C/2025/6673

15.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6673)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Danablu”

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Danablu”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Dānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Fødevarestyrelsen [Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums par to, kāpēc grozījums atbilst standarta grozījuma definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Grozījumi ietver redakcionālas izmaiņas un atjauninājumus, kam nav būtiskas nozīmes.

Uz pieteikumu grozīt ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Danablu” apzīmētā produkta specifikāciju neattiecas neviens no trim Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā paredzētajiem gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu attiecībā uz lauksaimniecības produktiem, proti:

a) izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā;

b) risks, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu;

c) turpmāki produkta tirdzniecības ierobežojumi.

Tāpēc ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Danablu” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi tiek klasificēti kā standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums produkta specifikācijas 1. punktā "Nosaukums"*

Frāze ""Danablu 50+" vai "Danablu 60+" (atkarībā no tauku satura)"

ir grozīta un izteikta šādā redakcijā:

"Danablu".

Pamatojums: redakcionāls grozījums, ar ko precizē, ka reģistrētais nosaukums ir jānorāda atsevišķi, proti, tauku saturs sausnā kopā ar nosaukumu nebūtu jānorāda.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Grozījums produkta specifikācijas 2.1. punktā "Sastāvs"*

Teksts ""Danablu 50+": minimālais tauku saturs sausnā: 50 %; minimālais sausnas saturs: 52 %;

"Danablu 60+": minimālais tauku saturs sausnā: 60 %; minimālais sausnas saturs: 56 %;"

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Ražotajam sieram "Danablu" var būt šāds tauku saturs:

— minimālais tauku saturs sausnā: 50 %, minimālais sausnas saturs: 52 %,

— minimālais tauku saturs sausnā: 60 %, minimālais sausnas saturs: 56 %."

Pamatojums: redakcionāls grozījums.

Šis grozījums ir izdarīts vienotā dokumenta 3.2. punkta "Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts" daļā "Sastāvs".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums produkta specifikācijas 7. punktā "Sertifikācijas un kontroles struktūra"*

Šis punkts ir svītrots, jo informācija par to, kas ir atbildīgs par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi, netiek uzskatīta par tik būtisku, lai to iekļautu specifikācijā. Turklāt šis uzdevums vairs netiek deleģēts, un tagad to veic Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde.

Šis grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījums produkta specifikācijas 8. punktā "Marķējums"*

Teksts "Nosaukums "Danablu" (50+ vai 60+) un vārdi "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai "AĢIN" visās oficiālo valodu versijās. Var tikt pievienots nosaukums "Danish Blue Cheese" vai citi šā nosaukuma tulkojumi visās oficiālo valodu versijās."

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Etiķetē var iekļaut vārdus "Danish Blue Cheese" vai to tulkojumus citās valodās. Šiem vārdiem jāatrodas atsevišķi no aizsargātā nosaukuma, bet tajā pašā redzamības laukā."

Pamatojums: grozījums attiecas uz diviem elementiem. Pirmais no tiem ietver frāzes "Nosaukums "Danablu" (50+ vai 60+) un vārdi "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai "AĢIN" visās oficiālo valodu versijās" svītrošanu. Šīs izmaiņas daļēji izriet no 1. grozījuma un daļēji no tā, ka prasība attiecībā uz iespēju nosaukumam pievienot vārdus "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai "AĢIN" visās oficiālo valodu versijās, ir lieka, jo tā ir vispārēji piemērojama.

Otrais elements ir tāds, ka iepriekš minētā grozījuma rezultātā ir mainīts teikums "Var tikt pievienots nosaukums "Danish Blue Cheese" vai citi šā nosaukuma tulkojumi visās oficiālo valodu versijās." un ir precizēts, ka, iekļaujot papildu vārdus, tie jānorāda atsevišķi no reģistrētā nosaukuma, bet tajā pašā redzamības laukā.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 3.6. punktu "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Grozījums produkta specifikācijas 9. punktā "Valsts prasības"*

Minētais punkts ir svītrots.

Pamatojums: specifisku valsts prasību nav.

Šis grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Grozījums attiecībā uz ražotāju grupas nosaukumu un adresi*

Atjaunināts ražotāju apvienības nosaukums un adrese, bet citas izmaiņas nav veiktas.

Šis grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Danablu"

ES Nr.: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Danablu"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Dānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – siers un biezpiens

3.2. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Produkts ir ļoti trekns vai īpaši trekns, pusciets līdz mīksts zilais siers, nogatavināts ar zilo pelējumu, ražots no Dānijā iegūtā govs piena.

Sastāvs

Ražotajam sieram "Danablu" var būt šāds tauku saturs:

1. Minimālais tauku saturs sausnā: 50 %, minimālais sausnas saturs: 52 %;
2. Minimālais tauku saturs sausnā: 60 %, minimālais sausnas saturs: 56 %.

Forma un svars (nesagrieztam sieram)

1. Plakans, cilindrveida, diametrs – aptuveni 20 cm, svars – aptuveni 3 kg.
2. Taisnstūrveida, garums – aptuveni 30 cm, platums – aptuveni 12 cm, svars – aptuveni 4 kg.

Virsa

Baltā, dzeltenīgā vai brūnganā krāsā. Bez ievērojama glemes slāņa vai pelējuma uzauguma. Centrā drīkst būt tikai neliels iegrimums. Virsās var būt redzami caurumi. Nav pārklāts ar parafīna vasku vai plastmasas emulsiju.

Miza

Mizas kā tādas nav, bet ir ciešs un diezgan ciets ārējais slānis. Virsās var būt caurumi. Virsām un malām jābūt veselām, līdzenām un regulārām.

Krāsa

Balta līdz dzeltenīga, bet ne pelēcīga, siers ir bez pārmērīga pelējuma uzauguma, caurausts ar diezgan vienmērīgi izkliedētu tīru marmorējumu, ko veido zilizaļas pelējuma dzīslas caurumos un plaisās. Virzienā uz siera ārmalu marmorējuma apjoms var samazināties. Caurumos nedrīkst būt ne gleme, ne cits pelējuma uzaugums.

Struktūra

Vienmērīgi izkliedētas atveres, ieplaisājumi (koagulācijas laikā radušās atveres) un caurumi. Masa virzienā uz siera ārpusi var būt blīvāka. Nav fermentācijas radīta caurumojuma.

Konsistence

Irdens, bet ne lūstošs, viscaur mīksts, griežams un smērējams, nedaudz cietāks un drupanāks virzienā uz siera ārpusi.

Smarža un garša

Tīra, pikanta garša, ko spēcīgi ietekmē zilā pelējuma sēņu vairošanās. Garša var būt asa un nedaudz sāļa un skābena, ar rūgtenām notīm.

Nogatavināšanas laiks

Vismaz piecas nedēļas

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

"Danablu" ražo tikai no ģeogrāfiskajā apgabalā iegūta piena.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem ir jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Nosaukumam var pievienot vārdus "Danish Blue Cheese" vai to tulkojumu citās valodās. Šiem vārdiem jāatrodas atsevišķi no reģistrētā nosaukuma, bet tajā pašā redzamības laukā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Dānija

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Saskaņā ar oriģinālo recepti "Danablu" ražo tikai un vienīgi no Dānijas govju piena.

Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Būtiskais "Danablu" ražošanas elements, kas nosaka, ka tā ražošana iespējama tikai ģeogrāfiskajā apgabalā – Dānijā, ir Dānijas siera ražotāju tradicionālā lietpratība un zinātība. Šīs unikālās prasmes nodrošina, ka saražotais siers "Danablu" saglabā tradicionālās īpašības.

5.2. *Produkta specifika*

"Danablu" ir zilais siers, kas ir ļoti trekns vai īpaši trekns, pusciets līdz mīksts, ražots no Dānijā iegūtā govs piena. Pienu homogenizē un pasterizē vai termiski apstrādā, tādējādi piešķirot sieram asu, pikantu garšu un griežamu, nedaudz drupanu konsistenci. Salīdzinājumā ar citiem zilajiem sieriem "Danablu" ir spēcīga garša. Miza ir balta un bez redzama pelējuma vai citu mikroorganismu uzauguma.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Gan ES, gan ārpus ES "Danablu" pazīst kā Dānijā un no Dānijas izejvielām ražotu Dānijai raksturīgu sieru. Šī reputācija ir panākta ar likumdošanas iniciatīvām un darbu, ko ražotāji veikuši 60 gadu garumā, lai nodrošinātu produkta kvalitāti un saglabātu tā tradicionālās un raksturīgās īpašības.

Vēsture

Otrā pasaules kara laikā kāda Amerikas universitāte patentēja siera piena homogenizāciju un centās panākt, lai no homogenizēta piena Dānijā ražotu sieru apliktu ar nodevām. Tas neizdevās, jo bija iespējams pierādīt, ka Dānijā šo metodi 20 gadus iepriekš ieviesis Mariuss Bēls [*Marius Boel*]. Šķiet, ka domas par sieru – vairāk vai mazāk apzinātas – viņam bijušas prātā jau bērnībā, kad jau agrīnā vecumā viņš savas ģimenes saimniecībā Sallingā, kurā ražoja sviestu un sieru, veica vairākus interesantus eksperimentus ar zilā pelējuma sēņu kultūrām. Viņš bija ievērojis, ka dažkārt sieri iepelē, un, zinātkāres dzīts, tos nogaršoja. Paša Bēla vārdiem sakot, izrādījās, ka tiem piemīt "sevišķa un pikanta garša". Tāpēc viņš paņēma nedaudz pelējuma no siera un kultivēja to uz maizes. Pēc tam viņš maizi izžāvēja un samala un iegūto pulveri pievienoja svaigajai siera masai. Tādējādi tika radīts pamats sieram "Danablu".

1927. gadā Bēls mēģināja izgatavot sieru no homogenizēta piena, ko viņš iegādājās no kādas pienotavas Odensē. Uz šādu soli viņu pamudināja krējums, kurā bija tikai 9 % tauku, bet kuram homogenizācijas dēļ bija krēmīga konsistence, neraugoties uz salīdzinoši zemo tauku saturu. Šo eksperimentu rezultātā ievērojami uzlabojās siera kvalitāte, proti, palielinājās tā tauku saturs, garša kļuva pikantāka, siers kļuva baltāks un uzlabojās tā ūdens noturēšanas spēja. Drīz pēc tam siera piena homogenizēšana kļuva par izplatītu paņēmienu tajās pienotavās, kurās ražoja šāda veida sierus. 20. gs. 30. gados Dānijas sierotavās sāka plaši izmantot arī piena pasterizāciju zemā temperatūrā.

Dažādu apstākļu ietekmē ap 1930. gadu ievērojami pieauga pieprasījums pēc dāņu zilā siera, un palielinājās tā ražotāju skaits. Lai saglabātu kvalitāti, tika nolemts sākt sarunas ar Dānijas Valsts kontroles dienesta galveno inspektoru Lohsi [*Lohse*] par to, lai eksportam paredzētais siers tiktu regulāri kontrolēts. Sarunas noslēdzās ar lēmumu, ka vispirms jāizveido ražotāju apvienība, kas varētu apspriest kontroles sistēmas detaļas. Attiecīgi 1934. gada 23. jūnijā tika sasaukta sapulce. Tajā tika pieņemts lēmums nodibināt ražotāju apvienību.

Tajā pašā dienā, kad tika nodibināta ražotāju apvienība, ar inspektoru Lohsi tika panākta vienošanās 1934. gada 16. jūlijā Odensē veikt pirmos siera vērtēšanas mēģinājumus. Pēc trim mēģinājumiem tika pieņemti vērtēšanas kritēriji attiecībā uz mizu, struktūru, krāsu, smaržu un garšu, kā arī to, kādām jābūt siera galvenajām īpašībām, lai to varētu eksportēt. 1934. gada septembrī apvienība sāka sarunas ar Lauksaimniecības ministriju un Valsts kontroles dienestu, lai pieņemtu noteikumus par siera raksturīgajām īpašībām un noteikumus par pienotavu atzīšanu par eksporta siera ražotājiem. Pēc sarunām ministrija izdeva noteikumus par rokfora tipa sieru vērtēšanu valsts līmenī. Šie noteikumi stājās spēkā 1936. gada 1. janvārī.

1952. gadā ar Lauksaimniecības ministrijas 1952. gada 13. marta Rīkojumu Nr. 80 par Dānijas sieru nosaukumiem tika oficiāli noteikts siera nosaukums "Danablu". 1958. gadā tika izdots 1958. gada 16. jūnija Likums Nr. 214 par siera ražošanu, tirdzniecību u. c. Šajā likumā ir noteiktas ražošanas un kontroles vadlīnijas. Turpmāki noteikumi tika paredzēti ar 1963. un 1969. gada rīkojumiem, kuros noteiktas sieru īpašības.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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