Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6673

2025 12 15

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6673)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 – 2025 9 15

1. **Produkto pavadinimas**

„Danablu“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Danija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Fødevarestyrelsen (Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Pakeitimai tėra redakcinio pobūdžio pataisymai ir nereikšmingi atnaujinimai.

Paraiškos iš dalies pakeisti saugomą geografinę nuorodą „Danablu“ aplinkybės neatitinka nė vieno iš šių trijų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje numatytų atvejų, dėl kurių su žemės ūkio produktais susiję pakeitimai būtų laikomi Sąjungos lygmens pakeitimais:

a) keičiamas pavadinimas arba pavadinimo naudojimas,

b) kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

c) atsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl saugomos geografinės nuorodos „Danablu“ produkto specifikacijos pakeitimai priskiriami prie standartinių pakeitimų, apibrėžtų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 1 skirsniu „Pavadinimas“*

Žodžiai „„Danablu 50+“ arba „Danablu 60+“ (priklausomai nuo riebalų kiekio)“

iš dalies pakeisti taip:

„Danablu“

Pagrindimas: redakcinio pobūdžio pakeitimas, kuriuo patikslinama, kad įregistruotas pavadinimas turi būti nurodomas atskirai, o tai reiškia, kad riebalų kiekis sausojoje medžiagoje kartu su pavadinimu neturėtų būti nurodomas.

Šis dalinis pakeitimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

2. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 2.1 skirsniu „Sudėtis“*

Tekstas „„Danablu 50+“: mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 50, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 52.

„Danablu 60+“: mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 60, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 56“

iš dalies pakeistas taip:

„Sūris „Danablu“ gali būti gaminamas tokio riebumo:

— mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 50, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 52,

— mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 60, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 56.“

Pagrindimas: Redakcinio pobūdžio pakeitimas

Dėl šio dalinio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 3.2 skirsnio „Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas“ poskirsnis „Sudėtis“.

Dalinis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 7 skirsniu „Sertifikavimo ir kontrolės įstaiga“*

Skirsnis buvo išbrauktas, nes informacija apie tai, kas atsakingas už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą, nėra laikoma tokia svarbia, kad ją reikėtų įtraukti į specifikaciją. Be to, ši užduotis nebėra deleguojama – ją dabar atlieka Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba.

Dėl šio dalinio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Dalinis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 8 skirsniu „Ženklinimas“*

Tekstas „„Danablu“ (50+ arba 60+) pridedant žodžius „saugoma geografinė nuoroda“ arba akronimą SGN visomis oficialiosiomis kalbomis. Galima pridėti žodžius „Danish Blue Cheese“ arba jų vertimus į visas oficialiąsias kalbas.“

iš dalies pakeistas taip:

„Etiketėje galima nurodyti žodžius „Danish Blue Cheese“ arba jų vertimus į kitas kalbas. Žodžiai turi būti pateikiami atskirai nuo saugomo pavadinimo, tačiau tame pačiame regėjimo lauke.“

Pagrindimas: pakeitimas susijęs su dviem toliau nurodytais elementais. Pirmasis elementas susijęs su žodžių „„Danablu“ (50+ arba 60+) pridedant žodžius „saugoma geografinė nuoroda“ arba akronimą SGN visomis oficialiosiomis kalbomis“ išbraukimu. Šis pakeitimas padarytas iš dalies dėl pirmojo pakeitimo ir iš dalies dėl to, kad reikalavimas, kad būtų galima įtraukti žodžius „saugoma geografinė nuoroda“ arba akronimą SGN visomis oficialiosiomis kalbomis“, yra nereikalingas, nes ir taip taikomas visuotinai.

Antrasis elementas susijęs tuo, kad dėl pirmiau nurodyto pakeitimo buvo pakeistas sakinys „Galima pridėti žodžius „Danish Blue Cheese“ arba jų vertimus į visas oficialiąsias kalbas.“ ir buvo nurodyta, kad papildomi žodžiai, jei jie įtraukiami, turi būti pateikiami atskirai nuo įregistruoto pavadinimo, tačiau tame pačiame regėjimo lauke.

Dėl šio dalinio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 3.6 skirsnis „Specialios ženklinimo taisyklės“.

Dalinis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 9 skirsniu „Nacionaliniai reikalavimai“*

Šis skirsnis išbrauktas.

Pagrindimas: specialių nacionalinių reikalavimų nėra.

Dėl šio dalinio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Dalinis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Dalinis pakeitimas, susijęs su gamintojų grupės pavadinimu ir adresu*

Atnaujintas gamintojų grupės pavadinimas ir adresas, tačiau kita skirsnio informacija liko nepakeista.

Dėl šio dalinio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Dalinis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Danablu“

ES Nr.: PGI-DK-0328-AM01 – 2025 9 15

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Danablu“

2. **Valstybė narė arba trečioji valstybė**

Danija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

• 04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Riebus arba labai riebus puskietis ar minkštas pelėsinis sūris, brandintas su mėlynuoju pelėsiu, pagamintas iš Danijoje auginamų karvių pieno.

Sudėtis

Sūris „Danablu“ gali būti gaminamas tokio riebumo:

1. mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 50, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 52.
2. mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 60, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 56.

Forma ir svoris (viso sūrio)

1. Plokščias, cilindro formos, maždaug 20 cm skersmens, maždaug 3 kg svorio.
2. Stačiakampis, maždaug 30 cm ilgio, maždaug 12 cm pločio, maždaug 4 kg svorio.

Paviršius

Baltos, šviesiai gelsvos arba šviesiai rusvos spalvos. Be pastebimo gleivių sluoksnio ar pelėsio. Viduryje gali būti įdubęs tik vos vos. Paviršiuje gali būti matomos badymo žymės. Nepadengtas parafinu ar plastiko emulsija.

Žievė

Pačios žievės nėra, bet yra standus ir palyginti tvirtas išorinis sluoksnis. Paviršiuje gali būti dūrių paliktų žymių. Viršus ir šonai turi būti vientisi, lygūs ir taisyklingi.

Spalva

Nuo baltos iki šviesiai gelsvos, bet ne pilkšvos spalvos, pelėsio ne per daug, dūrių paliktose vietose, skylutėse ir įtrūkiuose gana tolygiai vagojasi mėlynai žalios pelėsio gyslos. Sūrio kraštuose gyslų gali būti mažiau. Dūrių paliktose vietose neturi būti gleivių ir kitos rūšies pelėsio.

Struktūra

Tolygiai pasiskirsčiusios pavienės natūralios ertmės bei įtrūkiai (sutraukos ertmės) ir dūrių paliktos žymės. Sūrio masė kraštuose gali būti tankesnė. Fermentacijos skylučių nėra.

Konsistencija

Minkštas, tačiau netrupus, paprastai švelnus, lengvai pjaunamas ir tepamas, o sūrio kraštų link kiek tvirtesnis ir trapesnis.

Skonis ir kvapas

Grynas pikantiškas skonis, smarkiai paveiktas natūralaus mėlynojo pelėsio augimo. Skonis gali būti intensyvus ir šiek tiek sūrus, rūgštus ir karstelėjęs.

Brandinimo trukmė

Mažiausiai penkios savaitės.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

–

Sūris „Danablu“ gaminamas tik iš konkrečioje geografinėje vietovėje gaunamo pieno.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Prie pavadinimo galima nurodyti žodžius „Danish Blue Cheese“ arba jų vertimus į kitas kalbas. Žodžiai turi būti pateikiami atskirai nuo registruoto pavadinimo, tačiau tame pačiame regėjimo lauke.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Danija

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinė vietovė*

Pagal originalų receptą sūrio „Danablu“ gamybai naudojamas tik Danijos karvių pienas.

Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Pagrindinis „Danablu“ gamybos elementas, dėl kurio sūris gaminamas tik Danijos geografinėje vietovėje, yra tradicijomis grindžiama Danijos sūrių gamintojų kompetencija ir praktinė patirtis. Šiais išskirtiniais įgūdžiais užtikrinama, kad būtų išlaikyti tradiciniai pagaminto sūrio „Danablu“ ypatumai.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Danablu“ – riebus arba labai riebus puskietis ar minkštas pelėsinis sūris, brandintas su mėlynuoju pelėsiu, pagamintas iš Danijoje auginamų karvių pieno. Pienas homogenizuojamas ir pasterizuojamas arba termiškai apdorojamas, todėl sūris įgauna intensyvų, pikantišką skonį, yra lengvai pjaunamas ir šiek tiek trupios tekstūros. Palyginti su kitais pelėsiniais sūriais, „Danablu“ yra stipraus skonio. Jo žievė baltos spalvos, be regimo pelėsio ar kitų mikroorganizmų.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

ES ir už jos ribų sūris „Danablu“ žinomas kaip daniškas gaminys, gaminamas iš daniškų žaliavų. Tokią reputaciją pavyko užtikrinti teisėkūros iniciatyvomis ir 60 metų trukusiomis gamintojų pastangomis užtikrinti šio sūrio kokybę ir išsaugoti tradicines jo savybes.

Istorija

Per Antrąjį pasaulinį karą Amerikos universitetas užpatentavo sūriams gaminti naudojamo pieno homogenizavimą ir siekė, kad iš homogenizuoto pieno gaminamam daniškui sūriui būtų taikomi mokesčiai. Šie mėginimai nepavyko, nes pasisekė įrodyti, kad šį būdą prieš 20 metų Danijoje pradėjo taikyti Marius Boelis. Atrodo, kad jau nuo vaikystės jo galvoje sukosi mintys apie sūrį – jis labai anksti savo šeimos ūkyje Salinge, kur buvo gaminamas sviestas ir sūris, atliko keletą itin įdomių bandymų su mėlynojo pelėsio kultūromis. Jis pastebėjo, kad kartais sūriai apipelėdavo, iš smalsumo jis jų paragavo. Boelio žodžiais tariant, jis atrado, kad tokio sūrio skonis yra „išskirtinis ir pikantiškas“. Taigi nuo sūrio nuimtą pelėsį jis užaugino ant duonos. Po to jis duoną išdžiovino ir sumalė, o gautus miltelius įdėjo į šviežią varškę. Tai – sūrio „Danablu“ istorijos pradžia.

1927 m. Marius Boelis bandė gaminti sūrį iš homogenizuoto pieno, kurio gaudavo iš pieninės Odensėje. Jo įkvėpimas – 9 proc. riebumo kavos grietinėlė, kuri nepaisant nedidelio riebumo dėl homogenizavimo buvo kreminės konsistencijos. Po eksperimentų smarkiai pagerinta sūrio kokybė – jis tapo riebesnis, įgavo pikantiškesnį skonį, tapo baltesnis ir geriau sulaikė vandenį. Netrukus šios rūšies sūrį gaminančiose pieninėse homogenizuoti pieną, iš kurio gaminamas sūris, tapo įprasta. Taip pat XX a. ketvirtajame dešimtmetyje Danijos sūrinėse tapo įprasta žemoje temperatūroje pasterizuoti pieną, iš kurio gaminamas sūris.

Dėl įvairių priežasčių maždaug 1930-aisiais metais gerokai padidėjo daniško pelėsinio sūrio paklausa, todėl padaugėjo jo gamintojų. Siekiant užtikrinti gerą kokybę, imtasi iniciatyvos pradėti derybas su Valstybinės kontrolės tarnybos vadovu, vyriausiuoju inspektoriumi Lohse, kad būtų vykdomos nuolatinės eksportuoti skirto sūrio patikros. Derybos baigtos priėmus sprendimą pirmiausia įsteigti gamintojų asociaciją, kad būtų aptarta patikrų sistema. Taigi 1934 m. birželio 23 d. surengtas pirmas susitikimas. Jame nuspręsta įsteigti gamintojų asociaciją.

Tą dieną, kai įsteigta asociacija, su vyriausiuoju inspektoriumi Lohse susitarta 1934 m. liepos 16 d. atlikti pirmąjį bandomąjį sūrių vertinimą Odensėje. Po trijų bandomųjų vertinimų nustatyti žievės, struktūros, spalvos, kvapo ir skonio, taip pat bendro sūrio tinkamumo eksportuoti vertinimo kriterijai. 1934 m. rugsėjo mėn. asociacija pradėjo derybas su Žemės ūkio ministerija ir Valstybine kontrolės tarnyba dėl sūrio ypatumus reglamentuojančių taisyklių ir pieninių pripažinimo galinčiomis gaminti sūrį eksportui taisyklių nustatymo. Po derybų ministerija paskelbė Rokforo tipo sūrių vertinimo taisykles, taikomas atliekant valstybinį sūrio vertinimą. Šios taisyklės įsigaliojo 1936 m. sausio 1 d.

1952 m. kovo 13 d. Žemės ūkio ministerijos potvarkiu Nr. 80 dėl daniško sūrio pavadinimų oficialiai nustatytas sūrio pavadinimas „Danablu“. 1958 m. paskelbtas 1958 m. birželio 16 d. Įstatymas Nr. 214 dėl sūrio gamybos, pardavimo ir kt. Šiuo teisės aktu nustatytos gamybos ir patikrų gairės. Vėliau 1963 m. ir 1969 m. įsakymais nustatytos taisyklės, apibrėžiančios sūrio ypatumus.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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