C/2025/6673

15.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/6673)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Danablu“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Dánsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Fødevarestyrelsen (Dánska veterinárna a potravinová správa)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena zodpovedá definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Zmeny sa týkajú redakčných úprav a aktualizácií, ktoré nemajú zásadný význam.

Žiadosť o zmenu chráneného zemepisného označenia „Danablu“ nepredstavuje žiadny z troch prípadov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 vzťahujúcich sa na zmenu na úrovni Únie v prípade poľnohospodárskych výrobkov, konkrétne:

a) zmenu názvu alebo používania názvu;

b) riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) ďalšie obmedzenia uvádzania výrobku na trh.

Zmeny špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením „Danablu“ sa preto klasifikujú ako štandardná zmena v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena sa týka oddielu 1 „Názov“ špecifikácie výrobku*

„Danablu 50+ alebo Danablu 60+ (v závislosti od obsahu tuku)“

sa mení takto:

„Danablu“.

Odôvodnenie: Redakčná zmena, ktorou sa spresňuje, že názov zapísaný do registra sa má uvádzať samostatne, tzn. obsah tuku v sušine sa nemá uvádzať spoločne s názvom.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Zmena sa týka oddielu 2.1 „Zloženie“ špecifikácie výrobku*

„Danablu 50+: Minimálny obsah tuku v sušine: 50 %, minimálny obsah sušiny: 52 %

Danablu 60+: Minimálny obsah tuku v sušine: 60 %, minimálny obsah sušiny: 56 %“

sa mení takto:

„Syr ‚Danablu‘ sa môže vyrábať s týmito úrovňami obsahu tuku:

— Minimálny obsah tuku v sušine: 50 %, minimálny obsah sušiny: 52 %

— Minimálny obsah tuku v sušine: 60 %, minimálny obsah sušiny: 56 %“.

Odôvodnenie: Formálna zmena

Táto zmena má za následok zmenu bodu 3.2 „Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1“ podbodu „Zloženie“ jednotného dokumentu.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena sa týka oddielu 7 „Certifikačný a kontrolný orgán“ špecifikácie výrobku*

Tento oddiel sa vypustil, pretože informácie o tom, kto je zodpovedný za kontrolu súladu so špecifikáciou výrobku, sa nepovažujú za relevantné na zahrnutie do špecifikácie. Okrem toho táto úloha už nie je delegovaná, ale vykonáva ju Dánska veterinárna a potravinová správa.

Táto zmena nemá za následok žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena sa týka oddielu 8 „Označovanie“ špecifikácie výrobku*

Znenie „Danablu (50+ alebo 60+) a ‚chránené zemepisné označenie‘ alebo ‚CHZO‘ vo všetkých úradných jazykových zneniach. Môžu sa doplniť slová ‚Danish Blue Cheese‘ alebo ich preklad vo všetkých úradných jazykových zneniach.“

sa mení takto:

„Na etikete môžu byť doplnené slová ‚Danish Blue Cheese‘ alebo ich preklad v iných jazykoch. Tieto slová sa musia uvádzať oddelene od chráneného názvu, ale v rovnakom zornom poli ako chránený názov.“

Odôvodnenie: Prvá zmena sa týka dvoch prvkov: prvým prvkom je vypustenie slov „Danablu (50+ alebo 60+) a ‚chránené zemepisné označenie‘ alebo ‚CHZO‘ vo všetkých úradných jazykových zneniach“. Táto zmena čiastočne vyplýva zo zmeny č. 1 a čiastočne zo skutočnosti, že požiadavka, aby bolo možné k názvu doplniť slová „chránené zemepisné označenie“ alebo „CHZO“ vo všetkých úradných jazykových zneniach‘ je zbytočná, pretože ide o všeobecne platnú požiadavku.

Druhým prvkom je úprava vety „Môže sa doplniť názov ‚Danish Blue Cheese‘ alebo jeho preklad vo všetkých oficiálnych jazykových verziách.“ v dôsledku uvedenej zmeny, pričom sa stanovilo, že v prípade začlenenia týchto doplňujúcich slov je nutné ich uvádzať oddelene od názvu zapísaného do registra, ale v rovnakom zornom poli ako názov zapísaný do registra.

Táto zmena je dôvodom zmeny bodu 3.6 „Špecifické pravidlá označovania“ jednotného dokumentu.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zmena sa týka oddielu 9 „Vnútroštátne požiadavky“ špecifikácie výrobku*

Uvedený oddiel sa vypustil.

Odôvodnenie: Neuplatňujú sa žiadne osobitné vnútroštátne požiadavky.

Táto zmena nemá za následok žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Zmena sa týka názvu a adresy skupiny výrobcov*

Aktualizoval sa názov a adresa združenia výrobcov, ale inak zostáva tento oddiel nezmenený.

Táto zmena nemá za následok žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Danablu“

EÚ č.: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Danablu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Dánsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr s modrou plesňou, plnotučný alebo extra plnotučný, polomäkký až mäkký, zrejúci s modrou plesňou, vyrobený z mlieka dánskych kráv.

Zloženie:

Syr „Danablu“ sa môže vyrábať s týmito úrovňami obsahu tuku:

1. Minimálny obsah tuku v sušine: 50 %, minimálny obsah sušiny: 52 %
2. Minimálny obsah tuku v sušine: 60 %, minimálny obsah sušiny: 56 %

Tvar a hmotnosť (celý syr):

1. plochý, valcovitý, priemer približne 20 cm, hmotnosť približne 3 kg;
2. obdĺžnikový, dĺžka približne 30 cm, šírka približne 12 cm, hmotnosť približne 4 kg.

Povrch:

Biela až bledožltkastá alebo svetlohnedastá farba. Bez viditeľnej vrstvy mazu alebo plesne. V strede môže byť mierne preliačený. Na povrchu môžu byť viditeľné stopy po vpichoch. Syr nie je obalený ani parafínovým voskom, ani plastickými emulziami.

Kôrka:

Na syre sa nenachádza žiadna kôrka v pravom zmysle slova, ale odolná a pomerne pevná vonkajšia vrstva. Na povrchu môžu byť stopy po vpichoch. Povrch a okraje musia byť celistvé, hladké a pravidelné.

Farba:

Syr má bielu až bledožltkastú farbu. Nie je sivastý ani príliš prezretý. Je prerastený plesňou, ktorá vytvára pomerne rovnomerné mramorovanie modrozelenej farby viditeľné v stopách po vpichu, dierach a puklinách. Mramorovanie môže smerom k vonkajším okrajom syra postupne slabnúť. Stopy po vpichu sú bez mazu alebo cudzích plesňových porastov.

Štruktúra:

Rovnomerne rozptýlené fyzické otvory a praskliny (otvory vzniknuté zrážaním) a stopy po vpichoch. Hmota môže byť smerom k vonkajším okrajom syra hustejšia. Žiadne diery po fermentácii.

Konzistencia:

Kyprý, no nie drobivý, všeobecne mäkký, krájateľný, roztierateľný a smerom k vonkajším okrajom trochu pevnejší a tvrdší.

Vôňa a chuť:

Čistá pikantná chuť, výrazne charakterizovaná prítomnosťou modrej plesne. Chuť môže byť ostrá, trochu slaná a kyslá, s miernymi horkastými tónmi.

Čas zrenia:

Najmenej päť týždňov.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

„Danablu“ sa vyrába výlučne z mlieka pochádzajúceho z danej zemepisnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Názov môže byť doplnený slovami „Danish Blue Cheese“ alebo ich prekladom v iných jazykoch. Tieto slová sa musia uvádzať oddelene od názvu zapísaného do registra, ale v rovnakom zornom poli ako názov zapísaný do registra.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Dánsko

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Zemepisnú oblasť*

Podľa pôvodnej receptúry sa syr „Danablu“ vyrába výlučne z mlieka dánskych kráv.

Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Kľúčovým prvkom výroby syra „Danablu“, ktorý ju obmedzuje na zemepisnú oblasť Dánska, sú tradičné odborné znalosti a know-how dánskych výrobcov syra. Tieto výnimočné zručnosti sú zárukou toho, že tradičná kvalita syrov „Danablu“ zostáva stále zachovaná.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Danablu“ je syr s modrou plesňou, ktorý môže byť plnotučný alebo extra plnotučný a polomäkký až mäkký, a vyrábaný z mlieka dánskych kráv. Mlieko sa homogenizuje a pasterizuje alebo tepelne upravuje, vďaka čomu syr nadobúda ostrú, pikantnú chuť a krájateľnú, mierne hrudkovitú textúru. „Danablu“ sa v porovnaní s inými syrmi s modrou plesňou vyznačuje silnou chuťou. Kôrka je biela, bez viditeľných plesní či iných mikroorganizmov.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

V rámci EÚ, ako aj za jej hranicami je syr „Danablu“ známy ako dánska špecialita vyrobená z dánskych surovín. Výrobok získal túto povesť vďaka legislatívnym iniciatívam a práci výrobcov počas uplynulých 60 rokov s cieľom zabezpečiť jeho kvalitu a zachovať jeho tradičné a osobitné charakteristiky.

História

Počas druhej svetovej vojny istá americká univerzita získala patent na homogenizáciu mlieka určeného na výrobu syra a pokúsila sa o vyberanie poplatkov za práva v prípade dánskeho syra vyrábaného z homogenizovaného mlieka. Jej pokusy však zlyhali, keďže bolo dokázateľné, že táto metóda bola v Dánsku zavedená o 20 rokov skôr Mariusom Boelom. Zdá sa, že Marius Boel sa už v detstve (či už si to uvedomoval, alebo nie) zaujímal o syr, keďže ešte ako malý uskutočnil doma, na rodinnej farme v Sallingu, kde sa vyrábalo maslo a syr, zopár veľmi zaujímavých experimentov s kultúrami modrej plesne. Všimol si, že syry niekedy splesniveli a z čírej zvedavosti ich ochutnal. Ako Boel zistil, tieto syry mali, podľa jeho slov „nezvyčajnú, pikantnú chuť“. Preto zo syrov odobral trochu plesne a kultivoval ju na chlebe. Potom tento chlieb vysušil a pomlel a takto získaný prášok pridal do čerstvej syreniny. Položil tak základy syra „Danablu“.

V roku 1927 sa Marius Boel pokúsil o výrobu syra z homogenizovaného mlieka, ktoré získal z mliekarne v Odense. Inšpiroval sa nízkotučnou smotanou s 9 % obsahom tuku, ktorá vďaka homogenizácii nadobudla krémovú konzistenciu napriek relatívne nízkemu obsahu tuku. Experimenty viedli k výraznému zlepšeniu kvality syra, ktorý sa stal tučnejším a získal pikantnejšiu chuť, belšiu farbu a lepšiu schopnosť zadržiavať vodu. V mliekarniach vyrábajúcich tento druh syra sa homogenizovanie mlieka na výrobu syra čoskoro stalo bežným postupom. V 30. rokoch 20. storočia sa v dánskych mliekarniach vyrábajúcich syr takisto stalo bežným používanie nízkopasterizovaného mlieka na výrobu syra.

Rozličné dôvody okolo roku 1930 viedli k výraznému zvýšeniu dopytu po dánskom syre s modrou plesňou a narástol aj počet výrobcov. V záujme zachovania kvality sa začali rokovania s riaditeľom Štátneho inšpekčného úradu, hlavným inšpektorom Lohseom, s cieľom zaviesť pravidelné kontroly syrov určených na vývoz. Tieto rokovania sa skončili rozhodnutím, že najprv je potrebné založiť združenie výrobcov, ktoré mohlo rokovať o podrobnostiach kontrolného systému. Preto sa zorganizovalo stretnutie 23. júna 1934. Na stretnutí sa prijalo rozhodnutie, že sa založí združenie výrobcov.

V rovnaký deň, ako sa založilo toto združenie, bolo spolu s inšpektorom Lohseom prijaté rozhodnutie, že 16. júla 1934 sa v Odense uskutočnia prvé skúšobné hodnotenia syrov. Po troch skúšobných hodnoteniach sa stanovili hodnotiace kritériá pre kôrku, štruktúru, farbu, vôňu a chuť syrov, ako aj pre celkové hodnotenie ich vhodnosti na vývoz. V septembri 1934 združenie začalo rokovania s ministerstvom poľnohospodárstva a so Štátnym inšpekčným úradom s cieľom stanoviť pravidlá týkajúce sa vlastností syrov a udeľovania povolení mliekarniam na výrobu syrov na vývoz. Po skončení rokovaní ministerstvo vydalo „predpisy o hodnotení syrov typu Roquefort v rámci štátneho hodnotenia syrov“. Predpisy nadobudli účinnosť 1. januára 1936.

Názov syra „Danablu“ bol oficiálne zavedený v roku 1952 nariadením ministerstva poľnohospodárstva č. 80 z 13. marca 1952 o názvoch dánskych syrov. V roku 1958 bol vydaný zákon č. 214 zo 16. júna 1958 o výrobe syrov, ich uvádzaní na trh atď. V uvedenom zákone sa stanovujú usmernenia k výrobe a kontrole. Následne boli stanovené ďalšie predpisy prostredníctvom nariadení z rokov 1963 a 1969, ktorými sa špecifikovali vlastnosti syrov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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