C/2025/6673

15.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6673)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Danablu«

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Danablu«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Danmark

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Fødevarestyrelsen

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Ændringerne vedrører redaktionelle ændringer og opdateringer uden indholdsmæssig betydning.

Anmodningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse Danablu henhører ikke under et af de tre tilfælde i art. 24, stk. 3, i forordning (EU) No 2024/1143, hvor der er tale om en EU-ændring for landbrugsprodukter, dvs.:

a) en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen.

b) risiko for, at tilknytningen til det geografiske område nævnt i enhedsdokumentet ikke kommer i betragtning.

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

Ændring af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse Danablu klassificeres derfor som en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) No 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 1. Navn*

»Danablu 50+ eller Danablu 60+ (afhængig af fedtindholdet)«

Ændres til:

»Danablu«

Begrundelse: Redaktionel ændring, idet det præciseres, at den registrerede betegnelse angives alene, således at indhold af fedt i tørstof ikke skal angives sammen med den registrerede betegnelse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 2.1. Sammensætning*

»Danablu 50+: Minimum fedt i tørstof (%): 50, minimum tørstof (%): 52

Danablu 60+: Minimum fedt i tørstof (%): 60, minimum tørstof (%): 56«

Ændres til:

»Danablu kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

— Minimum fedt i tørstof (%): 50, minimum tørstof (%): 52

— Minimum fedt i tørstof (%): 60, minimum tørstof (%): 56«

Begrundelse: Redaktionel ændring

Ændringen medfører ændring til enhedsdokumentets afsnit 3.2 Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1, underafsnit Sammensætning

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 7. Certificerings- og kontrolorgan*

Afsnittet slettes, idet oplysning om, hvem der er ansvarlig for kontrol med overholdelse af produktspecifikationen ikke vurderes relevant at medtage i produktspecifikationen, og desuden er kontrolopgaven ikke længere delegeret, men varetages nu af Fødevarestyrelsen.

Ændringen medfører ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 8. Mærkning*

»Danablu (50+ eller 60+) suppleret med »Beskyttet Geografisk Betegnelse« eller »BGB« i alle officielle sprogversioner. Kan suppleres med »Danish Blue Cheese« eller andre oversættelser heraf i alle officielle sprogversioner.«

Ændres til:

»Mærkningen kan suppleres med »Danish Blue Cheese« eller oversættelser heraf på andre sprog. Disse udtryk skal angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den beskyttede betegnelse«

Begrundelse: Ændringen vedrører to elementer: Det første element er, at afsnittet »Danablu (50+ eller 60+) suppleret med »Beskyttet Geografisk Betegnelse« eller »BGB« i alle officielle sprogversioner« slettes. Ændringen er dels en konsekvens af ændring nr. 1, og dels grundet det forhold, at kravet om, at betegnelsen kan suppleres med »Beskyttet geografisk betegnelser« eller »BGB« i alle officielle sprogversioner" er overflødigt, da det gælder generelt.

Det andet element er, at sætningen »Kan suppleres med »Danish Blue Cheese« eller andre oversættelser heraf i alle officielle sprogversioner« tilpasses som følge af ovennævnte ændring, og det præciseres, at den supplerende betegnelse i givet fald skal angives adskilt fra men i samme synsfelt som den registrerede betegnelse.

Ændringen medfører ændring til enhedsdokumentets afsnit 3.6 Specifikke mærkningsregler

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 9. Nationale krav*

Afsnittet udgår.

Begrundelse: Der er ikke særlige nationale krav.

Ændringen medfører ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. *Ændringen vedrører navn og adresse på producentsammenslutning*

Navn og adresse på producentforeningen opdateres, men er ellers uændret.

Ændringen medfører ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Danablu«

EU-nr.: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e) [på en BOB eller BGB]**

»Danablu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Danmark

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukten eller fødevaren**

3.1. *Kombineret nomenklaturkode*

04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Skimmelost, fuldfed eller ekstra fuldfed, halvfast til blød, blåskimmelmodnet, fremstillet af dansk komælk.

Sammensætning:

Danablu kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

1. Minimum fedt i tørstof (%): 50, minimum tørstof (%): 52
2. Minimum fedt i tørstof (%): 60, minimum tørstof (%): 56

Form og vægt (uopskåret):

1. Flad cylindrisk, diameter ca. 20 cm, vægt ca. 3 kg
2. Rektangulær, længde ca. 30 cm, bredde ca. 12 cm, vægt ca. 4 kg

Overflade:

Hvid til let gullig eller svag brunlig farve, fri for væsentligt kitlag og skimmelvækst. Må kun være svagt sunket i midten. Der må være synlige åbninger af stikkanalerne i fladerne. Ingen beklædning med paraffin eller plastemulsion.

Skorpe:

Ingen egentlig skorpedannelse, men tæt og noget fast ydre lag. Der må være åbninger af stikkanalerne i fladerne. Flader og side skal være hele, jævne og regelmæssige.

Farve:

Hvid til let gullig, ikke grålig, ikke overskimlet, gennemsat af ret regelmæssigt fordelt ren marmorering af blågrønne skimmelårer i stikkanaler og fysiske huller og spalter. Marmoreringen kan være aftagende ud mod ostens ydre. Stikkanalerne skal være fri for kitdannelse og fremmed skimmelvækst.

Bygning:

Regelmæssigt fordelte spredte fysiske åbninger og spalter (koagelåbninger) samt stikkanaler. Massen kan være tættere ud mod ostens ydre. Ingen gæringshuller.

Konsistens:

Løs, men ikke smuldrende, gennemgående blød, skærbar og smørbar, noget fastere og kortere konsistens ud mod ostens ydre.

Lugt og smag:

Ren, pikant smag, stærkt præget af ren vækst af blåskimmel. Smagen kan være skarp og noget salt og syrlig med let bitter tendens.

Lagringstid:

Minimum 5 uger

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

-

Danablu produceres udelukkende af mælk fra det geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Betegnelsen kan suppleres med »Danish Blue Cheese« eller oversættelser heraf på andre sprog. Disse udtryk skal angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den registrerede betegnelse.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Danmark

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske område*

I overensstemmelse med den oprindelige opskrift produceres Danablu udelukkende af dansk komælk.

Kort beskrivelse af det geografiske område

Den essentielle del af Danablu produktionen, der begrænser den til det danske geografiske område er den historiske produktions ekspertise og »know-how« som de danske osteproducenter besidder. Dette er en unik kompetence som sikre at den producerede Danablu-ost lever op til ostens historiske kvaliteter.

5.2. *Produktets egenart*

Danablu er en blåskimmelost fuldfed eller ekstra fuldfed, halvfast til blød, fremstillet af dansk komælk. Mælken homogeniseres og termiseres/pasteuriseres, hvilket giver osten en skarp pikant smag og en skærbar let smuldrende konsistens. Sammenlignet med andre blåskimmeloste, er Danablu kraftig i smagen. Skorpen er hvid og fri for synlig vækst af skimmel og andre mikroorganismer.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Danablu har i EU som i ikke-EU lande omdømme som værende en specialitet af danske råvarer og dansk oprindelse. Dette omdømme er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og producenternes kvalitetsarbejde gennem 60 år, der har sikret bevarelsen af produktets traditionelle og særegne kendetegn.

Historik

Et amerikansk universitet tog under 2. verdenskrig patent på homogenisering af ostemælk og forsøgte at indføre afgift på dansk ost fremstillet af homogeniseret mælk. Det blev afslået, da det kunne bevises, at metoden var indført 20 år tidligere i Danmark af Marius Boel. Han havde formentlig allerede som dreng, mere eller mindre bevidst, osten i tankerne, idet han hjemme på gården i Salling, hvor man havde en produktion af smør og ost, meget tidligt udførte nogle spændende forsøg med blåskimmelkulturer. Han havde lagt mærke til, at ostene engang imellem mugnede, og prøvede af ren og skær nysgerrighed at smage på dem. Det viste sig, at de, med Marius Boels egne ord, »havde en både ejendommelig og pikant smag«. Han tog derfor noget skimmel fra ostene og dyrkede det på brød. Tørrede og malede derefter brødet og tilsatte pulveret til den friske ostemasse. Dermed var forstadiet til Danablu-osten skabt.

I 1927 forsøgte Marius Boel at fremstille osten af homogeniseret mælk, som han fik fra et mejeri i Odense. Ideen havde han fået fra 9 % kaffefløde, som på grund af homogenisering havde en cremet konsistens trods det relativt lave fedtindhold. Forsøgene medførte en vældig kvalitetsforbedring af osten, den blev mere fedladen, fik en mere pikant smag, blev mere hvid og fik en bedre vandbindingsevne. Det blev derefter hurtigt almindeligt at homogenisere ostemælken på mejerier, der fremstillede ost af denne type. Ligeledes blev det i 1930'erne almindeligt at lavpasteurisere ostemælken på de danske ostemejerier.

Forskellige forhold gjorde, at efterspørgslen efter den danske blåskimmelost steg kraftigt omkring 1930, og antallet af producenter steg. For at fastholde kvaliteten blev der taget initiativ til at indlede forhandlinger med lederen af Statskontrollen, overinspektør Lohse, med henblik på at etablere regelmæssig kontrol af oste beregnet til eksport. Forhandlingerne endte med, at man fandt det nødvendigt først at danne en producentforening, som kunne diskutere enkelthederne i kontrolsystemet. Der blev derfor indkaldt til møde den 23. juni 1934. Man vedtog på mødet at stifte en producentforening.

Samme dag, som foreningen blev stiftet, blev det i samarbejde med inspektør Lohse besluttet at indkalde oste til den første røvebedømmelse i Odense den 16. juli 1934. Efter 3 prøvebedømmelser blev der vedtaget bedømmelseskriterier for skorpe, bygning, farve, lugt og smag samt hovedkarakter for ostens egnethed som eksportvare. I september 1934 indledte foreningen forhandlinger med Landbrugsministeriet og Statskontrollen om fastlæggelse af regler for ostens karakteregenskaber og regler for mejeriernes godkendelse til produktion af eksport-oste. Forhandlingerne resulterede i udsendelse af Landbrugsministeriets »regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser«. Regulativet fik virkning fra 1. januar 1936.

I 1952 blev ostens benævnelse Danablu officielt fastsat i forbindelse med udsendelse af Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952 om benævnelser for dansk ost. I 1958 udsendtes Lov nr. 214 af 16. juni 1958 om tilvirkning og forhandling m.m. af ost. I loven er udstedt retningslinjer for produktion og kontrol. Lovgivningen blev senere reguleret i bekendtgørelser i 1963 og 1969, hvor der var angivet karakteristikker for ostene.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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