C/2025/6673

15.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6673)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 –15. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Danablu“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Danska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Fødevarestyrelsen (danska uprava za veterinarstvo in prehrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Spremembe se nanašajo na nebistvene redakcijske popravke in posodobitve.

Zahtevek za spremembo zaščitene geografske označbe „Danablu“ ne spada v nobenega od treh primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, ki pomenijo spremembo za kmetijske proizvode na ravni Unije, in sicer:

(a) sprememba imena ali uporabe imena;

(b) tveganje za izničenje povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

(c) nadaljnje omejitve trženja proizvoda.

Spremembe specifikacije proizvoda zaščitene geografske označbe „Danablu“ se zato razvrščajo kot standardna sprememba v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Sprememba se nanaša na oddelek 1 „Ime“ specifikacije proizvoda*

Ime „‚Danablu‘ 50+ ali ‚Danablu‘ 60+ (odvisno od vsebnosti maščobe)“

je bilo spremenjeno v

„Danablu“.

Razlog: to je redakcijska sprememba, ki določa, da mora biti registrirano ime navedeno samostojno, kar pomeni, da vsebnost maščobe v suhi snovi ne sme biti navedena skupaj z imenom.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba se nanaša na oddelek 2.1 „Sestava“ specifikacije proizvoda*

Besedilo „‚Danablu‘ 50+: najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi: 50 %; najmanjša vsebnost suhe snovi: 52 %.

‚Danablu‘ 60+: najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi: 60 %; najmanjša vsebnost suhe snovi: 56 %.“

je bilo spremenjeno v

„‚Danablu‘ se lahko proizvaja z naslednjimi deleži vsebnosti maščob:

— najmanjša vsebnost maščob v suhi snovi: 50 %; najmanjša vsebnost suhe snovi: 52 %;

— najmanjša vsebnost maščob v suhi snovi: 60 %; najmanjša vsebnost suhe snovi: 56 %.“.

Razlog: redakcijska sprememba.

Ta sprememba vpliva na pododdelek „Sestava“ oddelka 3.2 „Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1“ enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba se nanaša na oddelek 7 „Certifikacijski in nadzorni organ“ specifikacije proizvoda*

Oddelek je bil črtan, saj se informacije o tem, kdo je odgovoren za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, ne štejejo za pomembne za vključitev v specifikacijo. Poleg tega ta naloga ni več prenesena, ampak jo zdaj opravlja danska uprava za veterinarstvo in prehrano.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba se nanaša na oddelek 8 „Označevanje“ specifikacije proizvoda*

Besedilo „‚Danablu‘ (50+ ali 60+) ter ‚zaščitena geografska označba‘ ali ‚ZGO‘ v vseh uradnih jezikovnih različicah. Doda se lahko navedba ‚danski modri sir‘ ali prevodi te navedbe v vse uradne jezikovne različice.“

je bilo spremenjeno v

„Na etiketi se lahko doda navedba ‚danski modri sir‘ ali prevodi te navedbe v druge jezike. Navedbo je treba navesti ločeno od zaščitenega imena, vendar v istem vidnem polju kot zaščiteno ime.“.

Razlog: sprememba se nanaša na dva elementa: prvi je, da je bilo črtano besedilo „‚Danablu‘ (50+ ali 60+) ter ‚zaščitena geografska označba‘ ali ‚ZGO‘ v vseh uradnih jezikovnih različicah“. Ta sprememba je delno posledica spremembe št. 1 in delno posledica dejstva, da je zahteva, da se lahko imenu doda navedba „‚zaščitena geografska označba‘ ali ‚ZGO‘ v vseh uradnih jezikovnih različicah“, odvečna, saj se uporablja na splošno.

Drugi je, da je bila poved „Na etiketi se lahko doda navedba ‚danski modri sir‘ ali prevodi te navedbe v vseh uradnih jezikovnih različicah“ spremenjena zaradi zgoraj navedene spremembe, pri čemer je bilo določeno, da mora biti dodatna navedba, če je vključena, navedena ločeno od registriranega imena, vendar v istem vidnem polju kot registrirano ime.

Ta sprememba pomeni spremembo oddelka 3.6 „Posebna pravila za označevanje“ enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba se nanaša na oddelek 9 „Nacionalne zahteve“ specifikacije proizvoda*

Ta oddelek je bil črtan.

Razlog: ni posebnih nacionalnih zahtev.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba se nanaša na ime in naslov skupine proizvajalcev*

Ime in naslov združenja proizvajalcev sta bila posodobljena, sicer pa oddelek ostane nespremenjen.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Danablu“

EU št.: PGI-DK-0328-AM01 –15. september 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Danablu“

2. **Država članica ali tretja država**

Danska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Danablu“ je sir z modro plesnijo. Je polnomastni sir z običajno ali visoko vsebnostjo maščobe, poltrdi do mehki sir, zorjen z modro plesnijo in proizveden iz mleka danskih krav.

Sestava:

„Danablu“ se lahko proizvaja z naslednjimi deleži vsebnosti maščob:

1. najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi: 50 %; najmanjša vsebnost suhe snovi: 52 %;
2. najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi: 60 %; najmanjša vsebnost suhe snovi: 56 %.

Oblika in teža (cel sir):

1. sir ploščate valjaste oblike, s premerom približno 20 cm in težo približno 3 kg;
2. sir pravokotne oblike, dolžine približno 30 cm in širine približno 12 cm ter teže približno 4 kg.

Površina:

Bele do svetlo rumene ali svetlo rjave barve. Na površini ni veliko maže ali plesni. Hlebec je lahko nekoliko udrt le na sredini. Na površini so lahko vidne luknjice. Hlebec ni premazan s parafinskim voskom ali sintetično emulzijo.

Skorja:

Brez prave skorje, le čvrsta in nekoliko trša zunanja plast. Na površini so lahko luknjice. Površina in stranski deli morajo biti gladki, ravni in pravilne oblike.

Barva:

Bela do svetlo rumenkasta, vendar ne sivkasta. Sir ne sme imeti preveč plesni, ampak mora imeti precej enakomerno razporejene jasno vidne lise modrozelene plesni v luknjicah in razpokah. Ob robovih hlebca je lahko plesni manj. V luknjicah ne sme biti maže ali drugih vrst plesni.

Struktura:

Enakomerno razporejene fizične odprtine in razpoke (odprtine v sirnini) ter luknjice. Ob robovih hlebca je lahko struktura sira gostejša. Nima lukenj zaradi fermentacije.

Čvrstost:

Sir je rahel, vendar ne preveč drobljiv. Običajno je mehak, primeren za rezanje in mazanje, ob robovih pa je nekoliko trši in nižji.

Vonj in okus:

Čista in pikantna aroma, na katero močno vpliva rast modre plesni. Okus je lahko oster, nekoliko slan in kiselkast z rahlo grenkimi notami.

Čas zorjenja:

Najmanj pet tednov.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

„Danablu“ se proizvaja izključno iz mleka z opredeljenega geografskega območja.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Imenu se lahko doda navedba „danski modri sir“ ali prevodi te navedbe v druge jezike. Navedbo je treba navesti ločeno od registriranega imena, vendar v istem vidnem polju kot registrirano ime.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Danska

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 *Geografsko območje*

V skladu s prvotnim receptom se sir „Danablu“ proizvaja izključno iz danskega kravjega mleka.

Jedrnata opredelitev geografskega območja

Bistveni element v postopku proizvodnje sira „Danablu“, zaradi katerega je ta omejena na geografsko območje Danske, so tradicionalno znanje in izkušnje danskih proizvajalcev sira. Te edinstvene spretnosti zagotavljajo ohranjanje tradicionalnih kakovosti proizvedenega sira „Danablu“.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

„Danablu“ je sir z modro plesnijo. Je polnomastni sir z običajno ali visoko vsebnostjo maščobe, poltrdi do mehki sir, proizveden iz mleka danskih krav. Mleko je homogenizirano in pasterizirano ali toplotno obdelano, zato ima sir oster in pikanten okus ter je primeren za rezanje in nekoliko drobljiv. „Danablu“ ima v primerjavi z drugimi siri z modro plesnijo močan okus. Skorja je bele barve, pri čemer na njej ni vidne plesni in drugih mikroorganizmov.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

„Danablu“ je v EU in zunaj nje znan kot danska specialiteta, proizvedena iz danskih surovin. Proizvod je tak sloves pridobil zaradi zakonodajnih pobud in prizadevanja proizvajalcev v zadnjih 60 letih, da bi zagotovili njegovo kakovost in ohranili njegove posebne tradicionalne značilnosti.

Zgodovina

Med drugo svetovno vojno je ameriška univerza pridobila patent za homogenizacijo mleka za proizvodnjo sira in poskušala uvesti dajatve za danski sir, proizveden iz homogeniziranega mleka. Pri tem ni bila uspešna, saj je bilo dokazano, da je to metodo že 20 let prej na Danskem razvil Marius Boel. Marius Boel je že v otroštvu (bolj ali manj zavestno) kazal zanimanje za sir, saj je na družinski kmetiji v Sallingu, kjer je živel ter na kateri so proizvajali maslo in sir, še kot deček izvedel nekaj zanimivih poskusov s kulturami modre plesni. Opazil je, da je na sirih včasih nastala plesen, zato jih je iz čiste radovednosti poskusil. Ugotovil je, da „imajo siri svojevrsten, pikanten okus“, kot se je sam izrazil. Zato je s sira odstranil nekaj plesni in jo gojil na kruhu. Nato je kruh posušil, ga zmlel ter dodal sveži skuti. To je bil prvi korak v proizvodnji sira „Danablu“.

Marc Boel je leta 1927 sir poskušal narediti iz homogeniziranega mleka, ki ga je dobil v mlekarni v mestu Odense. Njegova zamisel je temeljila na smetani z nizko vsebnostjo maščob, ki je vsebovala 9 % maščobe in je bila zaradi homogenizacije kljub razmeroma nizki vsebnosti maščobe še vedno kremasta. S poskusi se je kakovost sira bistveno izboljšala. Sir je postal bolj masten, bolj pikanten in bolj bel ter izboljšala se je njegova sposobnost zadrževanja vode. Kmalu po tem je homogenizacija mleka za proizvodnjo sira postala običajni postopek v sirarnah, ki so proizvajale to vrsto sira. V 30. letih 20. stoletja je postalo običajno, da so danske sirarne za proizvodnjo sira začele uporabljati mleko, pasterizirano pri nizki temperaturi.

Zaradi različnih razlogov se je okoli leta 1930 znatno povečalo povpraševanje po danskem siru z modro plesnijo, povečalo pa se je tudi število proizvajalcev. Da bi se ohranila kakovost, so se začela pogajanja z vodjo državne inšpekcijske službe na Danskem, tj. glavnim inšpektorjem Lohsejem, katerih cilj je bila vzpostavitev rednih pregledov sira, namenjenega izvozu. Pogajanja so se končala z odločitvijo, da se najprej ustanovi združenje proizvajalcev, ki bo obravnavalo podrobnosti sistema inšpekcijskih pregledov. Zato je bilo 23. junija 1934 organizirano srečanje, na katerem je bilo sklenjeno, da se ustanovi združenje proizvajalcev.

Na dan ustanovitve združenja je bilo skupaj z glavnim inšpektorjem Lohsejem tudi sklenjeno, da se prvo preskusno ocenjevanje sirov opravi 16. julija 1934 v mestu Odense. Po treh preskusnih ocenjevanjih so bila sprejeta merila za oceno skorje, strukture, barve, vonja in okusa ter za splošno oceno ustreznosti sirov za izvoz. Septembra 1934 je združenje začelo pogajanja z ministrstvom za kmetijstvo in državno inšpekcijsko službo za določitev pravil glede značilnosti sira in potrjevanja sirarn za proizvodnjo sirov za izvoz. Po teh pogajanjih je ministrstvo izdalo pravilnik o ocenjevanju sirov vrste Roquefort za državno ocenjevanje sirov, ki je začel veljati 1. januarja 1936.

Leta 1952 je bilo z Odlokom Ministrstva za kmetijstvo št. 80 z dne 13. marca 1952 o poimenovanju danskih sirov uradno uvedeno ime „Danablu“. Leta 1958 je bil sprejet zakon št. 214 z dne 16. junija 1958 o proizvodnji in prodaji sira ter drugih povezanih dejavnostih. Zakon določa smernice za proizvodnjo in inšpekcijske preglede. Z odlokoma iz leta 1963 in leta 1969 so bili sprejeti nadaljnji predpisi, ki določajo značilnosti sira.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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