C/2025/6673

15.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6673)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025 Г.

1. **Наименование на продукта**

„Danablu“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Дания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Fødevarestyrelsen [Датска администрация по ветеринарните въпроси и храните]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обяснение защо изменението попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Измененията се отнасят за редакционни промени и актуализации, които не са от съществено значение.

Заявлението за изменение на защитеното географско указание „Danablu“ не попада в обхвата на нито един от трите случая, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да съставлява изменение на равнището на Съюза, отнасящо се за селскостопански продукти, а именно:

а) промяна в наименованието или при използването на наименованието;

б) има риск да обезсили връзката с географската област, посочена в единния документ;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Поради това измененията в продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Danablu“ се класифицират като стандартно изменение по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменението се отнася за раздел 1 „Наименование“ от продуктовата спецификация*

„Danablu 50+ или Danablu 60+ (в зависимост от съдържанието на мазнини)“

се изменя по следния начин:

„Danablu“

Основание: Редакционно изменение, с което се уточнява, че регистрираното наименование трябва да фигурира самостоятелно, което означава, че маслеността в сухото вещество не следва да се посочва заедно с наименованието.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Изменението се отнася за раздел 2.1 „Състав“ от продуктовата спецификация*

„Danablu 50+: минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 50 %; минимално съдържание на сухо вещество: 52 %

Danablu 60+: минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 60 %; минимално съдържание на сухо вещество: 56 %“

се изменя по следния начин:

„Danablu може да се произвежда със следните нива на маслености:

— минимална маслености в сухото вещество: 50 %; минимално съдържание на сухо вещество: 52 %

— минимална маслености в сухото вещество: 60 %; минимално съдържание на сухо вещество: 56 %“.

Основание: Редакционно изменение

Това изменение води до промяна в подраздел „Състава“ от раздел 3.2 „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменението се отнася за раздел 7 „Орган по сертифициране и контрол“ от продуктовата спецификация*

Разделът е заличен, тъй като информацията за това кой отговаря за проверката на съответствието с продуктовата спецификация не се счита относима за включване в спецификацията. Освен това тази задача вече не се делегира, а се изпълнява от Датската администрация по ветеринарните въпроси и храните.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменението се отнася за раздел 8 „Етикетиране“ от продуктовата спецификация*

„Danablu“ (50+ или 60+) плюс „Защитено географско указание“ или „ЗГУ“във варианти на всички официални езици. Може да се добави текстът „Danish Blue Cheese“ или други преводи на този текст на всички официални езици.“

се изменя по следния начин:

„На етикета може да се добави текстът „Danish Blue Cheese“ или други преводи на този текст на всички официални езици. Текстът трябва да фигурира отделно от защитеното наименование, но в същото зрително поле.“

Основание: Това изменение се отнася за два елемента: първият е заличаването на текста „Danablu“ (50+ или 60+) плюс „Защитено географско указание“ или „ЗГУ“във варианти на всички официални езици“. Тази промяна е резултат отчасти от изменение № 1 и отчасти поради факта, че изискването към наименованието да може да се добавя текстът „Защитено географско указание“ или „ЗГУ“ във варианти на всички официални езици“ е излишно, тъй като е общоприложимо.

Вторият елемент е, че изречението „Може да се добави текстът „Danish Blue Cheese“ или други преводи на този текст на всички официални езици.“ е променено в резултат на горепосоченото изменение, като е уточнено, че когато бъде включен, допълнителният текст трябва да фигурира отделно от регистрираното наименование, но в същото зрително поле.

Това изменение води до промяна в раздел 3.6 „Специфични правила за етикетиране“ от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

5. *Изменението се отнася за раздел 9 „Национални изисквания“ от продуктовата спецификация*

Този раздел е заличен.

Основание: Няма специфични национални изисквания.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Изменението засяга наименованието и адреса на групата производител*

Името и адресът на асоциацията на производителите са актуализирани, но иначе разделът остава непроменен.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Danablu“

ЕС №: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Danablu“

2. **Държава членка или трета държава**

Дания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Сирене със сини жилки, пълномаслено или екстра пълномаслено, полутвърдо до меко, узряло със синя плесен, произведено от датско краве мляко.

Състав:

Danablu може да се произвежда със следните нива на масленост:

1. минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 50 %; минимално съдържание на сухо вещество: 52 %
2. минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 60 %; минимално съдържание на сухо вещество: 56 %

Форма и тегло (цяло сирене):

1. плоска цилиндрична, диаметър около 20 cm, тегло около 3 kg
2. правоъгълна, дължина около 30 cm, ширина около 12 cm, тегло около 4 kg

Повърхност:

На цвят е бяло до бледо жълтеникаво или светло кафеникаво. Няма забележим слой от специфични микроорганизми или развитие на плесен. Може да е хлътнало съвсем леко в центъра. Допускат се видими дупки от перфорации по повърхността. Не се покрива с парафин или пластмасова емулсия.

Коричка:

Коричка като такава няма, но се наблюдава стегнат и малко по-твърд външен слой. Допускат се дупки от перфорации по повърхността. Повърхността и страните трябва да бъдат цялостни, гладки и симетрични.

Цвят:

Цветът е бял до бледо жълтеникав, без сивкави нюанси и без прекалено много плесен, осеяно с доста равномерно разпределена чиста мраморна окраска от синьо-зелени жилки плесен в перфорациите, дупките и пукнатините. Жилките плесен може да намаляват към ръба на питата. По перфорациите не трябва да има нито слой от специфични микроорганизми, нито развитие на чужда плесен.

Структура:

Равномерно разпределени физически отвори и пукнатини (отвори в коагулума) и перфорации. Масата може да е по-плътна към ръба на питата. Без дупки от ферментацията.

Консистенция:

Неплътно, но и неронливо, като цяло меко, лесно за рязане и мазане, малко по-твърдо и скосено към краищата на питата.

Мирис и вкус:

Чист, пикантен аромат, силно повлиян от чистия растеж на синята плесен. Вкусът може да бъде остър и до известна степен солен и тръпчив, леко клонящ към горчив.

Период на зреене:

минимум пет седмици

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

Danablu се произвежда само от мляко от географския район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Към наименованието може да се добави текстът „Danish Blue Cheese“ или други преводи на този текст на всички официални езици. Текстът трябва да фигурира отделно от регистрираното наименование, но в същото зрително поле.

4. **Кратко определение на географския район**

Дания

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Географски район*

Според оригиналната рецепта Danablu се произвежда единствено от датско краве мляко.

Кратко определение на географския район

Основните елементи от производството на Danablu, които изрично го ограничават до географската територия на Дания, са традиционните умения и ноу-хау, притежавани от датските производители на сирене. Тези уникални умения гарантират, че произвежданото Danablu ще запази традиционните качества на това сирене.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Danablu е сирене със сини жилки, пълномаслено или екстра пълномаслено, полутвърдо до меко и произведено от датско краве мляко. Млякото се хомогенизира и преминава през топлинна обработка/пастьоризация, което придава на сиренето остър, пикантен аромат и осигурява лесната за рязане и леко ронлива консистенция. В сравнение с останалите сирена със сини жилки Danablu има силен аромат. Коричката му е бяла и без видима плесен и други микроорганизми.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Както в ЕС, така и извън него Danablu се слави като датски специалитет, произвеждан от датски суровини. Тази репутация е постигната за период от 60 години чрез законодателни инициативи и усилията на производителите за достигане на качеството, като е гарантирано запазването на традиционните и специфични характеристики на продукта.

История

През Втората световна война един американски университет патентова хомогенизирането на мляко за сирене и се опитва да предизвика налагането на такса върху датското сирене, което се произвежда от хомогенизирано мляко. Тези опити обаче претърпяват неуспех, тъй като е доказано, че в Дания методът е въведен 20 години по-рано от Marius Boel. Изглежда сиренето го е интересувало още като дете, тъй като в съвсем ранна възраст — съзнателно или не съвсем — той направил няколко много интересни експеримента с култури със сини жилки вкъщи в стопанството на баща си в Salling, където произвеждали масло и сирене. Той забелязал, че понякога питите плесенясват, и от чисто любопитство опитал сиренето. По собствените му думи открил, че сиренето „има отличителен, пикантен вкус“. Затова взел малко от плесента от сиренето и я отгледал в хляб. След това изсушил и смлял хляба и добавил този прах към прясната сиренина. По този начин била направена първата крачка към сиренето Danablu.

През 1927 г. Boel прави опити за производство на сирене от хомогенизирано мляко, което получава от мандра в Odense. Той бил вдъхновен от сметаната за кафе с 9 % мазнини, която, благодарение на хомогенизирането има кремообразна консистенция, въпреки относително ниското си съдържание на мазнини. Опитите довеждат до значително подобряване на качеството на сиренето, което става по-богато, придобива по-пикантен вкус, става по-бяло и подобрява способността си за задържане на вода. След това хомогенизирането на млякото за сирене много бързо набира популярност сред мандрите, които произвеждат този вид сирене. През 30-те години на XX век по аналогичен начин в датските мандри, в които се произвежда сирене, пастьоризацията при ниска температура на млякото за сирене става нещо обичайно.

Поради различни причини около 1930 г. търсенето на датско сирене със сини жилки се увеличава драстично и броят на производителите също нараства. С цел да се запази качеството е предприета инициатива за започване на преговори с ръководителя на Държавната служба за инспекция на Дания, главен инспектор Lohse, с оглед установяване на редовни инспекции на сиренето, което е предназначено за износ. В резултат на преговорите е взето решение първо да бъде създадена асоциация на производителите, с която да бъдат обсъдени подробностите по системата за инспекции. Съответно на 23 юни 1934 г. е проведено събрание. На него е взето решение за създаване на асоциация на производителите.

В деня на създаването на асоциацията е договорено с главен инспектор Lohse първото изпитване за оценка на сиренатa да се извърши в Odense на 16 юли 1934 г. След три изпитвания са приети критерии за оценка на коричката, структурата, цвета, аромата и вкуса, както и за цялостна оценка на пригодността му за износ. През месец септември 1934 г. асоциацията започва преговори с Министерството на земеделието и Държавната служба за инспекция за определяне на правила относно характеристиките на сиренето и правила за одобряване на мандри за производство на сирене за износ. След преговорите министерството издава своя „Правилник за оценяване на сирене от типа Roquefort в държавни оценки на сирене“. Правилникът влиза в сила на 1 януари 1936 г.

През 1952 г. наименованието на сиренето — „Danablu“ — е официално установено с Указ № 80 на Министерството на земеделието от 13 март 1952 г. относно наименованията на датските сирена. На 16 юни 1958 г. е издаден Закон № 214 относно производството, продажбата и т.н. на сирене. В закона се определят насоки за производството и инспекциите. Впоследствие законодателството е допълнено от укази, издадени през 1963 г. и 1969 г., в които са уточнени характеристиките на сиренето.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638924859496078085/Produktspecifikation%20for%20DANABLU%20-%20september%202025.pdf