C/2025/6673

15.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6673)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Danablu”

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Danablu”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Danska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Fødevarestyrelsen (Danska uprava za veterinarstvo i hranu)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143:

Izmjene se odnose na uredničke izmjene i ažuriranja bez materijalne važnosti.

Zahtjev za izmjenu zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Danablu” nije obuhvaćen ni jednim od tri slučaja za izmjenu na razini Unije iz članka 24 stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 koji se odnose na poljoprivredne proizvode:

(a) promjena naziva ili upotrebe naziva;

(b) rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta;

(c) daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Izmjene specifikacije proizvoda za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla Danablu stoga se smatraju standardnom izmjenom u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena se odnosi na odjeljak 1. „Naziv" specifikacije proizvoda*

„Danablu 50+ ili Danablu 60+ (ovisno o udjelu masti)"

mijenja se u:

„Danablu".

Razlog: tom se uredničkom izmjenom pojašnjava da registrirani naziv mora biti prikazan zasebno, što znači da udio masti u suhoj tvari ne bi smio biti naveden zajedno s nazivom.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena se odnosi na odjeljak 2.1. „Sastav" specifikacije proizvoda*

„Danablu 50+: najmanji udio masti u suhoj tvari: 50 %; najmanji udio suhe tvari: 52 %;

Danablu 60+: najmanji udio masti u suhoj tvari: 60 %; najmanji udio suhe tvari: 56 %".

mijenja se u:

„Danablu se može proizvoditi sa sljedećim udjelima masti:

— najmanji udio masti u suhoj tvari: 50 %; najmanji udio suhe tvari: 52 %;

— najmanji udio masti u suhoj tvari: 60 %; najmanji udio suhe tvari: 56 %".

Razlog: urednička izmjena

Ta izmjena uključuje izmjenu pododjeljka „Sastav" odjeljka 3.2. „Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1." jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena se odnosi na odjeljak 7. „Certifikacijsko i inspekcijsko tijelo" specifikacije proizvoda*

Odjeljak je izbrisan jer se informacija o tome tko je odgovoran za provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda ne smatra relevantnom za uključivanje u specifikaciju. Osim toga, ta se zadaća više ne delegira, nego je obavlja Danska uprava za veterinarstvo i hranu.

Ta izmjena ne uzrokuje promjene u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena se odnosi na odjeljak 8. „Označivanje" specifikacije proizvoda*

„Danablu (50+ ili 60+) plus,Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla' ili,ZOZP' na svim službenim jezicima. Mogu se dodati riječi,Danish Blue Cheese' ili njihov prijevod u svim službenim jezičnim verzijama."

mijenja se u:

„Na etiketu se mogu dodati riječi,Danish Blue Cheese' ili njihov prijevod na druge jezike. Riječi se moraju prikazati odvojeno od zaštićenog naziva, ali u istom vidnom polju kao i zaštićeni naziv."

Razlog: izmjena se odnosi na dva elementa: Prvi je element brisanje riječi „Danablu (50+ ili 60+) plus,Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla' ili,ZOZP' u svim službenim jezičnim verzijama". Ta je izmjena djelomično rezultat izmjene br. 1, a djelomično činjenice da je uvjet za dodavanje riječi „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla" ili „ZOZP" u svim službenim jezičnim verzijama u naziv suvišan jer je općenito primjenjiv.

Drugi je element izmjena rečenice „Mogu se dodati riječi,Danish Blue Cheese' ili njihov prijevod u svim službenim jezičnim verzijama." zbog prethodno navedene izmjene te pojašnjenje da se dodatne riječi, ako su uključene, moraju nalaziti odvojeno od registriranog naziva, ali u istom vidnom polju kao i registrirani naziv.

Ta izmjena uključuje izmjenu odjeljka 3.6 „Posebna pravila za označivanje” jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena se odnosi na odjeljak 9. „Nacionalni zahtjevi” specifikacije proizvoda*

Taj je odjeljak izbrisan.

Razlog: ne postoje specifični nacionalni zahtjevi.

Ta izmjena ne uzrokuje promjene u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena se odnosi na ime i adresu skupine proizvođača*

Ažurirani su ime i adresa udruženja proizvođača, ali odjeljak je osim toga neizmijenjen.

Ta izmjena ne uzrokuje promjene u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Danablu”

EU br.: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Danablu”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Danska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

• 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

Sir prošaran plavom plijesni, punomasni ili ekstra masni, polutvrdi do mekani, koji dozrijeva s plavom plijesni, proizveden od danskog kravljeg mlijeka.

Sastav:

Danablu se može proizvesti sa sljedećim udjelima masti:

1. najmanji udio masti u suhoj tvari: 50 %; najmanji udio suhe tvari: 52 %;
2. najmanji udio masti u suhoj tvari: 60 %; najmanji udio suhe tvari: 56 %.

Oblik i masa (cijeli sir):

1. plosnat cilindričan, promjera približno 20 cm, mase približno 3 kg;
2. pravokutan, duljine približno 30 cm, širine približno 12 cm, mase približno 4 kg.

Površina:

Bijela do svijetložućkasta ili svijetlosmećkasta boja. Nema vidljivih mrlja ni rasta plijesni. Može biti pomalo uleknut u sredini. Površine mogu imati vidljive perforacije. Bez premaza od parafinskog voska ili plastične emulzije.

Kora:

Bez kore, ali s nepropusnim i prilično čvrstim vanjskim slojem. Površine mogu imati perforacije. Površine i strane moraju biti cijele, ravne i pravilne.

Boja:

Bijela do svijetložućkasta, ne sivkasta, ne pretjerano pljesniva, mramorno prošarana čistim prilično ravnomjerno raspoređenim plavozelenim prugama plijesni u perforacijama, rupama i pukotinama. Mramorna prošaranost može biti smanjena prema rubu sira. U perforacijama ne smije biti mrlja ni strane plijesni.

Struktura:

Ravnomjerno raspoređeni, raspršeni otvori i pukotine (otvori gruša) te perforacije. Masa može biti gušća prema rubu sira. Bez rupa nastalih fermentacijom.

Konzistencija:

Rahla, ali ne mrvljiva, općenito meka, primjerena za rezanje i razmaziva, nešto čvršća i prhkija prema rubu sira.

Miris i okus:

Čisti, pikantni okus, snažno obilježen čistim rastom plave plijesni. Okus može biti oštar i pomalo slan i trpak, s blago gorkim notama.

Vrijeme dozrijevanja:

Najmanje pet tjedana

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

Danablu se proizvodi isključivo od mlijeka sa zemljopisnog područja.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje moraju se provesti na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Nazivu se mogu dodati riječi „Danish Blue Cheese” ili njihov prijevod na druge jezike. Riječi se moraju prikazati odvojeno od registriranog naziva, ali u istom vidnom polju kao i registrirani naziv.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Danska

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Zemljopisno područje*

Prema tradicionalnoj recepturi Danablu se proizvodi isključivo od danskog kravljeg mlijeka.

Sažeta definicija zemljopisnog područja

Tradicionalno znanje i iskustvo danskih proizvođača sira ključni su elementi u proizvodnji sira Danablu, zbog kojih je njegova proizvodnja ograničena na zemljopisno područje Danske. Zahvaljujući tim jedinstvenim vještinama proizvedeni Danablu i dalje ima tradicionalnu kvalitetu tog sira.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Danablu je sir prošaran plavom plijesni, punomasni ili ekstra masni, polutvrdi do mekani, proizveden od danskog kravljeg mlijeka. Mlijeko se homogenizira i pasterizira ili podvrgava toplinskoj obradi, što siru daje oštar, pikantan okus i rahlu teksturu primjerenu za rezanje. Danablu ima snažan okus u usporedbi s drugim sirevima prošaranima plavom plijesni. Kora je bijela i bez vidljive plijesni i drugih mikroorganizama.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

U EU-u i izvan njega Danablu je poznat kao specijalitet danskog podrijetla proizveden od danskih sirovina. Taj je ugled stekao zahvaljujući zakonodavnim inicijativama i radu proizvođača tijekom posljednjih 60 godina kako bi se osigurala kvaliteta proizvoda i očuvala njegova posebna tradicionalna svojstva.

Povijest

Tijekom Drugog svjetskog rata jedno je američko sveučilište steklo patent za homogenizaciju mlijeka za proizvodnju sira i pokušalo je naplaćivati carine na danski sir proizveden od homogeniziranog mlijeka. To je bilo neuspješno jer se moglo dokazati da je Marius Boel uveo tu metodu u Danskoj 20 godina ranije. Čini se da se već kao dječak više ili manje svjesno zanimao za sir jer je u vrlo ranoj dobi proveo niz zanimljivih pokusa na kulturama plave plijesni kod kuće na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu u Sallingu, na kojem su se proizvodili maslac i sir. Primijetio je da su sirevi ponekad dobili plijesan pa ih je, isključivo iz znatiželje, kušao. Boel je otkrio da sirevi „imaju neobičan, pikantan okus". Sa sireva je uzeo nešto plijesni i uzgojio je na kruhu. Nakon toga je osušio i usitnio kruh te je dodao taj prah svježem grušu i tako učinio prvi korak u nastanku sira Danablu.

Boel je 1927. pokušao proizvesti sir od homogeniziranog mlijeka koje je dobio iz mljekare iz Odensea. Bio je inspiriran vrhnjem s niskim udjelom masti (9 %) koje je zbog homogenizacije imalo kremastu konzistenciju unatoč relativno malom udjelu masti. Pokusi su doveli do znatnog poboljšanja kvalitete sira, koji je postao masniji te je dobio pikantniji okus, bjelju boju i povećani kapacitet zadržavanja vode. Homogenizacija mlijeka za proizvodnju sira ubrzo je postala uobičajena praksa u mljekarama koje proizvode tu vrstu sira. Pasterizacija na niskoj temperaturi mlijeka za proizvodnju sira također je postala uobičajena u danskim siranama u 30-im godinama prošlog stoljeća.

Zbog raznih razloga potražnja za danskim sirom prošaranim plavom plijesni drastično je porasla oko 1930., a povećao se i broj proizvođača. Radi očuvanja kvalitete, započeli su pregovori s glavnim inspektorom Lohseom, voditeljem Službe državnog nadzora, u cilju uspostave redovitih provjera sireva namijenjenih izvozu. U pregovorima je zaključeno da je najprije potrebno osnovati udruženje proizvođača koje bi moglo raspravljati o pojedinostima sustava nadzora. U skladu s tim je 23. lipnja 1934. održan sastanak na kojem je donesena odluka o osnivanju udruženja proizvođača.

Istog dana kad je udruženje osnovano, s inspektorom Lohseom je dogovoreno da će se prva evaluacijska ispitivanja sira održati 16. srpnja 1934. u Odenseu. Nakon tri ispitivanja doneseni su kriteriji za ocjenjivanje kore, strukture, boje, mirisa i okusa sira te njegove općenite prikladnosti za izvoz. Udruženje je u rujnu 1934. započelo pregovore s Ministarstvom poljoprivrede i Službom državnog nadzora kako bi se utvrdila pravila o svojstvima sira i odobrenju mljekara za proizvodnju izvoznih sireva. Nakon pregovora, Ministarstvo je izdalo „propise za ocjenjivanje sireva vrste Roquefort u državnim evaluacijama sira". Propisi su stupili na snagu 1. siječnja 1936.

Naziv sira Danablu službeno je utvrđen 1952. Odlukom br. 80 Ministarstva poljoprivrede od 13. ožujka 1952. o nazivima danskih sireva. Zakon br. 214 od 16. lipnja 1958. o proizvodnji i stavljanju na tržište (...) sira donesen je 1958. Zakonom se utvrđuju smjernice za proizvodnju i nadzor. Naknadni propisi utvrđeni su odlukama iz 1963. i 1969. kojima se utvrđuju svojstva sireva.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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