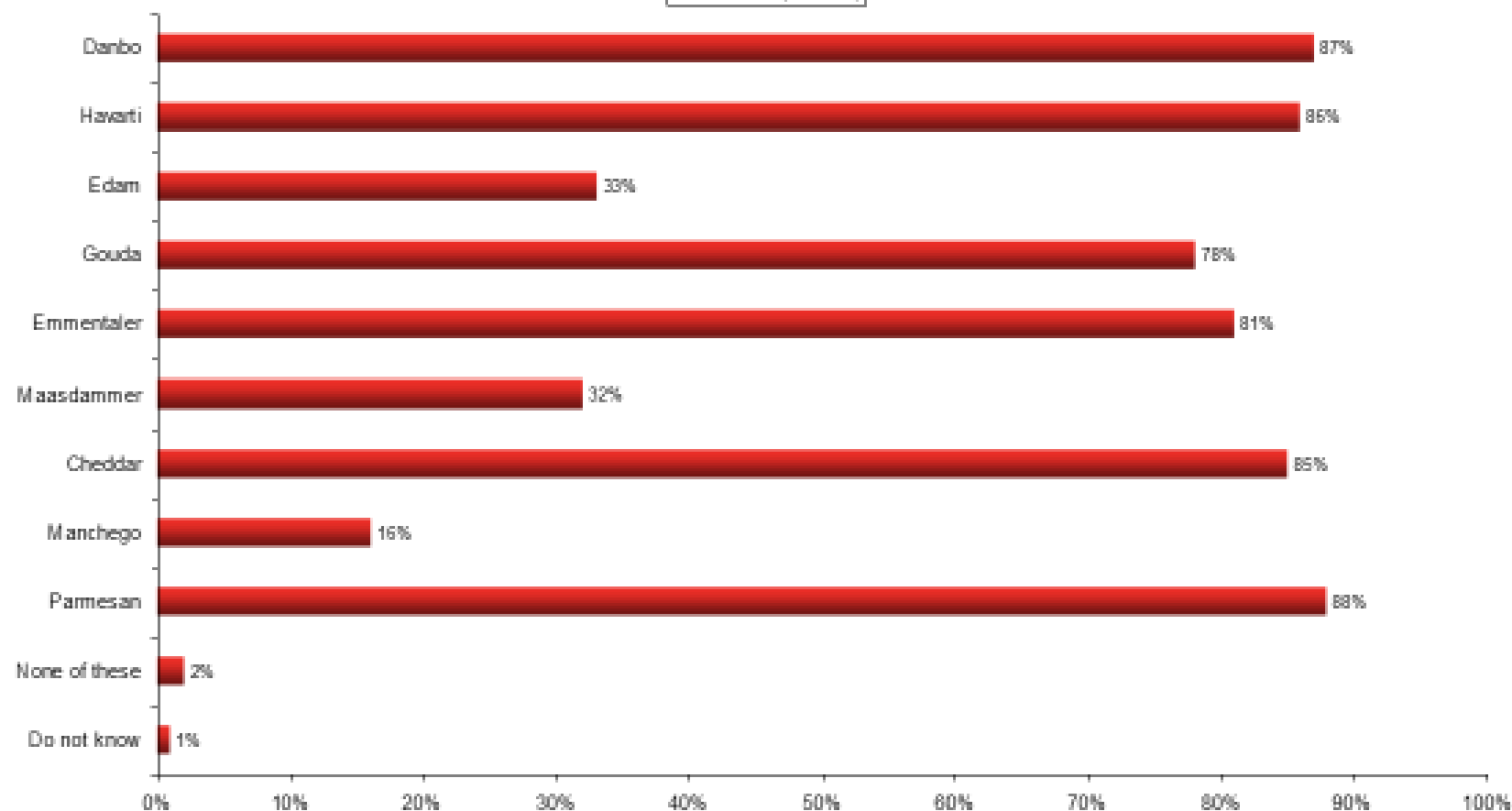
Q.1 How often do you eat cheese?

■ Denmark (n=1066)



Q.2 Which of the following types of cheese do you know or have you heard about?

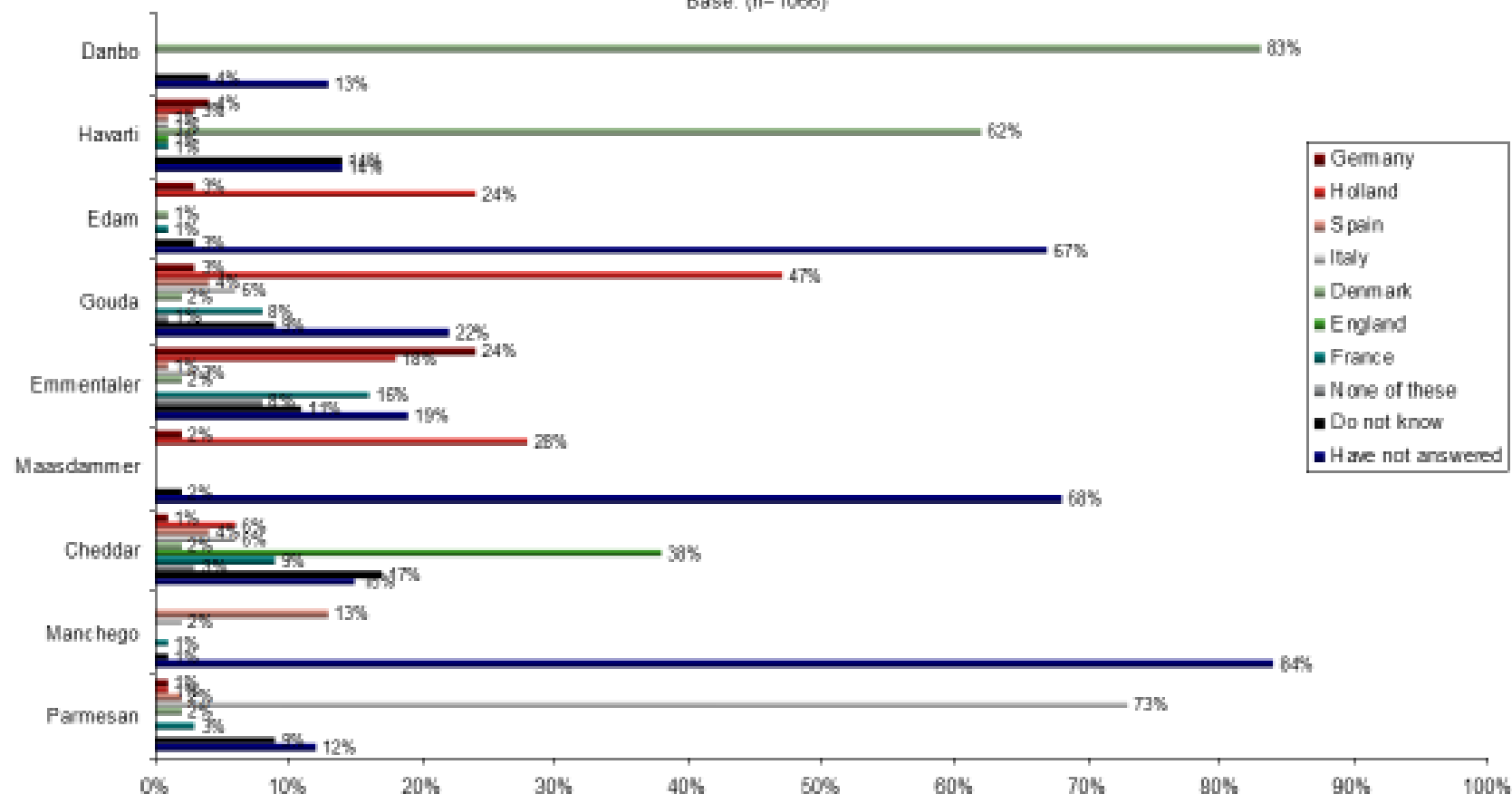
■ Denmark (n=1068)



Q.3 Which of the following countries do you think these types of cheese comes from?

Denmark

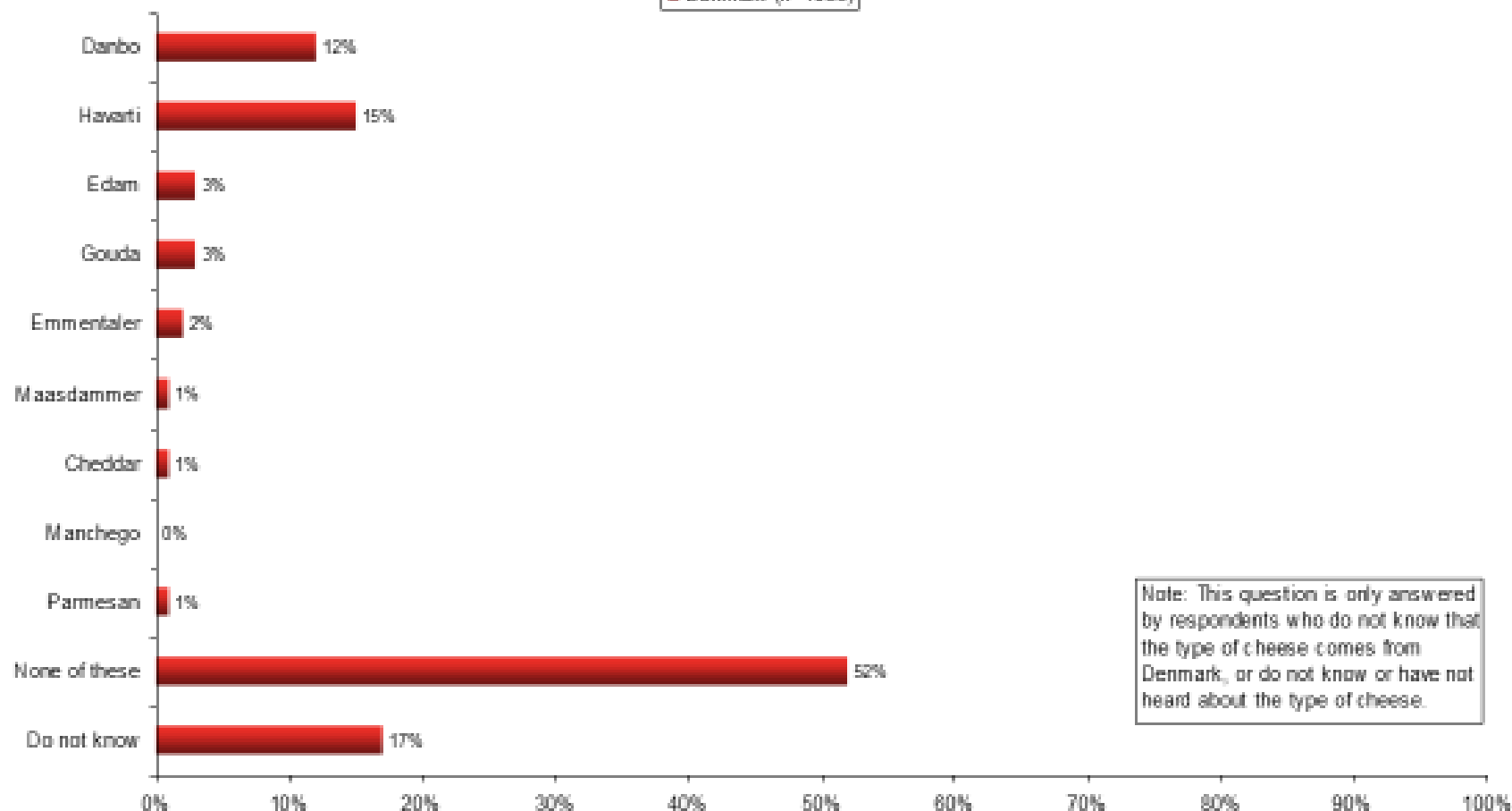
Base: (n=1066)





Q.4 Which of the following types of cheese do you think comes from Denmark?

■ Denmark (n=1066)



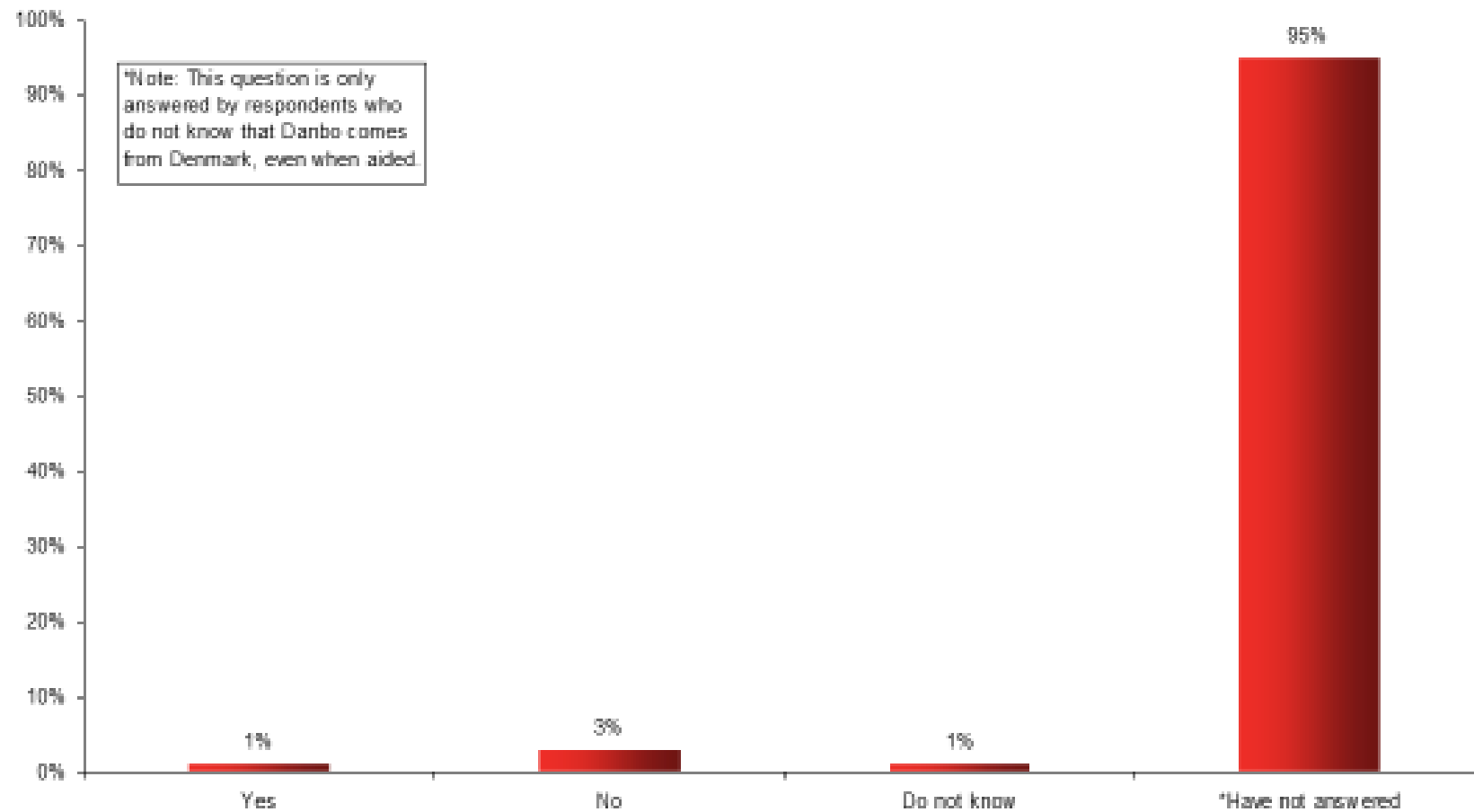
Note: This question is only answered by respondents who do not know that the type of cheese comes from Denmark, or do not know or have not heard about the type of cheese.



Q.5 Did you know that Danbo comes from Denmark?

■ Denmark (n=1066)

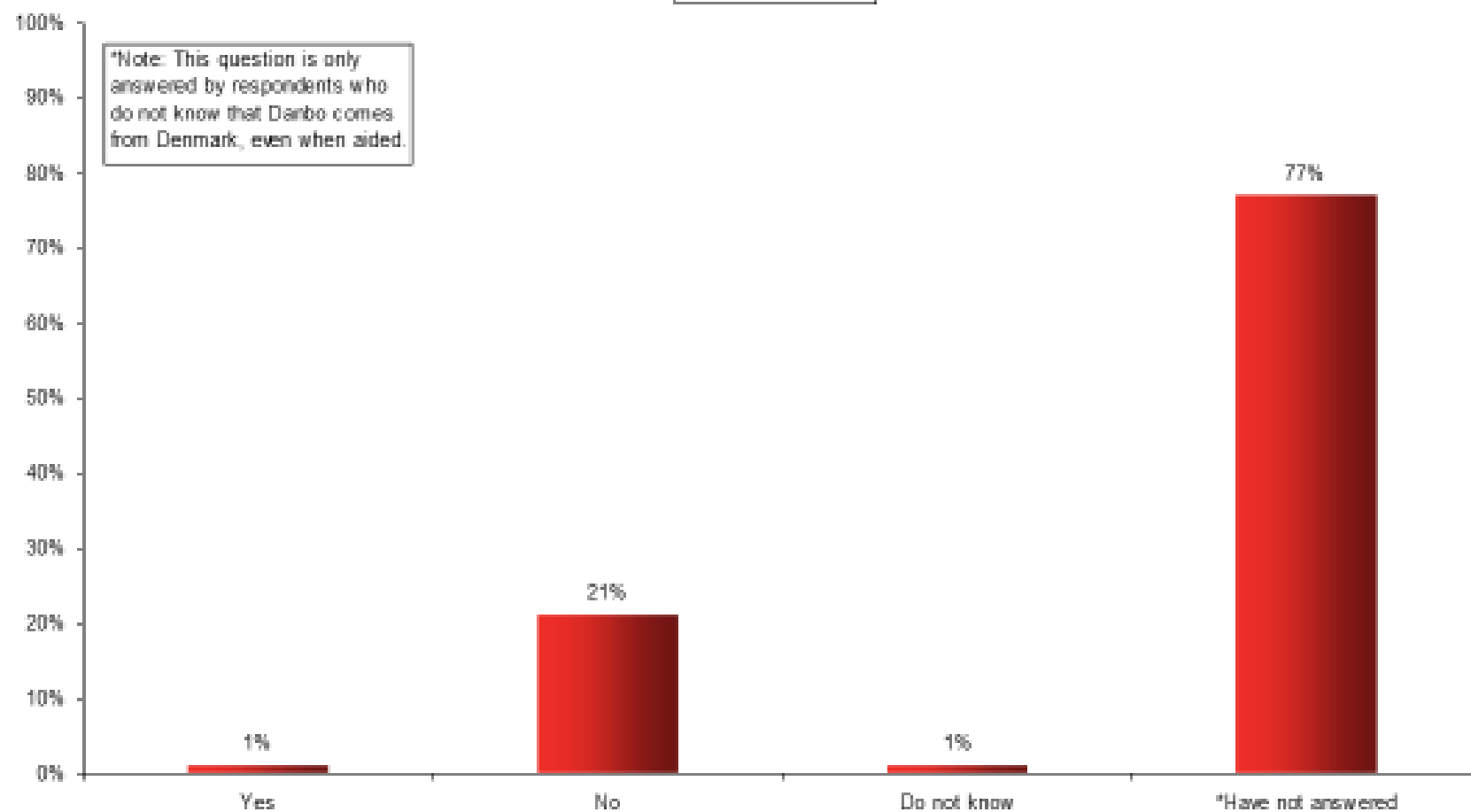
*Note: This question is only answered by respondents who do not know that Danbo comes from Denmark, even when aided.



Q.6 Did you know that Havarti comes from Denmark?

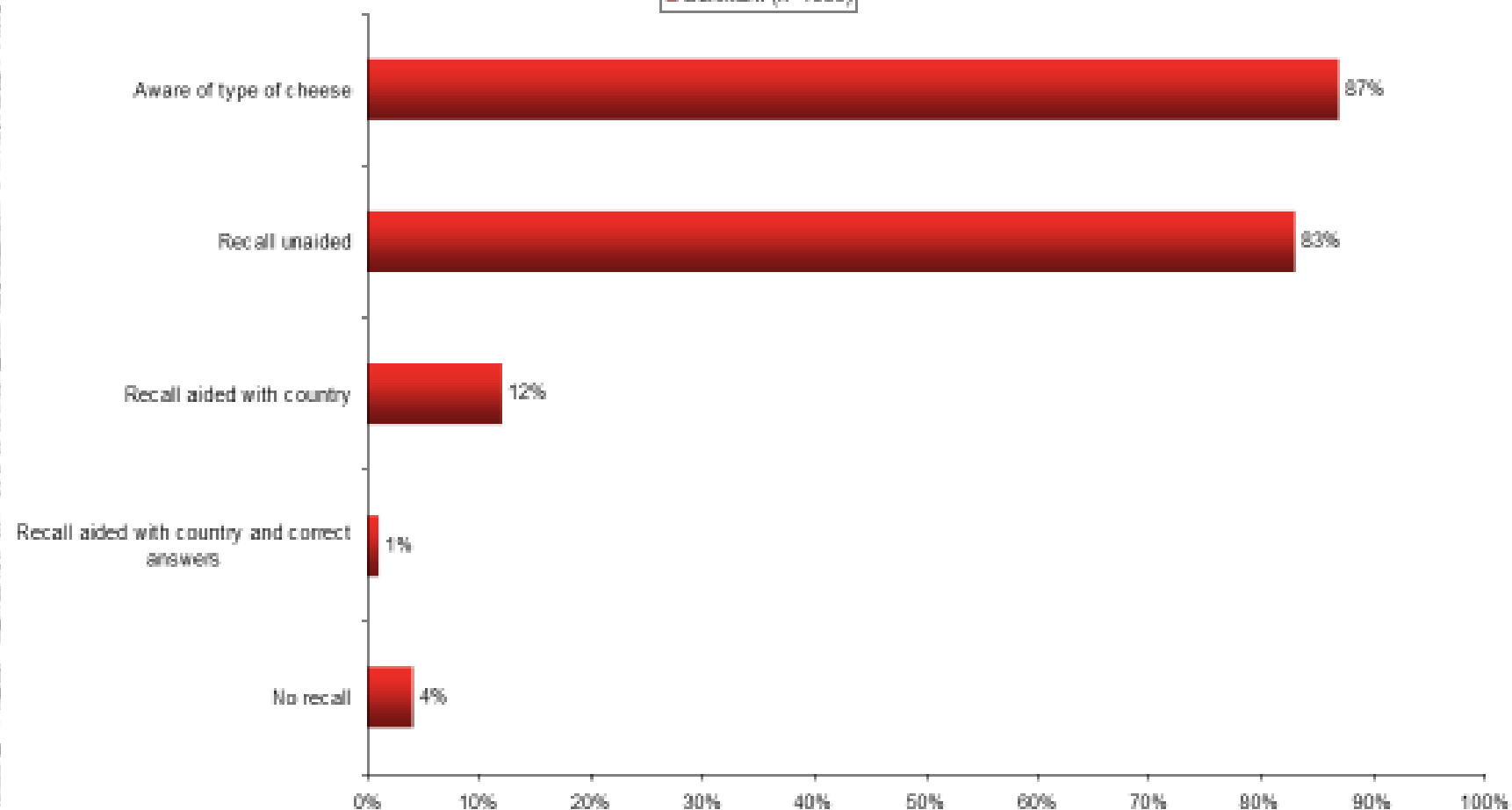
■ Denmark (n=1066)

*Note: This question is only answered by respondents who do not know that Danbo comes from Denmark, even when aided.



Total graph - Danbo

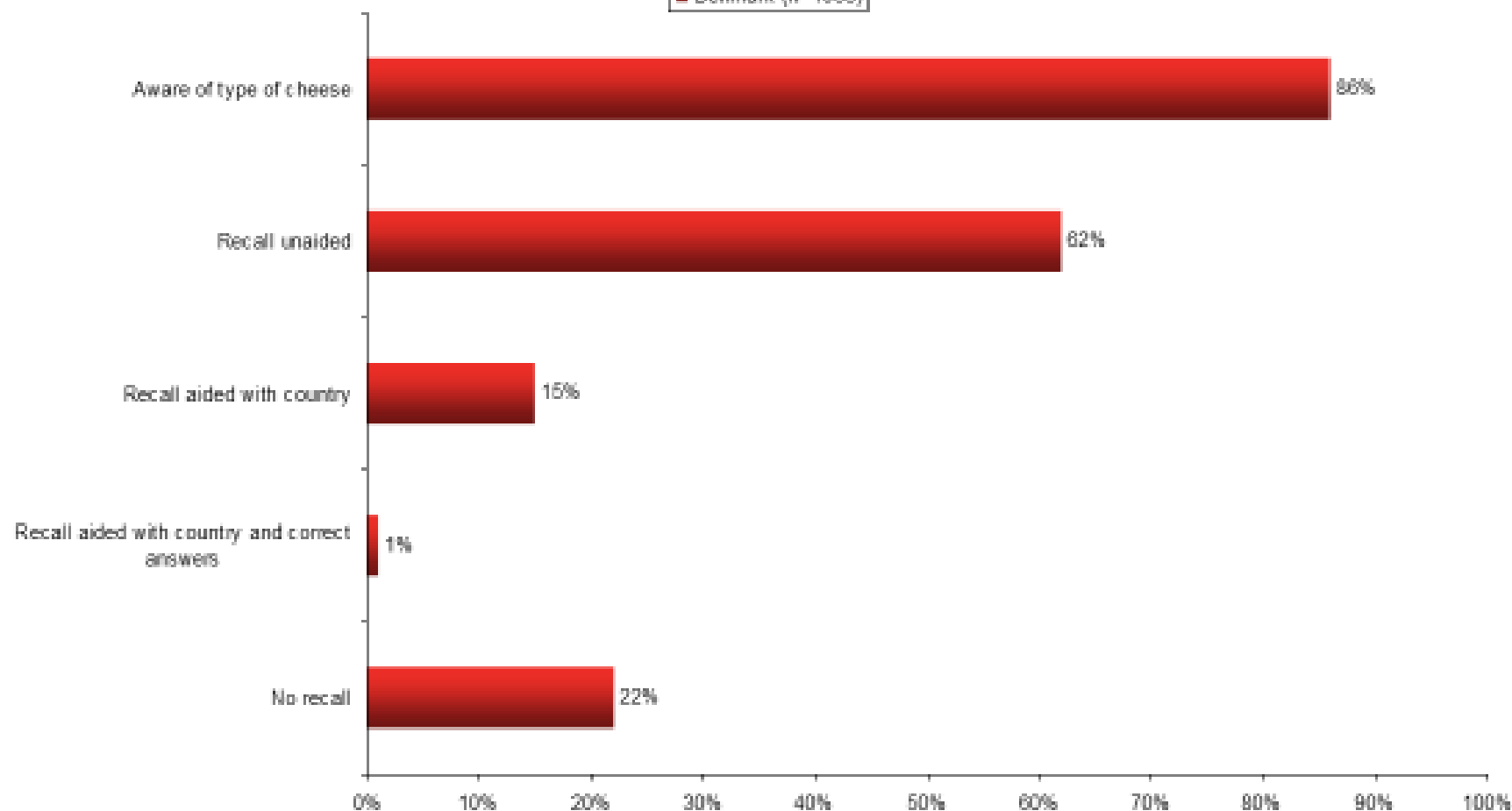
■ Denmark (n=1088)





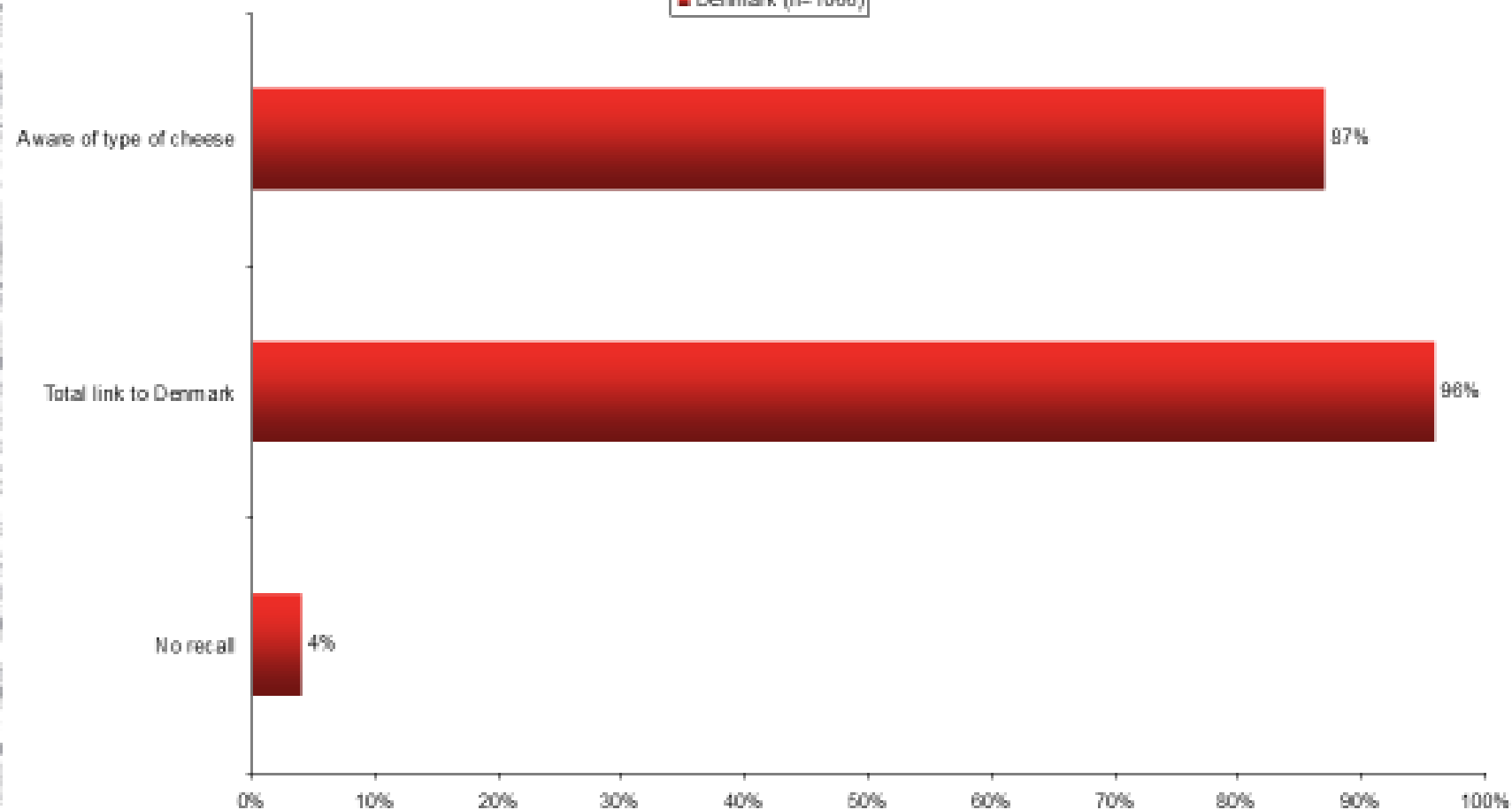
Total graph - Havarti

■ Denmark (n=1066)



Total graph - Danbo

■ Denmark (n=1088)





Total graph - Havarti

■ Denmark (n=1066)

Aware of type of cheese

86%

Total link to Denmark

78%

No recall

22%

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



