C/2025/6673

15.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6673)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Název produktu**

„Danablu“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Dánsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Fødevarestyrelsen (Dánská veterinární a potravinářská správa)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna spadá pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Změny se týkají redakčních změn a aktualizací, které nemají podstatný význam.

Žádost o změnu chráněného zeměpisného označení Danablu nespadá do žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie pro zemědělské produkty stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, tedy nejedná se o:

a) změnu názvu nebo používání názvu;

b) riziko, které narušuje souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

c) změnu, která znamená další omezení uvádění výrobku na trh.

Změny specifikace produktu s chráněným zeměpisným označením Danablu jsou proto klasifikovány jako standardní změna ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

1. *Změna se týká oddílu 1 „Název“ specifikace produktu*

„Danablu 50+ nebo Danablu 60+ (v závislosti na obsahu tuku)“

bylo změněno na:

„Danablu“.

Odůvodnění: Redakční změna, která upřesňuje, že zapsaný název se uvádí samostatně, což znamená, že obsah tuku v sušině by neměl být uváděn společně s názvem.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Změna se týká oddílu 2.1 „Složení“ specifikace produktu*

„Danablu 50+: Minimální obsah tuku v sušině: 50 %; minimální obsah sušiny: 52 %

Danablu 60+: Minimální obsah tuku v sušině: 60 %; minimální obsah sušiny: 56 %“

bylo změněno na:

„Sýr Danablu lze vyrábět s následujícím obsahem tuku:

— Minimální obsah tuku v sušině: 50 %; minimální obsah sušiny: 52 %

— Minimální obsah tuku v sušině: 60 %; minimální obsah sušiny: 56%“.

Odůvodnění: Redakční změna

Tato změna vede ke změně pododdílu ‚Složení‘ oddílu 3.2 ‚Popis výrobku, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1‘ jednotného dokumentu.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna se týká oddílu 7 ‚Certifikační a kontrolní orgán‘ specifikace produktu*

Tento oddíl byl vypuštěn, protože informace o tom, kdo je odpovědný za kontrolu shody se specifikací produktu, se nepovažují za relevantní pro zařazení do specifikace produktu. Navíc tento úkol již není delegován, ale nyní jej vykonává Dánská veterinární a potravinářská správa.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna se týká oddílu 8 ‚Označování‘ specifikace produktu*

‚Danablu (50+ nebo 60+) plus »chráněné zeměpisné označení« nebo »CHZO« ve všech úředních jazykových verzích. Lze doplnit o slova »Danish Blue Cheese« nebo jejich překladem ve všech úředních jazykových verzích.‘

bylo změněno na:

‚Na etiketě mohou být uvedena slova »Danish Blue Cheese« nebo jejich překlady do jiných jazyků. Slova se musí zobrazovat odděleně od chráněného názvu, ale ve stejném zorném poli jako chráněný název.‘

Odůvodnění: Změna se týká dvou prvků: prvním prvkem je, že text ‚Danablu (50+ nebo 60+) plus »Chráněné zeměpisné označení« nebo »CHZO« ve všech úředních jazykových verzích‘ byl vypuštěn. Tato změna je částečně důsledkem změny č. 1 a částečně skutečnosti, že požadavek, aby bylo možné k názvu připojit text ‚»Chráněné zeměpisné označení« nebo‚CHZO‘ ve všech úředních jazykových verzích“, je nadbytečný, protože je obecně platný.

Druhý prvek spočívá v tom, že věta „Lze doplnit o slova ‚Danish Blue Cheese‘ nebo jejich překladem ve všech úředních jazykových verzích.“ byla v důsledku výše uvedené změny upravena a bylo upřesněno, že doplňková slova, pokud jsou uvedena, musí být uvedena odděleně od zapsaného názvu, ale ve stejném zorném poli jako zapsaný název.

Tato změna vede ke změně oddílu 3.6 „Zvláštní pravidla označování“ jednotného dokumentu.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Změna se týká oddílu 9 „Vnitrostátní požadavky“ specifikace produktu*

Tento oddíl byl vypuštěn.

Odůvodnění: Neexistují žádné zvláštní vnitrostátní požadavky.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Změna se týká názvu a adresy seskupení producentů*

Název a adresa sdružení výrobců byly aktualizovány, ale jinak zůstává oddíl nezměněn.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Danablu“

EU č.: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Danablu“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Dánsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

• 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Plísňový sýr, plnotučný či vysokotučný, poloměkký až měkký, zrající s modrou plísní, vyráběný z mléka dánských krav.

Složení:

Sýr Danablu lze vyrábět s následujícím obsahem tuku:

1. Minimální obsah tuku v sušině: 50 %; minimální obsah sušiny: 52 %
2. Minimální obsah tuku v sušině: 60 %; minimální obsah sušiny: 56 %

Tvar a hmotnost (nerozkrájený):

1. zploštělý válec, průměr cca 20 cm, hmotnost cca 3 kg,
2. hranol, délka cca 30 cm, šířka cca 12 cm, hmotnost cca 4 kg.

Povrch:

Bílé až nažloutlé či slabě nahnědlé barvy, bez výrazné vrstvy mazu či plísňového porostu. Uprostřed může být propadlý pouze lehce. Na povrchu mohou být viditelné otvory po vpiších. Sýr není potažen voskem ani plastovou emulzí.

Kůra:

Sýr nemá kůru jako takovou, ale nepropustnou a poměrně pevnou vnější vrstvu. Na povrchu mohou být otvory po vpiších. Všechny plochy mají být celistvé, hladké a pravidelné.

Barva:

Sýr je bílý až slabě nažloutlý, nikoli šedivý, ne nadměrně prorostlý plísní, s pravidelným mramorováním modrozelených žilek plísně ve stopách po vpiších a v přirozeně vzniklých otvorech a trhlinkách. Směrem od středu k okraji může mramorování ubývat. Stopy po vpiších neobsahují maz a cizí plísňové porosty.

Struktura:

Rovnoměrně rozmístěné přirozené otvory a trhlinky (otvory v sýřenině) a otvory po vpiších. Směrem k vnějšímu okraji může být těsto hutnější. Žádné děrování vzniklé kvašením.

Konzistence:

Sýr je kyprý, ale ne drobivý, převážně měkký, roztíratelný, dá se krájet; směrem k vnějšímu okraji je konzistence poněkud pevnější a kratší.

Vůně a chuť:

Čistá, pikantní chuť, silně charakterizovaná prorostem modré plísně. Chuť může být ostrá, trochu slaná a nakyslá, s lehce nahořklými tóny.

Doba zrání

Nejméně pět týdnů.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

Produkt Danablu se vyrábí výhradně z mléka ze zeměpisné oblasti.

3.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat v zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

K názvu lze připojit slova „Danish Blue Cheese“ nebo jejich překlady do jiných jazyků. Slova se musí zobrazovat odděleně od chráněného názvu, ale ve stejném zorném poli jako zapsaný název.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Dánsko

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Zeměpisná oblast*

V souladu s původní recepturou se sýr Danablu vyrábí výhradně z mléka dánských krav.

Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zásadním prvkem výroby sýra Danablu, který ji omezuje na zeměpisnou oblast Dánska, je odbornost a know-how, jichž dánští sýraři během let nabyli. Tato jedinečná způsobilost zajišťuje, že výrobek Danablu dosahuje tradiční kvality.

5.2 *Specifičnost produktu*

Danablu je plnotučný či vysokotučný, poloměkký až měkký sýr s modrou plísní, který se vyrábí z mléka dánských krav. Mléko prochází homogenizací a pasterizací nebo tepelným ošetřením, což způsobuje, že sýr má výraznou pikantní chuť, lze jej krájet a lehce se drobí. Ve srovnání s jinými sýry s modrou plísní má sýr Danablu výraznou chuť. Kůra je bílá a nevykazuje viditelný růst plísně či jiných mikroorganismů.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Produkt Danablu se v EU i mimo ni těší pověsti dánské speciality vyrobené z dánských surovin. Této pověsti bylo dosaženo díky legislativním iniciativám a šedesátileté práci výrobců, jež zaručily zachování tradičních typických vlastností.

Historie

Během 2. světové války získala jedna americká univerzita patent na homogenizaci mléka na výrobu sýra a usilovala o uvalení cla na dánské sýry vyrobené z homogenizovaného mléka. To se nepodařilo, protože bylo prokázáno, že tuto metodu zavedl o 20 let dříve Marius Boel v Dánsku. Sýrem se zřejmě více či méně úmyslně zabýval už jako malý chlapec, když doma na statku v Sallingu, kde se vyrábělo máslo a sýr, začal brzy provádět zajímavé pokusy s kulturami modré plísně. Všiml si, že sýry čas od času zplesniví, a z čiré zvědavosti je zkoušel ochutnat. Ukázalo se, že takové sýry mají, jak popisuje sám Boel, „jedinečnou a zároveň pikantní chuť“. Proto ze sýrů trochu plísně odebral a pěstoval ji na chlebu. Pak chleba usušil, namlel a prášek přidal do čerstvé sýřeniny. Tím byl učiněn první krok k sýru Danablu.

V roce 1927 se Marius Boel pokusil vyrobit sýr z homogenizovaného mléka, které dostal z mlékárny v Odense. K tomu ho inspirovala 9 % nízkotučná smetana, která díky homogenizaci měla navzdory poměrně nízkému obsahu tuku krémovou konzistenci. Pokusy přinesly podstatné zlepšení kvality sýra. Nabyl tučnější povahy, měl pikantnější chuť, zbělal a zlepšila se jeho schopnost vázat vodu. Brzy se pak stalo běžnou praxí, že v mlékárnách, který vyráběly sýr tohoto typu, se začalo mléko na výrobu sýra homogenizovat. Ve 30. letech 20. století se v dánských sýrárnách začalo mléko pasterizovat při nízké teplotě.

Poptávka po dánském sýru s modrou plísní kolem roku 1930 z různých důvodů výrazně vzrostla a zvýšil se i počet výrobců. Aby byla zachována kvalita výrobku, objevil se návrh zahájit jednání s vedoucím dánské státní inspekce, vrchním inspektorem Lohsem, s cílem zavést pravidelné kontroly sýrů určených na vývoz. Z jednání vyplynulo, že nejprve je třeba založit sdružení výrobců, které by projednalo detaily kontrolního systému. Proto byla na 23. června 1934 svolána schůze, kde se přítomní dohodli na založení sdružení výrobců.

Ve stejný den, kdy bylo sdružení založeno, bylo s inspektorem Lohsem dohodnuto, že první zkušební hodnocení sýrů se budou konat v Odense dne 16. července 1934. Po třech zkouškách byla přijata kritéria pro hodnocení kůry, struktury, barvy, vůně a chuti sýra a jeho celkové vhodnosti pro vývoz. V září 1934 začalo sdružení vyjednávat s ministerstvem zemědělství a státní inspekcí o stanovení pravidel určujících charakteristické vlastnosti sýra a pravidel pro schvalování mlékáren oprávněných vyrábět sýry určené na vývoz. V návaznosti na jednání vydalo ministerstvo „pravidla pro hodnocení sýrů roquefortového typu při státním hodnocení sýrů“. V platnost vstoupila dnem 1. ledna 1936.

Označení Danablu se začalo oficiálně používat v roce 1952, kdy ministerstvo zemědělství vydalo vyhlášku č. 80 ze dne 13. března 1952 o označování dánského sýra. V roce 1958 byl vydán zákon č. 214 ze dne 16. června 1958 o zpracovávání sýra, jeho uvádění na trh atp. Zákon obsahuje pokyny pro výrobu a kontrolu. Legislativa byla později doplněna o vyhlášky z let 1963 a 1969, které uvádějí charakteristické vlastnosti sýrů.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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