C/2025/6673

15.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6673)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Danablu"

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Danablu"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Dania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Fødevarestyrelsen [Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Zmiany dotyczą poprawek redakcyjnych i aktualizacji niemających istotnego znaczenia.

Wniosek o zmianę chronionego oznaczenia geograficznego „Danablu" nie wchodzi w zakres żadnego z trzech przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, stanowiących zmianę na poziomie Unii w odniesieniu do produktów rolnych, mianowicie:

a) zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy;

b) ryzyka zaniku związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) dalszych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

Zmiany w specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Danablu" uznaje się zatem za zmianę standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana dotyczy pkt 1 – „Nazwa" – specyfikacji produktu*

„Danablu 50+ lub Danablu 60+ (w zależności od zawartości tłuszczu)"

otrzymuje brzmienie:

„Danablu".

Uzasadnienie: Poprawka redakcyjna wskazująca, że zarejestrowana nazwa ma pojawiać się samodzielnie, czyli zawartości tłuszczu w suchej masie nie powinno się podawać razem z nazwą.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Zmiana dotyczy pkt 2.1 – „Skład" – specyfikacji produktu*

„»Danablu« 50+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 50 %, minimalna zawartość suchej masy (%): 52 %;

»Danablu« 60+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 60 %, minimalna zawartość suchej masy (%): 56 %."

otrzymuje brzmienie:

„Danablu można produkować z następującymi poziomami zawartości tłuszczu:

— minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 50 %, minimalna zawartość suchej masy (%): 52 %;

— minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 60 %, minimalna zawartość suchej masy (%): 56 %.".

Uzasadnienie: Poprawka redakcyjna

Zmiana ta skutkuje zmianą w ppkt „Skład" w pkt 3.2 – „Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1" – jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana dotyczy pkt 7 – „Jednostka certyfikująca i kontrolująca" – specyfikacji produktu*

Ten punkt uchylono, ponieważ informacji o tym, kto jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu, nie uznaje się za istotną do uwzględnienia w specyfikacji. Ponadto zadanie to nie jest już delegowane, lecz obecnie wykonuje je Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana dotyczy pkt 8 – „Etykietowanie" – specyfikacji produktu*

„Danablu (50+ lub 60+) oraz »chronione oznaczenie geograficzne« lub »ChOG« we wszystkich oficjalnych wersjach językowych. Można uzupełnić określeniem »Danish Blue Cheese« lub innym tłumaczeniem tego określenia we wszystkich oficjalnych wersjach językowych"

otrzymuje brzmienie:

„Na etykiecie można dodać określenie »Danish Blue Cheese« lub jego tłumaczenia w innych językach. Określenie to należy umieścić oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia co chronioną nazwę.".

Uzasadnienie: zmiana dotyczy dwóch elementów: po pierwsze, skreślono wyrażenie „Danablu (50+ lub 60+) oraz »chronione oznaczenie geograficzne« lub »ChOG« we wszystkich oficjalnych wersjach językowych". Zmiana ta wynika częściowo ze zmiany nr 1, a częściowo z faktu, że zapis, iż nazwie określenia można stosować wyrażenie „chronione oznaczenie geograficzne" lub „ChOG" we wszystkich oficjalnych wersjach językowych, jest powszechnie stosowany, a zatem zbędny.

Po drugie, w wyniku tej zmiany zmodyfikowano zdanie „Można uzupełnić określeniem »Danish Blue Cheese« lub innym tłumaczeniem tego określenia we wszystkich oficjalnych wersjach językowych", doprecyzowując, że ewentualne dodatkowe określenie musi się pojawić oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia co zarejestrowana nazwa.

Zmiana ta skutkuje zmianą w pkt 3.6 – „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania" – jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Zmiana dotyczy pkt 9 – „Wymogi krajowe" – specyfikacji produktu*

Sekcję tę uchylono.

Uzasadnienie: brak szczegółowych wymogów krajowych.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiana dotyczy nazwy i adresu grupy producentów*

Zaktualizowano nazwę i adres zrzeszenia producentów; poza tym w tym punkcie nie dokonano innych zmian.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Danablu"

Nr UE: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Danablu"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

• 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Ser z przerostami niebieskiej pleśni, pełnotłusty lub ekstra pełnotłusty, średnio twardy do miękkiego, wytworzony z duńskiego mleka krowiego.

Skład:

Danablu można produkować z następującymi poziomami zawartości tłuszczu:

1. minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 50, minimalna zawartość suchej masy (%): 52;
2. minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 60, minimalna zawartość suchej masy (%): 56.

Kształt i waga (niepokrojony):

1. płaski krążek o średnicy ok. 20 cm, waga ok. 3 kg,
2. blok o bokach prostokątnych, którego długość wynosi ok. 30 cm, a szerokość – ok. 12 cm; waga ok. 4 kg.

Powierzchnia:

o barwie białej do lekko żółtawej lub lekko brązowawej, bez wyraźnej warstwy maziowej ani porostu pleśniowego. Może być lekko wklęsły pośrodku. Na powierzchniach mogą być widoczne otwory kanalików po nakłuciach. Niepokryty parafiną ani emulsją z tworzywa sztucznego.

Skórka:

w zasadzie brak wytworzonej skórki, lecz warstwa zewnętrzna jest zwarta i nieco twardsza. Na powierzchniach mogą być otwory kanalików po nakłuciach. Powierzchnie i boki muszą być jednolite, równe i regularne.

Barwa:

biała do lekko żółtawej, nie szarawa, bez nadmiernego porostu pleśni, charakteryzuje się regularnie rozmieszczonymi w całej masie wyraźnymi, marmurkowymi, niebiesko-zielonymi żyłkami pleśni w kanalikach po nakłuciach, otworach i pęknięciach. Sieć marmurkowych żyłek może być rzadsza bliżej krawędzi. Kanaliki po nakłuciach nie mogą zawierać warstwy maziowej ani obcych porostów pleśni.

Struktura:

równomiernie rozłożone rozproszone otwory i pęknięcia (otwory koagulacyjne) oraz kanaliki po nakłuciach. Masa może być gęstsza bliżej krawędzi. Brak otworów fermentacyjnych.

Konsystencja:

luźna, ale nie krusząca, w całej masie miękki, nadaje się do krojenia i smarowania, nieco twardszy i o nieco mniej zwartej konsystencji bliżej krawędzi.

Zapach i smak:

czysty, pikantny smak, silnie nacechowany czystym przerostem niebieskiej pleśni. Smak może być ostry, nieco słony i kwaśny z lekką goryczką.

Czas dojrzewania:

co najmniej 5 tygodni.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

„Danablu" produkuje się wyłącznie z mleka z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Do nazwy można dodać określenie „Danish Blue Cheese" lub jego tłumaczenia w innych językach. Określenie to należy umieścić oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia co zarejestrowaną nazwę.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Dania.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Obszar geograficzny*

„Danablu" produkuje się wyłącznie z duńskiego mleka krowiego według oryginalnej receptury.

Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Zasadniczym elementem produkcji sera „Danablu", który ogranicza ją do obszaru geograficznego Danii, jest znajomość tradycyjnej metody wytwarzania, jaka posiadają duńscy producenci sera. Dzięki tym wyjątkowym umiejętnościom produkowany „Danablu" cały czas zachowuje swoje tradycyjne walory jakościowe.

5.2. *Specyfika produktu*

„Danablu" to ser z przerostami niebieskiej pleśni, pełnotłusty lub ekstra pełnotłusty, średnio twardy do miękkiego, wytworzony z duńskiego mleka krowiego. Mleko poddaje się homogenizacji i obróbce termicznej/pasteryzacji, co nadaje serowi ostry, pikantny smak i konsystencję, która sprawia, że ser nadaje się do krojenia i ma lekko kruszącą konsystencję. W porównaniu z innymi serami z przerostami niebieskiej pleśni „Danablu" ma zdecydowany smak. Skórka jest biała, bez widocznych przerostów pleśni i innych drobnoustrojów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Na obszarze Unii Europejskiej i poza nią „Danablu" jest znany jako duńska specjalność, produkowana z duńskich surowców. Renomę tę wypracowano dzięki inicjatywom ustawodawczym i wysiłkom producentów na rzecz zapewnienia jakości w ciągu ostatnich 60 lat, prze co zapewnia się zachowanie tradycyjnych i specyficznych cech produktu.

Historia

Podczas drugiej wojny światowej jeden z amerykańskich uniwersytetów opatentował proces homogenizacji mleka przeznaczonego na ser i domagał się nałożenia opłat na duński ser wytwarzany z homogenizowanego mleka. Żądania te zostały odrzucone, ponieważ można było udowodnić, że metodę tę wprowadził w Danii 20 lat wcześniej Marius Boel. Jego fascynacja serem, mniej lub bardziej świadoma, trwała już od dziecka, kiedy to na rodzinnym gospodarstwie w Salling, gdzie wytwarzano masło i ser, w bardzo młodym wieku przeprowadził kilka ciekawych eksperymentów z kulturami niebieskiej pleśni. Zauważył, że sery czasami pleśniały, i próbował je z czystej ciekawości. Jak Marius Boel sam to określał, „miały szczególny, pikantny smak". Zebrał więc trochę pleśni z serów i hodował ją na chlebie. Potem wysuszył i przemielił chleb, a uzyskany w ten sposób proszek dodał do świeżego twarogu. Takie były początki sera Danablu.

W 1927 r. Marius Boel próbował zrobić ser z homogenizowanego mleka, które otrzymał z mleczarni w Odense. Źródłem inspiracji była 9 % śmietanka, która z powodu homogenizacji miała kremową konsystencję mimo stosunkowo niskiej zawartości tłuszczu. W wyniku eksperymentów znacznej poprawie uległa jakość sera, który stał się tłustszy, nabrał bardziej pikantnego smaku, zyskał bielszą barwę i lepszą zdolność wiązania wilgoci. Później szybko upowszechnił się proces homogenizowania mleka na ser w mleczarniach, gdzie produkowano tego rodzaju ser. Podobnie w latach 30. XX wieku powszechną praktyką w duńskich mleczarniach stało się pasteryzowanie mleka na ser w niskiej temperaturze.

Z różnych względów około 1930 r. popyt na duński ser z przerostem niebieskiej pleśni znacznie wzrósł i zwiększyła się liczba jego producentów. Aby utrzymać poziom jakości, postanowiono podjąć rozmowy z szefem duńskich Państwowych Służb Kontroli, nadinspektorem Lohse, w celu wprowadzenia regularnych kontroli sera przeznaczonego na eksport. Rozmowy zakończyły się podjęciem decyzji o utworzeniu najpierw zrzeszenia producentów, w ramach którego zostałyby omówione szczegóły systemu kontroli. Dnia 23 czerwca 1934 r. zwołano posiedzenie, na którym podjęto decyzję o utworzeniu zrzeszenia producentów.

W tym samym dniu wraz z inspektorem Lohse postanowiono wezwać producentów do przedstawienia serów do pierwszej próbnej oceny w Odense dnia 16 lipca 1934 r. Po 3 próbnych ocenach przyjęto kryteria oceny dotyczące skórki, struktury, barwy, zapachu i smaku, a także ogólnej oceny sera pod kątem tego, czy nadaje się na eksport. We wrześniu 1934 r. zrzeszenie przeprowadziło rozmowy z duńskim Ministerstwem Rolnictwa i Państwowymi Służbami Kontroli w celu ustalenia zasad określania cech sera oraz zasad zatwierdzania mleczarni jako producentów sera na eksport. W wyniku rozmów ministerstwo wydało „regulacje dotyczące oceny sera typu Roquefort w ramach ocen przeprowadzanych przez organy państwowe". Regulacje weszły w życie w dniu 1 stycznia 1936 r.

W 1952 r. nazwę sera „Danablu" ustalono oficjalnie zarządzeniem Ministerstwa Rolnictwa nr 80 z dnia 13 marca 1952 r. w sprawie nazw duńskich serów. W 1958 r. wprowadzono ustawę nr 214 z dnia 16 czerwca 1958 r. o m.in. produkcji i sprzedaży sera. Zawarto w niej wytyczne dotyczące produkcji i kontroli. Ustawodawstwo to uzupełniono następnie zarządzeniami wydanymi w 1963 r. i 1969 r., w których określono cechy serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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