C/2025/6673

2025.12.15.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6673)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Danablu”

PGI-DK-0328-AM01 – 2025.9.15.

1. **A termék elnevezése**

„Danablu”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Dánia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Fødevarestyrelsen [Dán Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hatóság]

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás miért minősül az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A módosítások lényegi jelentőséggel nem bíró szövegezési változtatásokra és frissítésekre vonatkoznak.

A Danablu oltalom alatt álló földrajzi jelzés módosítása iránti kérelem nem tartozik az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott, mezőgazdasági termékekre vonatkozó uniós módosításnak minősülő három eset egyikébe sem, nevezetesen:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát;

b) nem áll fenn a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

A Danablu oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosításai ezért az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosításnak minősülnek.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A termékleírás „Elnevezés” című 1. szakaszát érintő módosítás*

A „Danablu 50+ vagy Danablu 60+ (a zsírtartalomtól függően)” elnevezés

a következőképpen módosult:

„Danablu”.

Indokolás: Szövegezésbeli módosítás, amely előírja, hogy a bejegyzett elnevezést önmagában kell feltüntetni, ami azt jelenti, hogy a szárazanyag zsírtartalmát nem szabad a névvel együtt feltüntetni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *A termékleírás „Összetétel” című 2.1. szakaszát érintő módosítás*

„Danablu 50+: Minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 50 %; Minimális szárazanyag-tartalom: 52 %

Danablu 60+: Minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 60 %; Minimális szárazanyag-tartalom: 56 %”

a következőképpen módosult:

„A Danablu a következő zsírtartalommal állítható elő:

— minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 50 %; minimális szárazanyag-tartalom: 52 %,

— minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 60 %; minimális szárazanyag-tartalom: 56 %.”

Indokolás: Szövegezésbeli módosítás

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása” című 3.2. szakasza „Összetétel” alszakaszának módosítását eredményezi.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A termékleírás „Tanúsító és ellenőrző szerv” című 7. szakaszát érintő módosítás*

A szakaszt törölték, mivel az arra vonatkozó információ, hogy ki felelős a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért, nem tekinthető relevánsnak a termékleírásba való felvétel szempontjából. Ráadásul ezt a feladatot már nem ruházzák át, hanem jelenleg a Dán Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hatóság látja el.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A termékleírás „Címkézés” című 8. szakaszát érintő módosítás*

„A Danablu (50+ vagy 60+) elnevezést, valamint az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« vagy »OFJ« feliratot valamennyi hivatalos nyelvi változatban fel kell tüntetni. Ez kiegészíthető a »dán kék sajt« kifejezéssel vagy annak valamennyi hivatalos nyelven készült fordításával.”

a következőképpen módosult:

„A címkén fel lehet tüntetni a »dán kék sajt« kifejezést vagy annak más nyelvekre lefordított változatait. Ezt a feliratot az oltalom alatt álló elnevezéstől elkülönítve, de ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni.”

Indokolás: A módosítás két elemet érint: az első elem az, hogy a „A Danablu (50+ vagy 60+) elnevezést, valamint az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« vagy »OFJ« feliratot valamennyi hivatalos nyelvi változatban fel kell tüntetni” szövegrész törlésre került. Ez a módosítás részben az 1. módosításból, részben pedig abból ered, hogy az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy „OFJ” szavak valamennyi hivatalos nyelvi változatban való feltüntetésére vonatkozó követelmény felesleges, mivel általánosan alkalmazandó.

A második elem az, hogy a fenti módosítás következtében módosult a „Ez kiegészíthető a »dán kék sajt« kifejezéssel vagy annak valamennyi hivatalos nyelven készült fordításával.” mondat, és pontosításra került, hogy a kiegészítő szöveget – amennyiben az szerepel a címkén – a bejegyzett elnevezéstől elkülönítve, de ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, mint a bejegyzett elnevezést.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.6. szakaszának („A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok”) módosítását eredményezi.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *A termékleírás „Nemzeti követelmények” című 9. szakaszát érintő módosítás*

Ezt a szakaszt törölték.

Indokolás: Nincsenek konkrét nemzeti követelmények.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A termelői csoport nevének és címének módosítása*

A termelői szövetség nevét és címét naprakésszé tették, a szakasz többi része változatlan marad.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Danablu”

EU-szám: PGI-DK-0328-AM01 – 2025.9.15.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Danablu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Dánia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Dán tehéntejből előállított, kékpenésszel érlelt, zsíros vagy extra zsíros, kék erezetű sajt, melynek állaga a félkemény és a lágy közötti.

Összetétel:

A Danablu a következő zsírtartalommal állítható elő:

1. minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 50 %; minimális szárazanyag-tartalom: 52 %;
2. minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 60 %; minimális szárazanyag-tartalom: 56 %.

Alak és súly (nem szeletelt állapotban):

1. korong alakú, átmérője kb. 20 cm, súlya kb. 3 kg;
2. téglalap alakú, hossza kb. 30 cm, szélessége kb. 12 cm, súlya kb. 4 kg.

Felület:

A fehér és az enyhén sárgás vagy enyhén barnás közötti szín. Jelentős kéregtől és penésztől mentes. Közepe legfeljebb enyhén süllyedt. Látható szúrásnyomok a felületen elfogadhatók. Paraffin- vagy viaszbevonattól mentes.

Kéreg:

Tulajdonképpeni kéregképződéstől mentes, de külső rétege tömör és mérsékelten szilárd. Szúrásnyomok a felületen elfogadhatók. Teteje és oldala ép, egyenletes és szabályos.

Szín:

A fehér és az enyhén sárgás közötti, nem szürkés, nem túl penészes; szabályosan elosztott, tiszta, zöldeskék penészerezet a beszúrások helyén, valamint az üregekben és a mélyedésekben. A penészerezet csökkenhet a sajt külső része felé. A szúrások helye héjképződéstől és idegen penésztől mentes.

Belső:

Szabályos eloszlású nyílások és mélyedések (kauligációs nyílások), valamint a szúrások helyei. A sűrűség fokozódhat a sajt külső része felé. Erjedési lyukaktól mentes.

Állag:

Laza, de nem morzsálódó, nagyobbrészt lágy, szelhető és kenhető, a széle felé mérsékelten szilárdabb és tömörebb állag.

Illat és íz:

Tiszta, pikáns íz a kékpenészkultúra miatt. Az íz általában csípős, enyhén sós és savanykás, mérsékelten kesernyés jegyekkel.

Érlelési idő:

Legalább öt hét

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

A Danablu kizárólag a földrajzi területről származó tejből készül.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás összes műveletét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkén fel lehet tüntetni a „dán kék sajt” kifejezést vagy annak más nyelvekre lefordított változatait. Ezt a feliratot az oltalom alatt álló elnevezéstől elkülönítve, de ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Dánia

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület*

Az eredeti receptnek megfelelően a „Danablu” kizárólag dán tehéntejből készül.

A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Danablu” készítésének alapvető eleme – amely a dán földrajzi területre szűkíti az előállítást – a dán sajttermelők hosszú tapasztalata és felhalmozott tudása. Ez az egyedi szakértelem biztosítja, hogy a „Danablu” ma is megfelel a hagyományos minőségnek.

5.2. *A termék sajátosságai*

A Danablu dán tehéntejből előállított, zsíros vagy extra zsíros képpenészes sajt, melynek állaga a félkemény és a lágy közötti. A felhasznált tej homogénezett és hőkezelt/pasztörizált, amely pikánsan csípős ízt kölcsönöz a sajtnak, és szelhetővé, enyhén omlós állagúvá teszi. A „Danablu" íze más képpenészes sajtokéhoz képest intenzív. Kérge fehér, és látható penésztől, valamint mikroorganizmusoktól mentes.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Danablu" Európa-szerte és azon kívül is dán alapanyagokból készült dán specialitásként ismert. Ez a hírnév a jogalkotási kezdeményezéseknek és a gyártók 60 éves minőségi munkájának köszönhető, melyek együtt járultak hozzá a sajt minőségének és sajátos hagyományos tulajdonságainak megőrzéséhez.

Történet

Egy amerikai egyetem a második világháború alatt szabadalmaztatta a sajtkészítéshez használt tej homogenizálását, és díjat kívánt kivetni a homogénezett tejből előállított dán sajtra. Annak bizonyítása után, hogy Dániában ezt a módszert Marius Boel már 20 évvel korábban bevezette, a díj kiszabására irányuló kérelmet elutasították. Boel igen fiatal kortól kezdve érdeklődött a sajtkészítés iránt. Családja a sallingi gazdaságukban vajat és sajtot készített, így Boelnek már gyerekkorában lehetősége nyílt arra, hogy izgalmas kísérleteket végezzen a képpenészkultúrával.. Észrevette, hogy a sajtok néha megpenészedtek, majd pusztán kíváncsiságból megkóstolta őket. Marius Boel úgy fogalmazott, hogy ezeknek a sajtoknak „sajátságos és pikáns" ízük volt. Levette a penészt a sajtról, és kenyéren tenyésztette. Majd kiszárította és finomra őrölte a kenyeret, és az így kapott port friss aludttejhez adta. Ezzel megszületett a „Danablu" elődje.

Marius Boel 1927-ben a sajtot homogénezett tejből kísérelte meg előállítani, melyet egy odensei tejcsarnokból kapott. A 9 %-os zsírszegény tejszín adta neki az ötletet, mivel a tejszín a viszonylag alacsony zsírtartalom ellenére is krémessé vált a homogenizálás hatására. A kísérlet a sajt minőségének jelentős javulását hozta. A termék zsírosabbá vált, még pikánsabb ízt kapott, színe fehérebb lett, és vízmegkötő képessége is fokozódott. Ezt követően az ilyen fajta sajtot előállító tejüzemek gyorsan áttértek a homogenizált tej használatára. Az 1930-as években általánossá vált a sajtnak szánt tej alacsony hőmérsékleten történő pasztörizálása a dán tejüzemekben.

Különféle okokra vezethető vissza, hogy a kereslet a dán képpenészes sajt iránt 1930 körül intenzíven emelkedett, ami magával vonta a termelők számának növekedését is. A minőség fenntartására egyeztetéseket kezdeményeztek az illetékes állami felügyelő szerv vezetőjével, Lohse főfelügyelővel, hogy bevezessék az exportra szánt sajtok rendszeres ellenőrzését. Az egyeztetések során egy termelői szövetség létrehozását tartották a legfontosabbnak, amely megvitathatta az ellenőrzési rendszer részleteit. 1934. június 23-án tanácskozást tartottak ez ügyben, és megalapították a termelői szövetséget.

Az egyesület életre hívásával azonos napon Lohse főfelügyelővel közösen elhatározták, hogy a sajtok első próbaértékelése 1934. július 16-án, Odensében történjék. Három próbaértékelés után elfogadták a kéregre, belsőre, színre, szagra és ízre vonatkozó megítélési szempontokat, valamint a sajt kivitelre való alkalmasságának szempontjait. 1934 szeptemberében a szövetség egyeztetéseket kezdett a Mezőgazdasági Minisztériummal és az illetékes felügyelőszervvel, hogy szabályrendszert hozzanak létre a sajt tulajdonságainak rögzítésére, valamint lefektessék az exportra szánt sajtok gyártásával foglalkozó tejüzemek engedélyezésének feltételeit. Az egyeztetések eredményeként megszületett a Mezőgazdasági Minisztérium a rokfort típusú sajtok állami meghatározásáról szóló rendelete. A rendelet 1936. január 1-jén lépett hatályba.

1952-ben a sajt megnevezését hivatalosan „Danablu"-ként rögzítette a Mezőgazdasági Minisztérium dán sajtok megnevezéséről szóló, 1952. március 13-i 80. számú közleménye. 1958. június 16-án kihirdették a többek között a sajtok előállításáról és forgalmazásáról szóló 214. számú törvényt. A törvény iránymutatást adott a gyártásra és az ellenőrzésre vonatkozóan. A törvényt az 1963-as és 1969-es közlemények módosították, amelyek a sajtok jellemző tulajdonságait rögzítették.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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