C/2025/6673

15.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6673)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Danablu”

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Produktens namn**

”Danablu”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Danmark

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Fødevarestyrelsen (danska veterinär- och livsmedelsmyndigheten)

6. **Klassificering som standardändring**

En förklaring till varför ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Ändringarna gäller redaktionella ändringar och uppdateringar som inte har någon materiell betydelse.

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen Danablu omfattas inte av något av följande tre fall i enlighet med artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 som utgör en unionsändring för jordbruksprodukter:

a) en ändring av namnet eller användningen av namnet,

b) en risk för att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

c) ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

Ändringen av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Danablu klassificeras därför som en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändringen gäller avsnitt 1, ”namn”, i produktspecifikationen*

”Danablu 50+ eller Danablu 60+ (beroende på fetthalt)”

har ändrats till

”Danablu”.

Motivering: Redaktionell ändring som anger att den registrerade beteckningen ska anges separat, vilket innebär att fetthalten i torrsubstansen inte ska anges tillsammans med namnet.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändringen gäller avsnitt 2.1, ”sammansättning”, i produktspecifikationen*

”Danablu 50+: Lägsta fetthalt i torrsubstansen: 50 %; lägsta torrsubstanshalt: 52 %

Danablu 60+: Lägsta fetthalt i torrsubstansen: 60 %; lägsta torrsubstanshalt: 56 %”

har ändrats till

”Danablu kan framställas med följande fetthalter:

— lägsta fetthalt i torrsubstansen: 50 %; lägsta torrsubstanshalt: 52 %

— lägsta fetthalt i torrsubstansen: 60 %; lägsta torrsubstanshalt: 56 %”.

Motivering: Redaktionell ändring.

Denna ändring leder till en ändring av underavsnittet ”Sammansättning” i avsnitt 3.2, ”Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändringen gäller avsnitt 7, ”organ för inspektion och certifiering”, i produktspecifikationen*

Avsnittet har strukits, eftersom information om vem som ansvarar för att kontrollera efterlevnaden av produktspecifikationen inte anses relevant för införande i produktspecifikationen. Därtill delegeras inte denna uppgift längre, utan utförs nu av den danska veterinär- och livsmedelsmyndigheten.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändringen gäller avsnitt 8, ”märkning”, i produktspecifikationen*

”Danablu (50+ eller 60+) plus ’Skyddad geografisk beteckning’ eller ’SGB’ i alla officiella språkversioner. Orden ’Danish Blue Cheese’ eller översättningar av dem till alla officiella språk får läggas till”

har ändrats till

”Orden ’Danish Blue Cheese’ eller översättningar av dem till andra språk får läggas till på etiketten. Orden måste stå åtskilda från det skyddade namnet, men båda texterna ska synas samtidigt”.

Motivering: Ändringen gäller två delar: Den första är att orden ”Danablu (50+ eller 60+) plus ’Skyddad geografisk beteckning’ eller ’SGB’ i alla officiella språkversioner” har strukits. Denna ändring beror delvis på ändringsförslag ett och delvis på att kravet på att orden ”’skyddad geografisk beteckning’ eller ’SGB’ i alla officiella språkversioner” ska kunna läggas till är överflödigt, eftersom det är allmänt tillämpligt.

Den andra delen är att meningen ”Orden ’Danish Blue Cheese’ eller översättningar av dem till alla officiella språk får läggas till” har ändrats till följd av ovanstående ändring, och det har specificerats att de ytterligare orden, om de ingår, måste anges åtskilda från det skyddade namnet, men båda texterna ska synas samtidigt.

Denna ändring leder till en ändring av avsnitt 3.6, ”Särskilda märkningsregler”, i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändringen gäller avsnitt 9, ”Nationella krav”, i produktspecifikationen*

Avsnittet har tagits bort.

Motivering: Det finns inga särskilda nationella krav.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändringen gäller producentgruppens namn och adress*

Producentgruppens namn och adress har uppdaterats, men avsnittet förblir i övrigt oförändrat.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Danablu”

EU-nr: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Danablu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Danmark

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Blåmögelost, helfet eller extra helfet, halvfast till mjuk, lagrad med blåmögel, tillverkad av dansk komjölk.

Sammansättning:

Danablu kan framställas med följande fetthalter:

1. Lägsta fetthalt i torrsubstansen: 50 %; lägsta torrsubstanshalt: 52 %.
2. Lägsta fetthalt i torrsubstansen: 60 %; lägsta torrsubstanshalt: 56 %.

Form och vikt (hel ost):

1. Platt cylindrisk, diameter ca 20 cm, vikt ca 3 kg.
2. Rektangulär, längd ca 30 cm, bredd ca 12 cm, vikt ca 4 kg.

Yta:

Vit till lätt gulaktig eller lätt brunaktig färg. Utan märkbart kittlager eller mögelpåväxt. Får endast vara lätt insjunken i mitten. Synliga hål på ytan är tillåtna. Inget överdrag av paraffin eller plastemulsion.

Skorpa:

Ingen egentlig skorpa, men ett tätt och ganska fast yttre skikt. Hål på ytan är tillåtna. Yta och sidor ska vara hela, jämna och regelbundna.

Färg:

Vit till lätt gulaktig, inte gråaktig, inte alltför mycket mögel, genomdragen av rätt jämnt fördelad ren marmorering av blågröna mögelådror i stickkanaler, hål och sprickor. Marmoreringen kan avta mot ostens kant. Stickkanalerna får inte innehålla kittpåväxt eller främmande mögelpåväxt.

Struktur:

Jämnt fördelade fysiska öppningar och sprickor (ostmasseöppningar) och stickkanaler. Massan kan vara tätare mot ostens kant. Inga jäsningshål.

Konsistens:

Lös men inte smulig, vanligen mjuk, skivbar och bredbar, något fastare och kortare textur mot ostens kanter.

Doft och smak:

Ren, pikant smak som präglas starkt av den rena påväxten av blåmögel. Smaken kan vara skarp och något salt och syrlig med ett lätt bittert inslag.

Lagringstid:

Minst fem veckor

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

”Danablu” tillverkas enbart av mjölk från det geografiska området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det geografiska området:

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Orden ”Danish Blue Cheese” eller översättningar av dem till andra språk får läggas till namnet. Orden måste stå åtskilda från det registrerade namnet, men båda texterna ska synas samtidigt.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Danmark

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Det geografiska området*

”Danablu” tillverkas uteslutande av mjölk från danska kor i enlighet med originalreceptet.

Kort beskrivning av det geografiska området

Det väsentliga inslaget i produktionen av ”Danablu” som särskilt begränsar den till det geografiska området i Danmark är den traditionella expertisen och kompetensen hos danska ostproducenter. Dessa unika färdigheter garanterar att den ”Danablu” som tillverkas behåller ostens traditionella egenskaper.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

”Danablu” är en blåmögelost som är helfet eller extra helfet, halvfast till mjuk och tillverkad av dansk komjölk. Mjölken är homogeniserad och pastöriserad eller termiserad, vilket ger osten en skarp, pikant smak och en skivbar, något smulig konsistens. ”Danablu” har stark smak jämfört med andra blåmögelostar. Skorpan är vit och fri från synligt mögel och andra mikroorganismer.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

”Danablu” är i och utanför EU känd som en dansk specialitet som tillverkas av danska råvaror. Detta anseende är resultatet av lagstiftningsinitiativ och tillverkarnas kvalitetsinsatser under 60 års tid, varigenom produktens traditionella och specifika egenskaper har bevarats.

Historia

Under andra världskriget tog ett amerikanskt universitet patent på homogenisering av ystmjölk och försökte införa avgifter på dansk ost framställd av homogeniserad mjölk. Försöket misslyckades eftersom det kunde bevisas att denna metod införts 20 år tidigare i Danmark av Marius Boel. Han tycks ha haft ost i tankarna – mer eller mindre medvetet – redan som barn och gjorde mycket tidigt några ytterst intressanta experiment med blåmögelkulturer hemma på familjens gård i Salling, där man tillverkade smör och ost. Han hade märkt att ostarna ibland möglade och smakade på dem av ren nyfikenhet. Marius Boel upptäckte att osten, med hans egna ord, ”hade en distinkt, pikant smak”. Han tog därför lite mögel från osten och odlade det på bröd. Därefter torkade och malde han brödet och tillsatte pulvret till den färska ostmassan. Han hade tagit de första stegen mot osten ”Danablu”.

Boel försökte 1927 tillverka ost av homogeniserad mjölk, som han fick från ett mejeri i Odense. Idén hade han fått av kaffegrädde med 9 % fett, som tack vare homogeniseringen hade krämig konsistens trots den relativt låga fetthalten. Försöken ledde till en avsevärd kvalitetsförbättring av osten, som blev fetare, fick mer pikant smak, blev vitare och fick bättre vattenbindningsförmåga. Därefter blev det snabbt vanligt att homogenisera ystmjölk på mejerier som tillverkade ost av denna typ. På 1930-talet blev det också vanligt att lågpastörisera ystmjölk på danska ysterier.

Olika faktorer ledde till en betydligt ökad efterfrågan på dansk blåmögelost omkring 1930, och tillverkarna blev fler. För att upprätthålla kvaliteten togs initiativ till förhandlingar med chefen för den danska Statskontrollen, överinspektör Lohse, i syfte att införa regelbundna kontroller av ost avsedd för export. Förhandlingarna resulterade i beslutet att först bilda en producentförening för att diskutera kontrollsystemet närmare. Därför kallades till ett möte den 23 juni 1934. Vid mötet beslutades att en producentförening skulle bildas.

Samma dag som föreningen bildades fattades tillsammans med överinspektör Lohse beslutet att låta ostar genomgå den första testbedömningen i Odense den 16 juli 1934. Efter tre testbedömningar fastställdes bedömningskriterier för skorpa, struktur, färg, doft och smak, liksom en sammantagen bedömning av ostarnas lämplighet för export. I september 1934 inledde föreningen förhandlingar med lantbruksministeriet och Statskontrollen om fastställande av regler för ostens egenskaper och för godkännande av mejerier som tillverkare av ost för export. Efter förhandlingarna utfärdade lantbruksministeriet ”föreskrifter för bedömning av ost av Roqueforttyp vid statlig ostbedömning”. Föreskrifterna trädde i kraft den 1 januari 1936.

Ostens beteckning, ”Danablu”, fastställdes officiellt genom lantbruksministeriets kungörelse nr 80 av den 13 mars 1952 om beteckningar på danska ostar. Lag nr 214 av den 16 juni 1958 om tillverkning och försäljning m.m. av ost utfärdades 1958. Lagen innehåller riktlinjer för produktion och kontroll. Kompletterande förordningar utfärdades i kungörelser 1963 och 1969, där ostens egenskaper fastställdes.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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