C/2025/6673

15.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6673)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Danablu”

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Danablu”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Tanska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Fødevarestyrelsen (Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallinto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen:

Muutoksissa on kyse toimituksellisista muutoksista ja päivityksistä, jotka ovat merkitykseltään vähäisiä.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Danablu muutosta koskevassa hakemuksessa ei ole kyse mistään niistä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan kolmesta tapauksesta, joita pidetään maataloustuotteita koskevana unionin muutoksesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

b) uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Danablu tuote-eritelmän muutosta pidetään näin ollen asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukaisena vakiomuutoksena.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Muutos tuote-eritelmän 1 kohtaan "Nimi"*

"Danablu 50+ tai Danablu 60+ (rasvapitoisuudesta riippuen)"

on muutettu seuraavasti:

"Danablu".

Perustelu: Toimituksellinen muutos, jolla täsmennetään, että rekisteröity nimi on ilmoitettava sellaisenaan. Tämä tarkoittaa, että kuiva-aineen rasvapitoisuutta ei pitäisi ilmoittaa nimen yhteydessä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2.1 kohtaan "Koostumus"*

"Danablu 50+: Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 50 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään: 52 %

Danablu 60+: Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 60 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään: 56 %"

on muutettu seuraavasti:

"Tuotetussa Danablu-juustossa voi olla seuraavat rasvapitoisuudet:

— Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 50 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään: 52 %

— Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 60 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään: 56 %".

Perustelu: Toimituksellinen muutos.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdan "Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta" alakohtaa "Koostumus" on muutettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan "Sertifiointi- ja tarkastuselin"*

Kohta on poistettu, koska tietoja tuote-eritelmän noudattamista valvovasta tahosta ei pidetä merkityksellisinä eritelmän kannalta. Tehtävää ei myöskään enää delegoida, vaan se on nyt Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallinnon vastuulla.

Tämä ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan "Merkinnät"*

"Danablu (50+ tai 60+) ja "Suojattu maantieteellinen merkintä" tai "SMM" kaikilla virallisilla kielillä. Päällysmerkintöihin voidaan lisätä sanat "Danish Blue Cheese" tai sen käännös kaikilla muilla virallisilla kielillä."

on muutettu seuraavasti:

"Päällysmerkintöihin voidaan lisätä sanat "Danish Blue Cheese" tai sen käännös muilla kielillä. Sanojen täytyy olla erillään suojatusta nimestä mutta kuitenkin sen yhteydessä."

Perustelu: Muutos vaikuttaa kahteen tekstikohtaan: Ensinnäkin ilmaisu "Danablu (50+ tai 60+) ja "Suojattu maantieteellinen merkintä" tai "SMM" kaikilla virallisilla kielillä" on poistettu. Muutos johtuu osittain ensimmäisestä muutoksesta ja osittain siitä, että vaatimus sanojen "Suojattu maantieteellinen merkintä" tai "SMM" lisäämisestä kaikilla virallisilla kielillä nimen yhteyteen on tarpeeton, koska tällaista vaatimusta sovelletaan jo yleisellä tasolla.

Toiseksi virkettä "Päällysmerkintöihin voidaan lisätä sanat "Danish Blue Cheese" tai sen käännös kaikilla muilla virallisilla kielillä." on muokattu edellä mainitun muutoksen seurauksena. Nyt kohdassa myös täsmennetään, että jos nämä sanat lisätään, niiden täytyy olla erillään rekisteröidystä nimestä mutta kuitenkin sen yhteydessä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa ”Merkitsemistä koskevat erityiset säännöt” on muutettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 9 kohtaan ”Kansalliset vaatimukset”*

Tämä kohta on poistettu.

Perustelu: Asiaan ei liity erityisiä kansallisia vaatimuksia.

Tämä ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuottajaryhmän nimeen ja osoitteeseen*

Tuottajayhdistyksen nimi ja osoite on päivitetty. Muuten kohta pysyy muuttumattomana.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Danablu”

EU-nro: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Danablu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Tanska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

• 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu täysrasvainen tai ekstra-täysrasvainen puolikova tai pehmeä sinihomejuusto.

Koostumus:

Danablu-juustossa voi olla seuraavat rasvapitoisuudet:

1. Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 50 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään: 52 %
2. Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 60 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään: 56 %

Muoto ja paino (kokonainen juusto):

1. Litteän lieriön muotoinen, halkaisija noin 20 cm, paino noin 3 kg
2. Suorakaiteen muotoinen, pituus noin 30 cm, leveys noin 12 cm, paino noin 4 kg.

Pinta:

Väri valkoisesta hieman kellertävään tai ruskehtavaan, vailla varsinaista kittikuorta tai homekasvustoa, keskiosastaan mahdollisesti hieman sisäänpainunut. Pinnoissa saa olla näkyvissä pistämisestä aiheutuneita reikiä. Ei parafiinikuorta tai muovikalvoa.

Kuori:

Ei varsinaista kuorta; sitä vastoin uloin kerros on melko tiivis ja kiinteä. Pinnoissa saa olla näkyvissä pistämisestä aiheutuneita reikiä. Pintojen ja kylkien on oltava yhtenäiset, tasaiset ja säännölliset.

Väri:

Valkoisesta hieman kellertävään, ei harmahtava tai kauttaaltaan homekasvuston peitossa, tasaisesti jakautunut pistorei'istä, luonnollisista koloista ja halkeamista lähtevä sinivihreä homemarmorointi; marmorointi voi olla vähäisempää juuston pinnalla. Pistorei'issä ei saa esiintyä kittimäisyyttä eikä vierasta homekasvustoa.

Rakenne:

Säännöllisesti jakaantuneita koloja ja halkeamia (juustomassassa) sekä pistoreikiä. Juustomassan uloin kerros voi olla tiiviimpi. Ei käymisen aiheuttamia reikiä.

Koostumus:

Notkea mutta murenematon, yleensä pehmeä, helposti leikattava ja levittyvä, ulompi kerros voi olla hieman kiinteämpi ja kovempi.

Tuoksu ja maku:

Puhdas, luonnollisen sinihomekasvuston aiheuttama selvästi kirpeä maku, joka voi olla terävä, jonkin verran suolainen, hapan ja hieman katkeraan vivahtava.

Kypsytysaika:

Vähintään viisi viikkoa.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

Danablu valmistetaan yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta maidosta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Nimen yhteyteen voidaan lisätä sanat "Danish Blue Cheese" tai sen käännös muilla kielillä. Sanojen täytyy olla erillään rekisteröidystä nimestä mutta kuitenkin sen yhteydessä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tanska

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 *Maantieteellinen alue*

Alkuperäisen reseptin mukaisesti Danablu-juusto valmistetaan yksinomaan tanskalaisesta lehmänmaidosta.

Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Danablu-juuston valmistuksessa olennainen tekijä, joka rajoittaa sen Tanskan maantieteelliseen alueeseen, on maan juustomestareiden hallussa oleva perinteinen osaaminen ja taitotieto. Niiden ansiosta Danablu-juusto on edelleen säilyttänyt perinteiset laatuominaisuutensa.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Danablu on tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu täysrasvainen tai ekstra-täysrasvainen puolikova tai pehmeä sinihomejuusto. Maito homogenisoidaan ja pastöroidaan tai lämpökäsitellään, mikä antaa juustolle terävän kirpeän maun ja helposti leikattavan mutta vain hieman murenevan rakenteen. Muihin sinihomejuustoihin verrattuna Danablu-juuston maku on voimakas. Kuori on valkoinen, vailla näkyviä home- ja muita mikrobikasvustoja.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Danablu tunnetaan EU:ssa ja sen ulkopuolisissa maissa tanskalaisista raaka-aineista valmistettuna tanskalaisena erityistuotteena. Maine on kehittynyt 60 vuoden aikana lainsäädännöllisten toimenpiteiden ja tuottajien arvokkaan työpanoksen tuloksena. Niiden ansiosta on voitu varmistaa tuotteen perinteisten erityisominaisuuksien säilyminen.

Historia

Toisen maailmansodan aikana eräs yhdysvaltalainen yliopisto patentoi juuston valmistukseen käytettävän maidon homogenisointimenetelmän ja yritti ottaa käyttöön homogenisoidusta maidosta valmistetusta tanskalaisesta juustosta perittävän maksun. Tämä ei onnistunut, koska voitiin osoittaa, että Marius Boel oli ottanut kyseisen menetelmän käyttöön Tanskassa jo 20 vuotta aikaisemmin. Jo poikasena hän oli kiinnostunut juustoista – enemmän tai vähemmän tietoisesti – ja teki jo varhaisessa iässä mielenkiintoisia kokeita sinihomekasvustoilla Sallingissa vanhempiensa maatilalla, jolla tuotettiin voita ja juustoa. Boel oli todennut, että toisinaan juustot alkoivat homehtua, ja halusi pelkästä uteliaisuudesta maistaa niitä. Hän totesi, että ”ne maistuivat erikoisella tavalla kirpeiltä”. Niinpä hän siirsi hieman hometta juustosta leivänpalalle ja antoi kasvuston kehittyä. Sen jälkeen hän jauhoi kuivuneen leivän ja lisäsi jauheen tuoreeseen juustomassaan. Tämä oli ensimmäinen vaihe Danablu-juuston kehityksessä.

Vuonna 1927 Marius Boel koetti valmistaa juustoa odenselaisesta meijeristä saamastaan homogenisoidusta maidosta. Ajatus syntyi kahvikermasta, jonka rasvapitoisuus oli 9 %, mutta joka homogenisoinnin ansiosta oli koostumukseltaan kermamaista huolimatta suhteellisen alhaisesta rasvapitoisuudesta. Kokeilujen tuloksena juuston laatu parani suunnattomasti: siitä tuli täyteläisempää, maultaan kirpeämpää, väriltään valkoisempaa, ja sen vedenpidätyskyky kasvoi. Tämäntyyppistä juustoa valmistavissa meijereissä ryhdyttiinkin pian yleisesti käyttämään homogenisoitua maitoa, ja 1930-luvulla Tanskan juustoloissa yleistyi juuston valmistukseen käytettävän maidon pastörointi alhaisessa lämpötilassa.

Useat tekijät vaikuttivat siihen, että tanskalaisen sinihomejuuston kysyntä lisääntyi voimakkaasti vuoden 1930 paikkeilla ja tuottajien määrä kasvoi. Laadun ylläpitämiseksi aloitettiin valtion tarkastuslaitoksen ylitarkastajan Lohsen johdolla neuvottelut vientiin tarkoitetun juuston säännöllisen valvonnan käyttöönottamiseksi. Niiden tuloksena katsottiin aluksi tarpeelliseksi perustaa tuottajayhdistys keskustelemaan valvontajärjestelmän yksityiskohdista. Ensimmäinen kokous kutsuttiin koolle 23. kesäkuuta 1934, ja siinä päätettiin tuottajayhdistyksen perustamisesta.

Samana päivänä kuin yhdistys perustettiin, päätettiin yhdessä ylitarkastaja Lohsen kanssa kerätä juustot ensimmäiseen koearviointiin Odensessa 16. heinäkuuta 1934. Kolmen arviointikokeen tuloksena vahvistettiin kuorta, rakennetta, väriä, tuoksua ja makua koskevat arviointiperusteet sekä juuston soveltuvuutta vientiin koskevat yleiset arviointiperusteet. Syyskuussa 1934 yhdistys aloitti maatalousministeriön ja valtion tarkastuslaitoksen kanssa neuvottelut juuston ominaisuuksia sekä meijereiden hyväksymistä vientiin tarkoitettujen juustojen valmistukseen koskevien sääntöjen vahvistamiseksi. Neuvottelujen tuloksena maatalousministeriö vahvisti Roquefort-tyyppisten juustojen arviointia koskevan valtion säännöstön (regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser), joka tuli voimaan 1. tammikuuta 1936.

Vuonna 1952 nimi ”Danablu” vahvistettiin virallisesti tanskalaisten juustojen nimistä 13. maaliskuuta 1952 annetulla maatalousministeriön asetuksella nro 80, ja 16. kesäkuuta 1958 annettiin juuston valmistusta, myyntiä jne. koskeva laki nro 214. Siinä vahvistetaan tuotantoa ja valvontaa koskevat ohjeet. Lainsäädäntöä on myöhemmin täydennetty vuosina 1963 ja 1969 annetuilla asetuksilla, joissa määritellään juustojen ominaisuudet.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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