

UNIVERSITETET FOR MILJØ- OG BIOVITENSKAP
INSTITUTT FOR KJEMI, BIOTEKNOLOGI OG
MATVITENSKAP

SAKSBEHANDLER PROFESSOR ROGER K.
ABRAHAMSEN
DIREKTE TLF 64965861
E-POST
BESØKSADRESSE

VÅR REF
DERES REF
DATO 22. FEBRUAR 2007

Landbruks- og matdepartementet
v/Astrid Zachariassen

Høring av endring av forskrift 24. august 1956 nr. 9632 om tilvirkning, merking og omsetning av ost – osteforskriften

Høringsinnspill fra:

Institutt for kjemi, bioteknologi og matvitenskap
Universitetet for miljø- og biovitenskap
Postboks 5003, 1432 Ås
v/Roger K. Abrahamsen
Professor i meieriteknologi

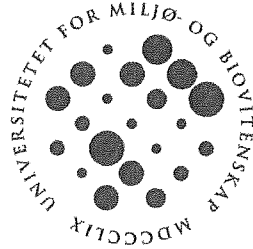
Innledning

I høringsbrev av 12.02.07 fra Landbruks- og matdepartementet fremmes det forslag om å endre § 1 i "Osteforskriften" slik at det blir klart at det blir forbudt å omsette, under betegnelsen ost, produkter som inneholder fettstoffer som ikke stammer fra melk. Dette innebærer at passusen i den gjeldende forskriften fra 24. august 1956 nr. 9632, som åpnet for omsetning av margarinost til innenlandsk forbruk, fjernes.

Kommentarer til endringsforslaget

Den foreslåtte endringen bringer den norske "Osteforskriften", på dette punktet, i overensstemmelse med den definisjonen som anvendes i internasjonal forståelse av begrepet ost. Dette kommer til uttrykk i standarden for ost i Codex Alimentarius. Som rådgivende organ for faglige spørsmål på melk- og melkeproduktområdet benytter Codex Alimentarius seg av International Dairy Federation (IDF). Denne organisasjonen benytter verdens fremste meierifaglige eksperter i sin rådgiving overfor Codex Alimentarius. Å bringe den norske forskriften i overensstemmelse med Codex Alimentarius betyr således også at den bringes i overensstemmelse med det internasjonale meieribruks faglige forståelse av begrepet ost. En ser ingen grunn til at den norske osteforskriften ikke skal være i overensstemmelse med den formelle internasjonale standarden på dette punktet. Det bør også anses som en fordel at den samtidig er i overensstemmelse med internasjonale fageksperters syn på begrepet ost.

Den foreslåtte endringen gir en definisjon for ost som harmonerer med for eksempel definisjonen av smør. Smør kan bare brukes som betegnelse på spisefettprodukter som utelukkende inneholder melkefett.



En er av den oppfatning at den norske "Osteforskriften" burde ha vært endret på et langt tidligere tidspunkt, i tråd med den endringen som det nå fremmes forslag om.

I gjeldende forskrift omtales "margarinost" som et unntak. En er enig i departementets kommentar om at det ikke kan anses som avklart hva en margarinost er. Så vidt en kjenner til er dette begrepet ikke definert i norsk fagnomenklatur og heller ikke definert internasjonalt. Uttrykket bør derfor ikke benyttes. Forskriften blir klarere dersom passusen om margarinost fjernes.

Osteliggende produkter der melkefettet er erstattet med annet fett, ofte vegetabilsk fett, er ikke en ny "oppfinnelse" eller en ny gruppe produkter innen meierifaget. I meierifaglig litteratur vil en finne en lang rekke skrifter, både vitenskapelige artikler og andre kilder, som omtaler teknologi for framstilling av slike produkter og som behandler faktorer som har innvirkning på slike produkters kvalitet. Produktgruppen er vanlige i flere land og representerer etter vår oppfatning ikke noen spesiell innovativ utvikling i våre dager. Produkttypen er alminnelig kjent og tilgjengelig og dekker et behov hos de konsumenter som velger denne type produkter. Det er imidlertid i internasjonal sammenheng alminnelig akseptert at produktgruppen ikke bærer betegnelsen ost, i tråd med den definisjon som gis av Codex Alimentarius.

En annen kommentar

Den foreslåtte endringen dreier seg utelukkende om §1 i forskriften og den setningen som er nevnt ovenfor. Siden teksten i denne forskriften er fra 1956 er imidlertid ordbruken på ett punkt helt utdatert. Dette gjelder bruken av ordet "eggehvittestoffer" i første punkt. Dette er et gammelt ord for protein. Det kunne derfor være beleilig også å oppdatere ordbruken i første punkt slik at den nåværende teksten: "...ved at myse er delvis fjernet fra de koagulerte eggehvittestoffer" endres til **"..ved at myse er delvis fjernet fra melkens koagulerte proteiner"**.

Med hilsen

Roger K. Abrahamsen

Roger K. Abrahamsen
Professor i meieriteknologi