C/2025/6707

16.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6707)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Danbo“

Референтен номер на ЕС: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Danbo“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Дания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Fødevarestyrelsen [Датска администрация по ветеринарните въпроси и храните]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията се отнасят за редакционни промени и актуализации, които не са от съществено значение за наименованието.

Заявлението за изменение на защитеното географско указание „Danbo“ не попада в обхвата на нито един от трите случая, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да съставлява изменение на равнището на Съюза, отнасящо се за селскостопански продукти, а именно:

а) промяна в наименованието или при използването на наименованието;

б) има риск да обезсили връзката с географската област, посочена в единния документ;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Поради това измененията в продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Danbo“ се класифицират като стандартно изменение по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение в раздел 2 „Описание на „Danbo“ от продуктовата спецификация

Описание

Текстът „Отлежало твърдо сирене от краве мляко. Не се разрешават мляко и млечни продукти от други животни.“

се изменя, както следва:

„Отлежало твърдо сирене от краве мляко.“

Основание: Целта на изменението е опростяване на текста, без да се изменя неговата същност.

Изменението води до промяна в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 2.1 „Състав“ от продуктовата спецификация

Описание

Последният параграф „Маслеността в сухото вещество е изразена като 30 + или 45 +. В сиренатa Danbo, съдържащи 30 % до < 45 % мазнини в сухото вещество, маслеността трябва да се посочва като част от наименованието. Маслеността в сухото вещество от 45 % се приема като основа за сравнение при твърдения за хранителна стойност по отношение на съдържанието на мазнини.“ е заличен.

Основание: Текстът е заличен, защото се счита за излишен. Освен това маслеността в сухото вещество не следва да се посочва заедно с наименованието „Danbo“, което следва да фигурира отделено.

Това изменение води до промяна в точката относно състава в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в точката относно структурата в раздел 2.2 „Характеристики“ от продуктовата спецификация.

Описание

Във второто изречение текстът „се използват овкусители“ се заменя със „се използва кимион“.

Основание: Това е изясняване, тъй като кимионът е единственият разрешен овкусител.

Изменението води до промяна в точката относно структурата в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в точката относно зреенето в раздел 2.2 „Характеристики“ от продуктовата спецификация.

Описание

Следният текст в първия параграф:

„Характерният вкус и консистенция на Danbo се постигат след зреене в продължение на 3—4 седмици при температура 12—20 °C.“

се изменя, както следва:

„Характерният вкус и консистенция на Danbo се постигат след зреене в продължение на 2—4 седмици при температура 7—21 °C.“

Основание: Температурата на съхранение е променена, за да се вземе предвид начинът, по който се постигат характерните вкус и консистенция на Danbo. Промените в разпоредбите относно съхранението също така дават възможност за по-добро използване на капацитета за съхранение на мандрите. Практически изпитвания и тестове, включително дегустация „на сляпо“, са показали, че характеристиките на Danbo не се засягат от променените условия на съхранение.

Това изменение води до промяна в точката относно зреенето в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в точката относно зреенето в раздел 2.2 „Характеристики“ от продуктовата спецификация.

Описание

Текстът „Сиренето Danbo може да бъде изпратено от производителя за допълнителна обработка, включително зреене, или за съхранение в друго предприятие преди този срок, но то не може да бъде предлагано на пазара от второто предприятие преди сиренето да достигне минималната степен на узряване.“ е заличен.

Основание: Текстът е заличен, тъй като информацията е преместена в раздел 5 от продуктовата спецификация, който се отнася за метода на производство.

Това изменение води до промяна в точката относно зреенето в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в точката относно другите овкусители, които може да се добавят, в раздел 2.2 „Характеристики“ от продуктовата спецификация.

Описание

Текстът „Може да се добави кимион, при условие че мирисът и вкусът на сиренето се формират до голяма степен от добавките и че основният овкусител е включен в наименованието или е посочен във връзка с него.“

се изменя, както следва:

„Може да се добави кимион, при условие че мирисът и вкусът на сиренето се формират до голяма степен от тази добавка.“

Основание: Част от текста е заличен, тъй като се отнася до етикетирането. Информацията е преместена в раздел 8 от продуктовата спецификация, който се отнася за етикетирането.

Това изменение води до промяна в точката относно другите овкусители, които може да се добавят, в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 4 „Доказателство за произход“ от продуктовата спецификация

Описание

Текстът „Всички производители на Danbo трябва да бъдат одобрени предварително от органа по сертифициране и контрол (вж. раздел 7 по-долу). Последващите проверки включват инспекция на производството и проверки на продукта въз основа на изискванията за производството и за продукта, посочени в продуктовата спецификация.

От мандрата сирената се етикетират в съответствие с действащото законодателство, за да се гарантира, че могат да бъдат проследени обратно до мандрата. Етикетирането се наблюдава от органите.

Вж. приложение 1 „Кратко описание на проверките.“

се изменя, както следва:

„Сиренето Danbo е разработено от датчанина Расмус Нилсен в предприятието за млечни продукти Kirkeby на остров Fyn. За производството на Danbo се използва много специален процес на зреене под въздействието на бактериална култура, известен като „датския метод“, при който сиренето се измива, за да може да зрее отвън навътре. В много международни справочни материали за сирена се посочва датският произход на този вид сирене.

Наименованието на сиренето Danbo е дадено през 1952 г. с Конвенцията от Стреза. С това наименование се прави ясна препратка към неговия датски произход, като „Dan“ е северното производно на популярното наименование „Danerne“ („датчани“), а „Bo“ означава „жител“.“

Основание: Целта на изменението е текстът да се приведе в съответствие със заглавието на раздела. Освен това в предишния текст се съдържаше информация за проверките, което считаме за излишно, тъй като тези проверки са включени по подразбиране в съответната нормативна уредба.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 5 „Метод на производство“ от продуктовата спецификация

Описание

Текстът „Суровото краве мляко се стандартизира по отношение на маслеността и се пастьоризира. Добавят се закваски. Добавя се сирище. Сиренината се нарязва с нож при достигне на подходящата твърдост. След това сместа се бърка, отцежда се от суроватката и се загрява, преди сиренината да се пресова под суроватка. Пресованата сиренина се разчупва и парчетата се прехвърлят във форми. Поставеното във форма сирене се пресова отново. Сирената се охлаждат, осоляват, повърхността им се третира с бактериална култура в съответствие с „датския метод“ и се оставят да зреят за различен период от време в зависимост от това колко зрял трябва да бъде крайният продукт. По желание сиренето може да се измие и подсуши по време на зреенето или след това и преди да бъде опаковано.

Вж. схемата на производството на сирене Danbo в приложение 2 и описанието на „датския метод“ в приложение 3.“

се изменя, както следва:

„Суровото краве мляко се стандартизира по отношение на маслеността и се пастьоризира. Добавят се закваски. Добавя се сирище. Сиренината се нарязва с нож при достигне на подходящата твърдост. След това сместа се бърка, отцежда се от суроватката и се загрява, преди сиренината да се пресова под суроватка. Пресованата сиренина се разчупва и парчетата се прехвърлят във форми. Поставеното във форма сирене се пресова отново. Сирената се охлаждат, осоляват, повърхността им се третира с бактериални култури. В съответствие с насоките, посочени в схемата в приложение 1, и „датския метод“, описан в приложение 2, използваните при третирането бактериални култури може да са *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* и/или *Microbacterium gubbeenense*.

Сирената зреят в производственото предприятие до постигане на характерния им вкус и консистенция. Сирената може да бъдат изпратени за допълнително зреене или съхранение в друго предприятие само след като са придобили специфичните си характеристики.

По желание сиренето може да се измие и подсуши по време на зреенето или след това и преди да бъде опаковано.“

Основание: Изменението се прави, за да се внесе яснота относно метода на производство.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 6.1 „Произход на наименованието“ от продуктовата спецификация

Описание

Първият параграф, в който се съдържа текстът „През 1952 г. 10 типични датски сирена, включително Danbo, получават датски наименования съгласно Конвенцията от Стреза и постановление № 80 на Министерството на земеделието от 13 март 1952 г. Наименованията на сиренатa и съответните описания все още се използват и днес в съответствие с постановление № 335 от 10 май 2004 г. относно млечните продукти и пр.“,

се изменя по следния начин:

„През 1952 г. 11 типични датски сирена, включително Danbo, получават датски наименования съгласно Конвенцията от Стреза и постановление № 80 на Министерството на земеделието от 13 март 1952 г.“

Основание: Този параграф е изменен, тъй като правилният брой на датските сирена е 11, а не 10. Освен това постановление № 335 от 10 май 2004 г. относно млечните продукти и пр. е заменено с ново. Danbo и съответното описание са заличени от постановлението, когато сиренето е регистрирано в ЕС като защитено географско указание.

Това изменение води до промяна в точката относно репутацията в раздел 5 „Връзка с географския район“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 6.1 „Произход на наименованието“ от продуктовата спецификация

Описание

Вторият параграф, в който се съдържа текстът „Терминът „Danbo“ е съчетание от двете имена „Dan“ и „Bo“. Dan е северното производно на популярното наименование „Danerne“ („датчани“), а Bo означава „жител“. Следователно наименованието Danbo е историческият термин за човек, който живее в Дания, и е дадено на това сирене, тъй като всички датчани го считат за най-характерното датско сирене от всички видове.“,

се заменя със следното:

„Терминът „Danbo“ е съчетание от двете имена „Dan“ и „Bo“. Dan е северно(то) производно на популярното наименование „Danerne“ („датчани“), а Bo означава „жител“. Следователно наименованието Danbo е историческият термин за човек, който живее в Дания, и е дадено на това сирене, тъй като всички датчани го считат за най-характерното от всички видове датско сирене.“,

Основание: Редакционно изменение.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 6.4 „Характерен метод на производство и репутация“ от продуктовата спецификация

Описание

Във втория параграф текстът „С производство, надвишаващо 40 100 тона, понастоящем Danbo съставлява около 13 % от общото производство на сирене в Дания“ е заличен.

Основание: Изменението е направено, защото информацията е остаряла.

Това изменение води до промяна в точката относно репутацията в раздел 5 „Връзка с географския район“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 6.4 „Характерен метод на производство и репутация“ от продуктовата спецификация

Описание

В четвъртия параграф текстът „Наименованията на сирената и съответните описания все още се използват и днес в съответствие с постановление № 335 от 10 май 2004 г. относно млечните продукти и пр.“ е заличен.

Основание: Текстът е заличен, тъй като постановление № 335 от 10 май 2004 г. относно млечните продукти и пр. е заменено с ново.

Това изменение води до промяна в точката относно репутацията в раздел 5 „Връзка с географския район“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 6.4 „Характерен метод на производство и репутация“ от продуктовата спецификация

Описание

В осмия параграф текстът „като последно това е на Националното изложение на млечната промишленост и на регионални изложения през 2009 г.“ е заличен.

Основание: Текстът е заличен, защото информацията е остаряла.

Това изменение води до промяна в точката относно репутацията в раздел 5 „Връзка с географския район“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 7 „Орган по сертифициране и контрол“ от продуктовата спецификация

Описание

Целият раздел е заличен.

Основание: Целият раздел относно органа по сертифициране и контрол е заличен, тъй като информацията за това кой отговаря за проверката на съответствието с продуктовата спецификация не се счита относима за включване в спецификацията. Освен това тази задача вече не се делегира, а се изпълнява от Датската администрация по ветеринарните въпроси и храните.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 8 „Етикетиране“ от продуктовата спецификация

Описание

Текстът „Danbo 45+ или 30+, в зависимост от маслеността, плюс „защитено географско указание“ или „ЗГУ“ и/или официалните символи на ЕС.“

се заменя със следното:

„Ако е добавен кимион, това трябва да бъде посочено отделно от географското указание, но в същото зрително поле.“

Основание: Текстът е заличен, защото информацията се счита за излишна. Изискването наименованието да се допълва от „защитено географско указание“ или „ЗГУ“ вече е приложимо и поради това не е необходимо да се възпроизвежда в продуктовата спецификация. Освен това е вмъкнат текстът във връзка с етикетирането, когато е добавен кимион, който преди това беше включен в точката относно другите овкусители, които може да се добавят, в раздел 2.2 „Характеристики“ от продуктовата спецификация (вж. изменение № 6).

Това изменение води до промяна в раздел 4.6 „Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в раздел 9 „Изисквания, установени в общностни или национални разпоредби“ от продуктовата спецификация

Описание

Целият раздел е заличен.

Основание: Този раздел е заличен, тъй като вече няма специфични национални изисквания.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение във връзка с групата заявител

Описание

Името и адресът на групата заявител са актуализирани, а името и адресът на лицето за контакт са заличени.

Основание: Името и адресът на групата заявител са коригирани. Лицето за контакт, чиито данни преди това също са били посочени, е счетено за излишно, тъй като може да се установи директен контакт с групата заявител.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в приложение 1

Описание

Приложение 1 е заличено, а останалите приложения са съответно с нов номер.

Основание: Съдържанието на приложение 1 е счетено за излишно.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Danbo“

Референтен номер на ЕС: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Danbo“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Дания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Отлежало твърдо сирене от краве мляко.

Състав

Съдържание на вода: в зависимост от маслеността в сухото вещество максималното съдържание на вода е както следва:

при масленост в сухото вещество от 30 % до < 45 % максималното съдържание на вода е 56 %;

при масленост в сухото вещество от 45 % до < 50 % максималното съдържание на вода е 50 %.

Другите характерни особености са следните

Външен вид:

Твърда кора с маслен филм. Сиренето може да има покривен слой.

Вътрешна част:

Цвят: Белезникав (или с цвят на слонова кост) до бледожълт

Консистенция: въпреки че консистенцията му е мека и еластична, то е подходящо за нарязване.

Структура: Малко или много на брой равномерно разположени дупки с размер на грахово зърно с правилна кръгла форма, най-често с диаметър до 10 mm, като са възможни и отделни тесни прорези. Ако се използва кимион, обикновено има доста по-малко дупки с неправилна форма.

Мирис и вкус: Мек, леко кисел, ароматен и характерен вкус, дължащ се на зреенето под въздействието на микроорганизми. С узряването на сиренето мирисът и вкусът стават по-силно изразени.

Форма: Плоска и квадратна или правоъгълна.

Зреене: Характерният вкус и консистенция се постигат след зреене в продължение на 2—4 седмици при температура 7—21 °C.

Други овкусители, които може да се добавят: Може да се добави кимион, при условие че мирисът и вкусът на сиренето се формират до голяма степен от тази добавка.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Ако е добавен кимион, това трябва да бъде посочено отделно от географското указание, но в същото зрително поле.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Дания

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☑ репутацията

☐ качеството

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Дания има много дълга и достойна за гордост традиция в производството на млечни продукти. Производството на Danbo е неразделна част от учебната програма на датските училища по производство на млечни продукти от повече от 100 години. Датските експерти в областта на млечната промишленост се обучават по съответния начин, за да получат основните знания за производството на това датско сирене-специалитет.

История

През 1889 г. Расмус Нилсен става управляващ директор на предприятието за млечни продукти Kirkeby на остров Fyn. Той работи усърдно в областта на млечните продукти, което между другото става ясно от факта, че млекопреработвателното предприятие е одобрено като учебен център за производители на млечни продукти, които получават държавна помощ за обучението си. През 1896 г. той получава безвъзмездна помощ от датското правителство за проучване на производството на сирене в чужбина. През следващата зима взема уроци по немски, а през пролетта на 1897 г. пътува до Източна Прусия по границата с Русия. Там преобладават степите с огромни пасища. Мандрите там са много известни като добри производители на сирене.

За да се улесни началото на периода на неговите проучвания в мандри, той получава препоръка от професор Bernhard Bøggild от датския Кралски ветеринарен и селскостопански университет. Поради това е приет добре в многобройните малки мандри, които се намират в Източна Прусия. Задачата му е да прегледа документацията и да установи технологиите, използвани за получаването на изисканите сирена-специалитети, които се произвеждат в Източна Прусия по това време.

След Източна Прусия Нилсен отива в Холандия, където работи в производството на сирене в редица различни мандри. Той се завръща в млекопреработвателното предприятие Kirkeby в родината през есента на 1897 г., придобил огромни нови познания и опит. Отново у дома, незабавно започва да опитва всичко, което е научил.

Още от самото начало той е напълно сигурен, че не желае да имитира нито едно от сиренатa, които е видял, а по-скоро да черпи от целия си опит, за да направи много специално сирене. Напълно ново сирене.

Специалната особеност на новото сирене, което Нилсен произвежда, е, че то е квадратно, пресовано сирене с много специфично зреене под въздействието на микроорганизми по повърхността. По това време е абсолютна новост пресованото сирене да има квадратна форма. Зреенето под въздействието на микроорганизми също е специално с това, че в кората на сиренето се втрива разтвор, съдържащ бактериални култури и дрожди.

Продажбите на новото сирене се увеличават бързо и постепенно много различни мандри започват да произвеждат този вид сирене.

Преди Втората световна война сиренето в Дания се произвежда предимно за вътрешния пазар. След войната и особено през 50-те години на XX век производството на сирене започва да се увеличава и нарастването на износа означава, че Дания трябва да се позиционира на износните пазари с типично датски наименования на сирена, за да бъде в състояние да представя датските сирена при пускането им на пазара заедно с други известни датски селскостопански продукти. На това сирене е дадено почетното наименование Danbo. Това е една от причините, поради които сиренето Danbo е включено в Конвенцията от Стреза, а по-късно в *Codex Alimentarius*.

Специфична характеристика на продукта

Danbo е едно от най-типичните датски сирена и за датските производители на млечни продукти това е типичният представител на пресованите сирена (сирена тип „opstukken“). Danbo притежава собствен силно отличаващ се вкус. То е меко, леко кисело, ароматно и се характеризира отчетливо със зреене под въздействието на микроорганизми. Високото водно съдържание на Danbo в сравнение с други подобни сирена също така му придава мекота и еластичност, които не се срещат при другите сирена, като същевременно нарязването му е лесно.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или други особености на продукта

Закрилата на Danbo като географско указание се основава на неговия характерен метод на производство и репутацията му.

Метод на производство

За производството на Danbo се използва много специален процес на зреене под въздействието на бактериална култура, известен като „датския метод“, при който сиренето се измива, за да може да зрее отвън навътре. Този процес на зреене под въздействието на микроорганизми е определящ за силно отличаващия се вкус на сиренето — вкус, който се харесва на датчаните, но който не допада на други европейци. Специфична особеност на производството на Danbo е добавянето на големи количества вода. Характерната консистенция на сиренето се дължи отчасти на това. Обучението за производство на Danbo е било и все още е обичайна част от обучението в областта на производството на млечни продукти в Дания и поради това указания за това как се прави Danbo могат да се открият в голям брой наръчници за обучение. В продължение на повече от 100 години датски производители, техници, технолози и инженери в областта на млечната промишленост са обучавани как да произвеждат Danbo. Предвид отдавна установените традиции, които се предават чрез обучение, и специалния метод на производство и зреене, който се използва в Дания, Danbo трябва да се произвежда и да зрее в складове за зреене в Дания.

Репутация

През 1952 г. 11 типични датски сирена, включително Danbo, получават датски наименования съгласно Конвенцията от Стреза и постановление № 80 на Министерството на земеделието от 13 март 1952 г.

Терминът „Danbo“ е съчетание от двете имена „Dan“ и „Bo“. Dan е северното производно на популярното наименование „Danerne“ („датчани“), а Bo означава „жител“. Следователно наименованието Danbo е историческият термин за човек, който живее в Дания, и е дадено на това сирене, тъй като всички датчани го считат за най-характерното датско сирене от всички видове.

Сиренето Danbo е признато за специалитет от датски произход. Според неотдавнашно проучване сред потребителите повечето датски потребители познават Danbo и го свързват с Дания. Тъй като производството и консумацията на Danbo са концентрирани в Дания, Danbo е известно най-вече сред датските потребители. Проучването показа, че като цяло има много малко хора извън Дания, които знаят за Danbo.

Специфичният характер на сиренето, и по-специално неговият изключително характерен вкус и специфичната му консистенция, превръщат Danbo в единствено по рода си сирене. Danbo е сиренето, което се консумира най-често в Дания. Поради неговия особен вкус то се консумира почти изключително от датчани.

Производството и консумацията на Danbo са концентрирани в Дания и днес Danbo се счита за националното сирене на Дания.

Сиренето Danbo е участвало както в национални, така и в международни изложения и конкурси и е печелило многобройни награди. Danbo има постоянно присъствие на национални изложения в продължение на повече от 100 години. Провеждани са и все още се провеждат многобройни рекламни кампании, свързани специално с Danbo, което е уникално сирене, удовлетворяващо изискванията на повечето потребители за добро сирене, изключително подходящо за нарязване на резени. В много международни справочни материали за сирена се посочва датският произход на този вид сирене. Освен това Danbo се използва в голям брой датски рецепти.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638931888219943336/Produktspecifikation%20for%20Danbo%20-%20110925.pdf