

Offentliggörande av ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 150/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"DANABLU"

EG-nr: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SGB (X) SUB ()

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

2. Typ av ändring(ar):

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar):

3.1 Produktbeskrivning:

3.1.1 Vattenhalt i "Danablu" 60+

För att i produktionshänseende bibehålla egenskapen hos "Danablu" 60+ som "vanligen mjuk, skivbar och bredbar, något fastare och kortare mot ostens kanter" ändras torrsubstanshalten från minst 58 % (högst 42 % vatten) till minst 56 % (högst 44 % vatten).

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Det har visat sig att vissa mejerier tillverkar "Danablu" 60+ med lägre vattenhalt än den som krävs enligt SGB-standarden för att inte riskera att överskrida gränsen på 42 %. Det betyder att en "Danablu" 60+ kan bli något fastare och inte riktigt så krämig i konsistensen som specifikationen kräver. Producentföreningen undersökte därför under en treårsperiod hur torrsubstans- och vattenhalten påverkade den generella bedömningen av produkten. En teknisk kommitté har analyserat hur vattenhalten i "Danablu" 60+ hänger samman med poäng för konsistens, doft och smak och med den sammantagna bedömningen med hjälp av de standardtester av "Danablu" 60+ som utförts av Steins Laboratorium A/S. En närmare analys av resultaten visade att det går att tillverka "Danablu" 60+ av god kvalitet med en vattenhalt över 42 % och att man, om högsta vattenhalt fastställdes till 44 %, skulle undvika att vissa mejerier, för att inte överskrida gränsen på 42 %, tillverkar "Danablu" 60+ med fastare, mindre krämig konsistens än produktspecifikationen kräver.

3.1.2 Viktgräns för "Danablu"

För att optimera produktionen och undvika onödigt svinn vill producentföreningen ändra det gällande viktkravet för en platt, cylindrisk "Danablu" från 2,75–3,25 kg till en viktangivelse på ca 3 kg. Den ändringen skulle göras av tekniska skäl och påverkar inte kvaliteten hos "Danablu". Det har visat sig att det uppstår ett omfattande svinn när en platt, cylindrisk "Danablu" av den storlek som krävs i dag delas i bitar. Om storleken ändras något minskar svinnet om osten delas på rätt sätt med moderna metoder.

3.1.3 Märkning

Ändringen innebär att orden "Danish Blue Cheese" eller översättningar av dem till alla officiella språk får tas med på etiketten, eftersom "Danish Blue Cheese" och "Danablu" är registrerade varumärken. Beteckningen "Danish Blue Cheese" har alltid gällt i alla officiella språkvarianter, och på de olika marknaderna hänvisas till den beteckningen med hjälp av den översättning som gäller i landet i fråga.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"DANABLU"

EG-nr: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

"Danablu"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Danmark

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.3. Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Blåmögelost, helfet eller extra helfet, halvfast till mjuk, lagrad med blåmögel, tillverkad av dansk komjölk.

Sammansättning:

"Danablu" 50+: Lägsta fetthalt i torrsubstansen (%): 50; lägsta torrsubstanshalt (%): 52

"Danablu" 60+: Lägsta fetthalt i torrsubstansen (%): 60; lägsta torrsubstanshalt (%): 56

Form och vikt (hel ost):

— Platt cylindrisk, diameter ca 20 cm, vikt ca 3 kg.

— Rektangulär, längd ca 30 cm, bredd ca 12 cm, vikt ca 4 kg.

Yta:

Vit till lätt gulaktig eller lätt brunaktig färg. Utan märkbart kittlager eller mögelpåväxt. Får endast vara lätt insjunken i mitten. Synliga hål från stickkanalerna är tillåtna. Inget överdrag av paraffin eller plastemulsion.

Skorpa:

Ingen egentlig skorpa, men ett tätt och något fast yttre skikt. Synliga hål från stickkanalerna är tillåtna. Yta och sidor ska vara hela, jämna och regelbundna.

Färg:

Vit till lätt gulaktig, inte gråaktig, inte alltför mycket mögel, genomdragen av rätt jämnt fördelad ren marmorering av blågröna mögelådror i stickkanaler, hål och sprickor. Marmoreringen kan avta mot ostens kant. Stickkanalerna ska vara fria från kittpåväxt och främmande mögelpåväxt.

Struktur:

Jämnt fördelade fysiska öppningar och sprickor (koagelöppningar) och stickkanaler. Massan kan vara tätare mot ostens kant. Inga jäsningshål.

Konsistens:

Lös men inte smulig, vanligen mjuk, skivbar och bredbar, något fastare och kortare mot ostens kanter.

Doft och smak:

Ren, pikant smak som präglas starkt av den rena påväxten av blåmögel. Smaken kan vara skarp och något salt och syrlig med ett lätt bittert inslag.

Lagringstid:

Minst 5 veckor.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

"Danablu" tillverkas enbart av mjölk från det avgränsade geografiska området.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Inga särskilda krav gäller för fodrets kvalitet eller ursprung.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela produktionsprocessen ska äga rum i det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Inga särskilda krav gäller för skivning, rivning eller förpackning.

3.7 Särskilda regler för märkning:

"Danablu" (50+ eller 60+).

"Danish Blue Cheese" eller andra översättningar av detta till alla officiella språk får läggas till.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Danmark

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

"Danablu" tillverkas uteslutande av mjölk från danska kor i enlighet med originalreceptet.

Kort beskrivning av det geografiska området

Det väsentliga inslaget i produktionen av "Danablu" som särskilt begränsar den till det geografiska området i Danmark är den traditionella expertisen och kompetensen hos danska ostproducenter. Dessa unika färdigheter garanterar att den "Danablu" som tillverkas behåller ostens traditionella egenskaper.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Danablu" är en blåmögelost som är helfet eller extra helfet, halvfast till mjuk och tillverkad av dansk komjölk. Mjölkens är homogeniserad och termiserad/pastöriserad, vilket ger osten en skarp, pikant smak och en skivbar, något smulig konsistens. "Danablu" har stark smak jämfört med andra blåmögelostar. Skorpan är vit och fri från synligt mögel och andra mikroorganismer.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

"Danablu" är i och utanför EU känd som en dansk specialitet som tillverkas av danska råvaror. Detta anseende är resultatet av lagstiftningsinitiativ och tillverkarnas kvalitetsinsatser under 60 års tid, varigenom produktens traditionella och specifika egenskaper har bevarats.

Historia:

Under andra världskriget tog ett amerikanskt universitet patent på homogenisering av ystmjolk och försökte införa avgifter på dansk ost framställd av homogeniserad mjölk. Försöket misslyckades eftersom det kunde bevisas att denna metod införts 20 år tidigare i Danmark av Marius Boel. Han tycks ha haft ost i tankarna redan som barn och gjorde mycket tidigt några ytterst intressanta experiment med blåmögelkulturer hemma på familjens gård i Salling, där man tillverkade smör och ost. Han hade märkt att ostarna ibland möglade och smakade på dem av ren nyfikenhet. Marius Boel upptäckte att osten, med hans egna ord, "hade en distinkt, pikant smak". Han tog därför lite mögel från osten och odlade det på bröd. Därefter torkade och malde han brödet och tillsatte pulvret till den färska ostmassan. Därmed hade föregångaren till "Danablu" skapats.

Marius Boel försökte 1927 tillverka ost av homogeniserad mjölk, som han fick från ett mejeri i Odense. Idén hade han fått av kaffebrädd med 9 % fett, som tack vare homogeniseringen hade krämig konsistens trots den relativt låga fetthalten. Försöken ledde till en avsevärd kvalitetsförbättring av osten, som blev fylligare, fick mer pikant smak, blev vitare och fick bättre vattenbindningsförmåga. Därefter blev det snabbt vanligt att homogenisera ystmjolk på mejerier som tillverkade ost av denna typ. På samma sätt blev det på 1930-talet vanligt att lågpastörisera ystmjolk på danska ysterier.

Olika faktorer ledde till en betydligt ökad efterfrågan på dansk blåmögelost omkring 1930, och tillverkarna blev fler. För att upprätthålla kvaliteten togs initiativ till förhandlingar med chefen för den danska Statskontrollen, överinspektör Lohse, i syfte att införa regelbundna kontroller av ost avsedd för export. Förhandlingarna resulterade i beslutet att först bilda en producentförening för att diskutera kontrollsystemet närmare. Därför kallades till ett möte den 23 juni 1934. Vid mötet beslutades att en producentförening skulle bildas.

Samma dag som föreningen bildades fattades tillsammans med överinspektör Lohse beslutet att låta ostar genomgå den första testbedömningen i Odense den 16 juli 1934. Efter tre testbedömningar fastställdes bedömningskriterier för skorpa, struktur, färg, doft och smak, liksom en sammantagen bedömning av ostarnas lämplighet för export. I september 1934 inledde föreningen förhandlingar med lantbruksministeriet och Statskontrollen om fastställande av regler för ostens egenskaper och för godkännande av mejerier som tillverkare av ost för export. Förhandlingarna ledde till att lantbruksministeriet utfärdade "regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser" (föreskrifter för bedömning av ost av Roqueforttyp vid statlig ostbedömning). Föreskrifterna trädde i kraft den 1 januari 1936.

Ostens beteckning, "Danablu", fastställdes officiellt genom lantbruksministeriets kungörelse nr 80 av den 13 mars 1952 om beteckningar på danska ostar. Lag nr 214 om tillverkning och försäljning m.m. av ost utfärdades den 16 juni 1958. Lagen innehåller riktlinjer för produktion och kontroll. Lagstiftningen kompletterades senare av kungörelser som utfärdades 1963 och 1969, där ostens egenskaper fastställdes.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
