C/2025/6673

15.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6673)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Danablu“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Taani

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Fødevarestyrelsen [Taani veterinaar- ja toiduamet]

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 osutatud standardmuudatuse määratlusele.

Muudatused hõlmavad redaktsioonilisi muudatusi ja ajakohastusi, mis ei ole sisuliselt tähtsad.

Käesoleva kaitstud geograafilist tähist „Danablu“ käsitleva muutmistaotluse puhul ei ole tegu ühegiga määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud kolmest juhtumist, mille puhul põllumajandustoote teabe muudatust käsitatakse liidu muudatusena; nimelt ei tehta muudatusi, millega kaasneks:

a) muudatus toote nimetuses või selle kasutuses;

b) oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

c) lisapiirangud toote turustamisele.

Seega liigituvad kaitstud geograafilise tähise „Danablu“ tootespetsifikaadi muudatused standardmuudatuseks määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Tootespetsifikaadi punkti 1 („Nimetus“) muutmine*

„„Danablu“ 50+ või „Danablu“ 60+ (sõltuvalt rasvasisaldusest)“

on asendatud sõnaga

„Danablu“.

Põhjus: redaktsiooniline muudatus, millega täpsustatakse, et registreeritud nimetus peab olema märgitud eraldi, mis tähendab, et kuivaine rasvasisaldust ei tohiks märkida vahetult nimetuse juurde.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Tootespetsifikaadi punkti 2.1 („Koostis“) muutmine*

„„Danablu“ 50+: minimaalne rasvasisaldus kuivaines 50 %, minimaalne kuivainesisaldus 52 %;

„Danablu“ 60+: minimaalne rasvasisaldus kuivaines 60 %, minimaalne kuivainesisaldus 56 %.“

on asendatud sõnastusega

„Toodet „Danablu“ võib valmistada järgmise rasvasisaldusega:

— minimaalne rasvasisaldus kuivaines 50 %, minimaalne kuivainesisaldus 52 %;

— minimaalne rasvasisaldus kuivaines 60 %, minimaalne kuivainesisaldus 56 %“.

Põhjus: redaktsiooniline muudatus.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 3.2 („Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb koostist.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Tootespetsifikaadi punkti 7 („Sertifitseerimis- ja kontrolliasutus“) muutmine*

See punkt jäeti välja, kuna leiti, et tootespetsifikaati ei ole vaja lisada teavet selle kohta, kelle ülesanne on kontrollida tootespetsifikaadile vastavust. Peale selle ei delegeerita seda ülesannet enam muule asutusele, vaid seda täidab nüüd Taani veterinaar- ja toiduamet.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Tootespetsifikaadi punkti 8 („Märgistamine“) muutmine*

„„Danablu“ (50+ või 60+) ning fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“ kõigis ametlikes keeleversioonides. Lisada võib sõnad „Danish Blue Cheese“ või nende tõlke kõigis ametlikes keeleversioonides.“

on asendatud sõnastusega

„Märgisele võib lisada sõnad „Danish Blue Cheese“ või nende tõlke teistes keeltes. Need sõnad peavad paiknema kaitstud nimetusest eraldi, kuid sellega samal vaateväljal.“

Teine element on see, et lauset „Lisada võib sõnad „Danish Blue Cheese“ või nende tõlke kõigis ametlikes keeleversioonides.“ on eespool nimetatud muudatuse tõttu muudetud ning ühtlasi on täpsustatud, et lisatud sõnade lisamise korral peavad need paiknema registreeritud nimetusest eraldi, kuid sellega samal vaateväljal.

Põhjus: muudatus on seotud kahe elemendiga: esimene on see, et „„Danablu“ (50+ või 60+) ning fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“ kõigis ametlikes keeleversioonides“ on välja jäetud. See muudatus tuleneb osaliselt muudatusest nr 1 ja osaliselt asjaolust, et nõue, et nimetusele võib lisada sõnad „kaitstud geograafiline tähis“ või lühendi „KGT“ kõigis ametlikes keeleversioonides“, on ülearune, sest see on üldiselt kehtiv nõue.

Selle muudatuse tulemusel muudetakse koonddokumendi punkti 3.6 „Märgistamise erieeskirjad“.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Tootespetsifikaadi punkti 9 („Riiklikud nõuded“) muutmine*

See punkt on välja jäetud.

Põhjus: konkreetsed riigisisesed nõuded puuduvad.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Tootjarühma nime ja aadressi muutmine*

Muudetud on tootjate liidu nime ja aadressi, kuid muus osas on see punkt muutmata.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Danablu“

ELi nr: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) [KPN või KGT]**

„Danablu“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Taani

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

• 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Täis- või kõrgrasvane, poolkõva kuni pehme, sinihallitusbakteritega laagerdatud, Taani lehmapiimast toodetud sinihallitusjuust.

Koostis:

toodet „Danablu“ võib valmistada järgmise rasvasisaldusega:

1. minimaalne rasvasisaldus kuivaines 50 %, minimaalne kuivainesisaldus 52 %;
2. minimaalne rasvasisaldus kuivaines 60 %, minimaalne kuivainesisaldus 56 %.

Kuju ja kaal (terve juust):

1. lame ja silindrikujuline, diameeter ligikaudu 20 cm, kaal ligikaudu 3 kg;
2. ristkülikukujuline, pikkus ligikaudu 30 cm, laius ligikaudu 12 cm, kaal ligikaudu 4 kg.

Pind:

värvuselt valge kuni helekollakas või kahvatupruun, puudub märgatav äige- või hallituskiht. Võib olla keskelt veidi sisselangenud. Pinnal võivad olla nähtavad torkeaugud. Ilma vaha- või plastkatteta.

Koorik:

koorikut ei ole, kuid välispind on tihke ja kõvavõitu. Pinnal võivad olla torkeaugud. Pealis- ja küljepind peab olema terve, ühtlane ja korrapärane.

Värvus:

valge kuni helekollakas, ei ole halli karva ega liiga hallitusene, juustus on torke- ja muude aukude ning lõhede kaudu üsna ühtlaselt marmorimustrina läbi põimunud sinakasroheline hallitus. Juustu äärtes võib hallitust olla vähem. Torkeaukudel ei tohi olla äigekihti ega võõrhallitust.

Struktuur:

ühtlaselt jaotunud avad, lõhed (kalgendiavad) ja torkeaugud. Juustumass võib olla äärtes tihedam. Kääritusest tekkinud auke ei ole.

Konsistents:

kergesti murtav, kuid mitte pude, üldiselt pehme, viilutatav ja määritav ning servades mõnevõrra kõvem ja madalam juust.

Lõhn ja maitse:

puhas, pikantne maitse, milles annab kindlalt tooni puhas sinihallituskiht. Maitse võib olla terav ning veidi soolane ja hapukas, samuti veidi mõrkjas.

Laagerdamisaeg:

vähemalt viis nädalat.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

Juustu „Danablu“ toodetakse üksnes määratletud geograafilisest piirkonnast pärit piimast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Nimetusele võib lisada sõnad „Danish Blue Cheese“ või nende tõlke teistes keeltes. Need sõnad peavad paiknema registreeritud nimetusest eraldi, kuid sellega samal vaateväljal.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Taani

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafiline piirkond*

Algretsepti kohaselt valmistatakse juustu „Danablu“ üksnes Taani lehmapiimast.

Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Danablu“ tootmise oluline osa, mille tõttu tohib seda juustu valmistada vaid Taanis, on Taani juustutootjate aegade jooksul kogutud oskused ja teadmised. Tänu neile ainulaadsetele oskustele tagatakse „Danablu“ traditsioonilised omadused.

5.2. *Toote eripära*

„Danablu“ on täis- või kõrgrasvane, poolkõva kuni pehme Taani lehmapiimast toodetud sinihallitusjuust. Piim on homogeniseeritud ja termiliselt töödeldud/pastöriseeritud, mis annab juustule terava, pikantse maitse ja viilutatava, kergelt mureda tekstuuri. Teiste sinihallitusjuustudega võrreldes on „Danablu“ juustul tugevam maitse. Koorik on valge ja sellel ei ole nähtavat hallitust ega muid mikroorganisme.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Nii Euroopa Liidus kui ka väljaspool seda on juustul „Danablu“ Taani toorainetest valmistatava Taani eriroa kuulsus. See on saavutatud tänu seadusandlikele algatustele ja juustutootjate kuuskümmend aastat kestnud tööle selle juustu kvaliteedi tagamiseks ja selle traditsiooniliste eriomaduste säilitamiseks.

Ajalugu

Teise Maailmasõja ajal patentis üks Ameerika ülikool juustu valmistamiseks kasutatava piima homogeniseerimise ja üritas nõuda tasu homogeniseeritud piimast toodetud Taani juustude eest. See neil ei õnnestunud, sest tõestati, et meetodi võttis Taanis juba 20 aastat varem kasutusele Marius Boel. Ta tegeles juustuga rohkem või vähem teadlikult juba poisieas, kui ta tegi üsna varases eas kodutalus Salligis, kus toodeti võid ja juustu, mitu põnevat katsetust sinihallituskultuuridega. Ta oli tähele pannud, et juust läks mõnikord hallitama, ja puhtast uudishimust ta maitses seda. Boel leidis, et juustul oli Boeli ennast tsiteerides „eriline pikantne maitse“. Ta võttis seepärast juustust veidi hallitust ja kasvatas seda leival. Seejärel kuivatas ja purustas ta leiva ning lisas saadud pulbri värskesse kalgendisse. Nii oli astutud esimene samm „Danablu“ juustu valmistamiseks.

1927. aastal proovis Marius Boel valmistada juustu homogeniseeritud piimast, mida ta sai ühest Odense meiereist. Idee sai ta 9 % rasvasisaldusega kohvikoorest, mis tänu homogeniseerimisele oli ikkagi kreemjas, vaatamata suhteliselt väikesele rasvasisaldusele. Katsetuste tulemusel paranes juustu kvaliteet märgatavalt – juust muutus rammusamaks ja valgemaks, sai pikantsema maitse ning paranes selle veeimavus. Pärast seda muutus juustu valmistamiseks kasutatava piima homogeniseerimine sedalaadi juustu valmistavates juustukodades peagi üldlevinud tavaks. Samamoodi levis Taani juustukodades 1930ndatel aastatel tava juustu valmistamiseks kasutatavat piima madalal temperatuuril pastöriseerida.

Eri asjaoludel suurenes 1930ndate aastate paiku nõudlus Taani sinihallitusjuustu järele järsult ja tootjaid tekkis juurde. Kvaliteedi tagamiseks alustati läbirääkimisi Taani riigikontrolli peainspektori Lohsega, et hakata korrapäraselt kontrollima ekspordiks mõeldud juustu. Läbirääkimiste tulemusel otsustati, et kõigepealt on vaja luua tootjate liit, kus arutataks kontrollisüsteemi üksikasju. Nii korraldatigi 23. juunil 1934 koosolek. Koosolekul otsustati luua tootjate liit.

Liidu loomisega samal päeval otsustati koos peainspektori Lohsega korraldada 16. juulil 1934 Odenses esimene juustude hindamine. Kolme katsehindamise järel koostati kriteeriumid, et hinnata koorikut, struktuuri, värvust, lõhna ja maitset ning juustu üldist ekspordisobivust. Septembris 1934 alustas tootjate liit läbirääkimisi põllumajandusministeeriumi ja riigikontrolliga, et kehtestada eeskirjad juustu omaduste kohta ja juustukodadele ekspordijuustu tootmiseks heakskiidu andmise kohta. Läbirääkimiste tulemusel kehtestas põllumajandusministeerium eeskirjad Roquefort-tüüpi juustude hindamiseks riiklikul juustuhindamisel. Eeskirjad jõustusid 1. jaanuaril 1936.

Juustu nimetus „Danablu“ kehtestati ametlikult 1952. aastal põllumajandusministeeriumi 13. märtsi 1952. aasta määrusega nr 80 Taani juustude nimetuste kohta. 1958. aastal kehtestati 16. juuni 1958. aasta õigusakt nr 214 juustu tootmise, müügi jne kohta. Aktis on sätestatud tootmise ja kontrolli suunised. 1963. ja 1969. aastal kehtestati edasised eeskirjad, milles täpsustati juustu omadused.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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