

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MAMMEN CHEESE A/S**

Adresse Vesterballevej 25

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 34209308 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	2
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af kontrolkampagnen OPSON XII.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Talt med Laura fra kvalitetsafdeling over telefon

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Feta, Parmigiano Reggiano, White Cheese, Combi White, Fontal, Grana Padano, Danablu og Combi Blue.

Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Det indskærpes, at Danablu, Feta, Fontina og Parmigiano Reggiano, er registreret beskyttet betegnelser. At betegnelser som er beskyttet af EU-kvalitetsordningerne (BOB) ikke må anvendes om fødevarer, som ikke lever op til de krav som er fastsat i varespecifikationen for det pågældende produkt.

Følgende er konstateret:

Om produktet White Cheese skriver virksomheden følgende på deres hjemmeside:

<https://mammencheese.dk/products/feta-white-combi-white/>
"Traditional White cheese, produced in the same way as FETA, is made all over the world using cow's milk. This is a similar brined, white cheese as "feta". Outside EU often made partly or fully of cow's milk, and sometimes called "feta"- inside EU this is called white cheese or "salad cheese".

We produce traditional white cheese at our Saedager & Droesbro Dairy. Our traditional white cheese in salt brine is made from fresh pasteurized cow's milk. It is our highly appreciated cheese that is produced in open cheese vats and cheese tanks according to old traditions for fine cheese making. The cheese is fresh, slightly salty and tart, and by increasing ages a stronger taste of lipase. It can be used in baking, mince dishes, oven dishes, salads, tart fillings, fried on

13-06-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MAMMEN CHEESE A/S**

Adresse Vesterballevej 25

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 34209308

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

a pan (in whole pieces), marinated, dips and dressings and in pita bread.

It is produced in a Turkish variant called "Piknik Ciftlik", a round cheese of approximate 175g with an even more creamy consistency than the normal salad cheese. The Piknik Ciftlik is very suitable for barbecue, or cut into slices to make the perfect companion for any salad.

We produce our diced white cheese in several shapes and packages, please contact us for further information/specifications."

Om produktet Combi White, skriver virksomheden følgende på deres hjemmeside:

<https://mammencheese.dk/products/feta-white-combi-white/#1505221440669-82333aa7-71be>

"Combi white is a "feta type" made from skimmed milk and vegetable fat. It's a soft and salty product used in salads, bread, dressings, stuffed peppers, etc. Compared to "feta" this product is softer and smoother in consistency, and it has a homogeneous texture without any holes. We produce our Combi white in several shapes, with different fat contents and packages at our Saedager & Droesbro Dairy. Please contact us for further information/specification."

Om produktet Combi Blue, skriver virksomheden følgende på deres hjemmeside:

<https://mammencheese.dk/products/blue-combi-blue/#1505221440669-82333aa7-71be>

"Combi Blue has its history in the Danablu. The major difference is that some of the animal milk fat has been replaced by vegetable fat to meet certain demands and customer's requirements. Taste and appearance is very similar to traditional Danablu. Our Combi blue is produced at our Droesbro Dairy. 50+ fat content, approx. 3kg cylinder shaped wheels."

Om produktet Fontina, skriver virksomheden følgende på deres hjemmeside:

<https://mammencheese.dk/products/natural-yellow-cheese/#1505221841091-6127d87f-3092>

Fontina:

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

13-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MAMMEN CHEESE A/S**

Adresse Vesterballevej 25

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 34209308

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Fontina Cheese is originally an Italian cheese from Val d'Aosta in the Italian Alps close to Mont Blanc and the French border. Fontina has a European DOP protection since a few years ago. The fat content is 45+ and it's produced in wheels of 8-18kg, produced from unpasteurized cow's milk. Copies of the original are produced not only in different parts of Italy under similar names, Fontinella, Fontella, Fontal but also in other countries.

Danish Fontal Cheese is a different variant from the original cheese, as this is milder in taste. It's a semi-soft cheese with a creamy and slightly nutty taste. Made from pasteurized cow's milk.

The cheese is covered with red wax (paraffin) to protect the cheese. It's excellent as a snack and with wines, for sandwiches, breakfast or shredded on top of hot dishes. Our Danish Fontal is 45+ F.I.D.M (Fat In Dry Matter) and produced in approx. 6,5kg wheels.

Om produktet Grana Padano, skriver virksomheden følgende på deres hjemmeside:

<https://mammencheese.dk/products/natural-yellow-cheese/#1505221837288-aca53758-b428>

Like Parmigiano Reggiano, Grana Padano is a semi-fat hard cheese which is ripened slowly, for at least 9 months. Grana Padano is produced with partly skimmed milk heated up to 53-56°C. It is produced year-round and the quality can vary seasonally as well as by year. Though similar to Parmigiano Reggiano cheese, the younger Grana Padano cheeses are less crumbly, milder and less complex in flavor than their more famous, longer-aged relative.

Parmigiano Reggiano is produced with no additives, Grana Padano doesn't have the same restrictions.

Det er fødevarestyrelsens vurdering at markedføringen af osten er vildledende. Når fødevarer markedsføres ved brug af en beskyttet geografisk betegnelse, uden at den respektive produktspecifikation er opfyldt, eller der er tale om en efterligning, antydning eller anden praksis, der kan vildlede forbrugeren til at tro, at der er et slægtskab mellem den beskyttede betegnelse og den pågældende fødevare.

Registrerede betegnelser er beskyttet mod enhver uretmæssig anvendelse, efterligning eller antydning, selvom

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

13-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MAMMEN CHEESE A/S**

Adresse Vesterballevej 25

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 34209308

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

produkternes eller tjenesteydelsernes virkelige oprindelse er angivet, eller den beskyttede betegnelse er oversat eller er ledsaget af udtryk såsom »art«, »type«, »måde«, »som fremstillet i«, »efterligning« eller tilsvarende, herunder hvis produkterne anvendes som ingrediens.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er ikke vores hensigt at misbrug disse betegnelser. Vi har forsøgt at gøre det tydeligt, at det ikke er disse produkter. Vi har forsøgt at give forbrugerne informationer om hvordan osten smager. Vi får rettet hjemmesiden til, så det bliver tydeligt adskilt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Der er optaget fotodokumentation.

Der er medtaget kopier af fakturaer.

13-06-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk