C/2025/6707

16.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6707)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Danbo“

Referenční číslo EU: PGI-DK-00830-AM01 – 16. září 2025

1. **Název produktu**

„Danbo“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Dánsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Fødevarestyrelsen (Dánská veterinární a potravinářská správa)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny se týkají redakčních změn a aktualizací, které nemají pro název zásadní význam.

Žádost o změnu chráněného zeměpisného označení Danbo nespadá do žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie pro zemědělské produkty stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, tedy nejedná se o:

a) změnu názvu nebo používání názvu;

b) riziko, které narušuje souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

c) změnu, která znamená další omezení uvádění výrobku na trh.

Změny specifikace produktu s chráněným zeměpisným označením Danbo jsou proto klasifikovány jako standardní změna ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Změna oddílu 2 specifikace produktu „Popis produktu Danbo“

Popis

Text „Vyzrálý, pevný sýr vyrobený z kravského mléka. Mléko ani mléčné výrobky z jiných zvířat nejsou dovoleny.“

byl změněn na:

„Vyzrálý, pevný sýr vyrobený z kravského mléka.“

Odůvodnění: Účelem změny je zjednodušit text, aniž by se změnila jeho podstata.

Tato změna vede ke změně oddílu 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 2.1 „Složení“ specifikace produktu

Popis

Poslední odstavec: „Obsah tuku v sušině je vyjádřen jako 30+ nebo 45+. U sýrů Danbo, které obsahují 30 % až < 45 % tuku v sušině, musí být obsah tuku uveden jako součást názvu. Jako referenční hodnota pro srovnávací údaje o výživové hodnotě ve vztahu k tuku se používá 45 % obsah tuku v sušině.“ byl vypuštěn.

Odůvodnění: Text byl vypuštěn, protože je považován za nadbytečný. Kromě toho by se obsah tuku v sušině neměl uvádět společně s názvem Danbo, který by se měl uvádět samostatně.

Tato změna vede ke změně bodu o složení v oddíle 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna bodu týkajícího se struktury v oddíle 2.2 „Vlastnosti“ specifikace produktu.

Popis

Ve druhé větě se slovo „příchutí“ nahrazuje slovem „kmínu“.

Odůvodnění: Jedná se o upřesnění, protože kmín je jediná povolená příchuť.

Tato změna vede ke změně bodu týkajícího se struktury v oddíle 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna bodu o zrání v oddíle 2.2 „Vlastnosti“ specifikace produktu.

Popis

Následující text v prvním odstavci:

„Charakteristické chuti a konzistence sýra Danbo se dosahuje tří až čtyřtýdenním zráním při teplotě 12 až 20 °C.“

byl změněn na:

„Charakteristické chuti a konzistence sýra Danbo se dosahuje dvou až čtyřtýdenním zráním při teplotě 7 až 21 °C.“

Odůvodnění: Teplota skladování byla změněna s ohledem na způsob, jakým se dosahuje charakteristické chuti a konzistence sýru Danbo. Změny v ustanoveních o skladování rovněž umožňují lepší využití skladovacích kapacit mlékáren. Praktické zkoušky a testy, včetně slepých degustačních testů, ukázaly, že vlastnosti sýru Danbo nejsou upravenými podmínkami skladování ovlivněny.

Tato změna vede ke změně bodu o zrání v oddíle 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna bodu o zrání v oddíle 2.2 „Vlastnosti“ specifikace produktu.

Popis

Text „Sýr ‚Danbo‘ je možno odeslat z výrobního závodu na další zpracování včetně zrání nebo k uskladnění do jiného závodu před uplynutím výše uvedených dob zrání, avšak druhý závod nesmí opustit do doby, než dosáhne minimálního stáří.“ byl vypuštěn.

Odůvodnění: Text byl vypuštěn, protože informace o způsobu výroby byly přesunuty do oddílu 5 specifikace produktu.

Tato změna vede ke změně bodu o zrání v oddíle 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna bodu týkajícího se dalších příchutí, které mohou být přidány v oddíle 2.2 „Vlastnosti“ specifikace produktu.

Popis

Text „Za předpokladu, že tato příměs bude charakteristická pro vůni a chuť sýra a že bude součástí názvu sýra nebo bude uvedena v souvislosti s ním, je povoleno přidání kmínu.“

byl změněn na:

„Za předpokladu, že to povede k odpovídající charakteristické chuti a vůni sýra, je povoleno přidání kmínu.“

Odůvodnění: Text byl vypuštěn, protože se týká označování. Tyto informace byly přesunuty do oddílu 8 specifikace produktu týkajícího se označování.

Tato změna vede ke změně bodu týkajícího se dalších příchutí, který může být přidán do oddílu 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 4 „Důkaz původu“ specifikace produktu

Popis

Text „Všichni výrobci sýra Danbo musí být předem schváleni certifikačním a kontrolním orgánem (viz oddíl 7 níže). Následné kontroly zahrnují kontrolu výroby a kontrolu výrobků na základě požadavků na výrobu a výrobky stanovených ve specifikaci produktu.

Sýry z mlékárny jsou označeny v souladu s platnou legislativou, aby bylo možné dohledat jejich původ v mlékárně. Označování kontrolují úřady.

Viz příloha 1 – stručný popis kontrol.“

byl změněn na:

„Sýr Danbo vyvinul Dán Rasmus Nielsen v mlékárně Kirkeby na ostrově Fyn. Při výrobě sýru Danbo se používá ojedinělý proces zrání pod mazem, známý jako ‚dánská metoda‘, při kterém se sýr omývá, aby zrál pod mazem zvenku dovnitř. Mnoho mezinárodních příruček uvádí dánský původ tohoto sýra.

Sýr Danbo byl pojmenován v roce 1952 v rámci konvence ve Strese. Název sýra byl jasným odkazem na jeho dánský původ – jméno ‚Dan‘ je odvozeno od severského názvu pro Dány (‚Danerne‘), zatímco Bo znamená ‚sídlící‘.“

Odůvodnění: Účelem změny je sladit text s názvem oddílu. Předchozí text navíc obsahoval informace o kontrolách, které považujeme za nadbytečné, neboť tyto kontroly jsou implicitně obsaženy v příslušných nařízeních.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 5 „Způsob výroby“ specifikace produktu

Popis

Text „Syrové kravské mléko je standardizováno z hlediska obsahu tuku a pasterizováno. Přidá se startovací kultura. Přidá se syřidlo. Po dosažení požadované pevnosti se sýřenina odkrojí nožem. Poté se směs promíchá, zbaví syrovátky a zahřeje, načež se sýřenina lisuje pod syrovátkou. Stlačená sýřenina se rozbije a kousky se přenesou do forem. Vytvarovaný sýr se znovu lisuje. Sýry se zchladí, nasolí, povrchově ošetří mazovou kulturou podle dánské metody a zrají různě dlouhou dobu v závislosti na požadované zralosti konečného výrobku. Během zrání nebo po něm a před zabalením se sýr případně omyje a osuší.

Viz vývojový diagram výroby Danbo v příloze 2 a popis ‚Dánské metody‘ v příloze 3.“

byl změněn na:

„Syrové kravské mléko je standardizováno z hlediska obsahu tuku a pasterizováno. Přidá se startovací kultura. Přidá se syřidlo. Po dosažení požadované pevnosti se sýřenina odkrojí nožem. Poté se směs promíchá, zbaví syrovátky a zahřeje, načež se sýřenina lisuje pod syrovátkou. Stlačená sýřenina se rozbije a kousky se přenesou do forem. Vytvarovaný sýr se znovu lisuje. Sýry se zchladí, nasolí a povrchově ošetří pomocí mazových kultur. V souladu s pokyny uvedenými ve vývojovém diagramu v příloze 1 a ‚dánskou metodou‘ popsanou v příloze 2 mohou být při zpracování použity mazové kultury *Brevibacterium linens, Corynebacterium casei* a/nebo *Microbacterium gubbeenense*.

Sýry zrají ve výrobním závodě, dokud nedosáhnou charakteristické chuti a konzistence. Sýry mohou být odeslány k dalšímu zrání nebo skladování do jiného závodu až poté, co získají své specifické vlastnosti.

Během zrání nebo po něm a před zabalením se sýr případně omyje a osuší.“

Odůvodnění: Změna byla provedena za účelem vyjasnění způsobu výroby.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 6.1 „Původ názvu“ specifikace produktu

Popis

První odstavec obsahující text „V roce 1952 získalo deset typických dánských sýrů, včetně sýra Danbo, dánské názvy v rámci konvence ve Strese a podle vyhlášky ministerstva zemědělství č. 80 ze dne 13. března 1952. Názvy sýrů a odpovídající popisy se používají dodnes v souladu s vyhláškou č. 335 ze dne 10. května 2004 o mléčných výrobcích apod.“

byl změněn na:

„V roce 1952 získalo jedenáct typických dánských sýrů, včetně sýra Danbo, dánské názvy v rámci konvence ve Strese a podle vyhlášky ministerstva zemědělství č. 80 ze dne 13. března 1952.“

Odůvodnění: Odstavec byl změněn, protože správný počet dánských sýrů je jedenáct, nikoli deset. Kromě toho byla vyhláška č. 335 ze dne 10. května 2004 o mléčných výrobcích apod. nahrazena novou vyhláškou. Sýr Danbo a příslušný popis byly z vyhlášky vymazány, když byl sýr zapsán v EU jako chráněné zeměpisné označení.

Tato změna vede ke změně bodu o dobrém jménu v oddíle 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 6.1 „Původ názvu“ specifikace produktu

Popis

Druhý odstavec obsahující text „Název ‚Danbo‘ vznikl sloučením dvou slov ‚Dan‘ a ‚Bo‘. Dan“ je odvozeno od severského názvu pro Dány („Danerne“) a „Bo“ znamená „sídlící“. Název „Danbo“ je tedy historickým pojmem pro toho, kdo sídlí v Dánsku, a tento sýr jej získal, protože všichni Dánové jej považují za nejtypičtější dánský sýr vůbec.“

se nahrazuje tímto:

„Název ‚Danbo‘ vznikl sloučením dvou slov ‚Dan‘ a ‚Bo‘. ‚Dan‘ je odvozeno od severského názvu pro Dány (‚Danerne‘) a ‚Bo‘ znamená ‚sídlící‘. Název ‚Danbo‘ je tedy historickým pojmem pro toho, kdo sídlí v Dánsku, a tento sýr jej získal, protože všichni Dánové jej považují za nejtypičtější dánský sýr vůbec.“

Odůvodnění: Redakční změna.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 6.4 „Charakteristický způsob výroby a dobré jméno“ specifikace produktu

Popis

Ve druhém odstavci byl vypuštěn text „při 40 100 tunách představuje přibližně 13 % celkové výroby sýrů v Dánsku“.

Odůvodnění: Změna byla provedena, protože se jedná o historické informace.

Tato změna vede ke změně bodu o dobrém jménu v oddíle 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 6.4 „Charakteristický způsob výroby a dobré jméno“ specifikace produktu

Popis

Ve čtvrtém odstavci byl vypuštěn text „Názvy sýrů a příslušné popisy se v souladu s vyhláškou č. 335 ze dne 10. května 2004 o mléčných výrobcích atd. používají i dnes.“

Odůvodnění: Text byl vypuštěn, protože vyhláška č. 335 ze dne 10. května 2004 o mléčných výrobcích apod. byla nahrazena novou vyhláškou.

Tato změna vede ke změně bodu o dobrém jménu v oddíle 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 6.4 „Charakteristický způsob výroby a dobré jméno“ specifikace produktu

Popis

V osmém odstavci byl vypuštěn text „naposledy to bylo na Národní výstavě mlékárenských výrobků a na regionálních výstavách v roce 2009.“

Odůvodnění: Věta byla vymazána, protože se jedná o historickou informaci.

Tato změna vede ke změně bodu o dobrém jménu v oddíle 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 7 „Certifikační a kontrolní orgán“ specifikace produktu

Popis

Vypouští se celý oddíl.

Odůvodnění: Celý oddíl o certifikačním a kontrolním orgánu byl vypuštěn, protože informace o tom, kdo je odpovědný za kontrolu shody se specifikací produktu, se nepovažují za relevantní pro zařazení do specifikace produktu. Navíc tento úkol již není delegován, ale nyní jej vykonává Dánská veterinární a potravinářská správa.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 8 „Označování“ specifikace produktu

Popis

Text „Danbo 45+ nebo 30+, v závislosti na obsahu tuku, plus ‚chráněné zeměpisné označení‘ nebo ‚CHZO‘ a/nebo oficiální symboly EU.“

se nahrazuje větou:

„Pokud byl přidán kmín, musí být uveden odděleně od zeměpisného označení, ale ve stejném zorném poli jako zeměpisné označení.“

Odůvodnění: Text byl vypuštěn, protože informace jsou považovány za nadbytečné. Požadavek, aby byl název doplněn o „chráněné zeměpisné označení“ nebo „CHZO“, již platí, a proto jej není třeba uvádět ve specifikaci produktu. Kromě toho byl vložen text týkající se označování v případě přidání kmínu, který byl dříve zahrnut do bodu o dalších příchutích, které mohou být přidány, v oddíle 2.2 „Vlastnosti“ specifikace produktu (viz změna č. 6).

Tato změna vede ke změně oddílu 4.6 „Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna oddílu 9 „Veškeré požadavky stanovené v předpisech Společenství nebo vnitrostátních předpisech“ specifikace produktu

Popis

Vypouští se celý oddíl.

Odůvodnění: Tento oddíl byl vypuštěn, protože již neexistují žádné konkrétní vnitrostátní požadavky.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna týkající se seskupení žadatelů

Popis

Byl aktualizován název a adresa seskupení žadatelů a vymazán název a adresa kontaktní osoby.

Odůvodnění: Jméno a adresa seskupení žadatelů byly opraveny. Kontaktní osoba, jejíž údaje byly dříve rovněž uvedeny, je považována za nadbytečnou, protože seskupení žadatelů lze kontaktovat přímo.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna týkající se přílohy 1

Popis

Příloha 1 byla zrušena a ostatní přílohy byly odpovídajícím způsobem přečíslovány.

Odůvodnění: Obsah přílohy 1 se považuje za nadbytečný.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Danbo“

Referenční číslo EU: PGI-DK-00830-AM01 – 16. září 2025

1. **Název (názvy)**

„Danbo“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Dánsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Vyzrálý, pevný sýr vyrobený z kravského mléka.

Složení

Obsah vody: v závislosti na obsahu tuku v sušině je maximální obsah vody následující:

Při obsahu tuku v sušině od 30 % do < 45 % je maximální obsah vody 56 %.

Pro obsah tuku v sušině od 45 % do < 50 % je maximální obsah vody 50 %.

Ostatní charakteristické vlastnosti

Vnější vzhled:

Pevná kůrka s vrstvou mazu. Sýr může být pokryt ochrannou vrstvou.

Vnitřek:

Barva: Bělavá (nebo slonovinová) až světle žlutá.

Konzistence: I když je měkké a pružné konzistence, je vhodný ke krájení.

Struktura: Od několika až po velký počet rovnoměrně rozmístěných a pravidelně okrouhlých ok velikosti hrášku, většinou do průměru 10 mm, případně s několika málo štěrbinovými otvory. Při použití kmínu se obvykle objevují mnohem menší, nepravidelná oka.

Vůně a chuť: Jemná, lehce nakyslá, aromatická a charakteristická chuť způsobená dozráváním pod mazem. S rostoucím stářím se vůně a chuť stávají výraznějšími.

Tvar: Plochý a čtvercový nebo pravoúhlý.

Zrání: Charakteristické chuti a konzistence se dosahuje dvou až čtyřtýdenním zráním při teplotě 7 až 21 °C.

Další příchuti, které mohou být přidány: Za předpokladu, že to povede k odpovídající charakteristické chuti a vůni sýra, je povoleno přidání kmínu.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pokud byl přidán kmín, musí být uveden odděleně od zeměpisného označení, ale ve stejném zorném poli jako zeměpisné označení.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Dánsko

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ dobré pověsti

☐ kvalitě

☑ ostatních vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Dánsko je hrdé na svou dlouhou tradici výroby mléčných výrobků. Výroba sýra Danbo je nedílnou součástí výuky na dánských školách zaměřených na mlékárenství již více než 100 let. Dánští mlékárenští odborníci jsou rovněž školeni, aby získali zásadní know-how, pokud jde o výrobu této dánské sýrové speciality.

Historie

V roce 1889 se stal ředitelem mlékárny Kirkeby na ostrově Fyn Rasmus Nielsen. Jeho zapálenost pro mlékárenský obor je mimo jiné zřejmá i z toho, že jeho mlékárna byla schválena jakožto odborná škola mlékárenská se státním příspěvkem. V roce 1896 získal od dánské vlády stipendium na studium výroby sýrů v zahraničí. Příští zimu studoval v Německu a na jaře 1897 odcestoval do východního Pruska na hranice s Ruskem. Jednalo se o stepní krajinu s rozsáhlými pastvinami a mlékárenské podniky zde byly známé svou výrobou kvalitních sýrů.

Pro snazší zahájení studijního pobytu v mlékárnách obdržel doporučující dopis od profesora Bernharda Bøggilda z Královské dánské veterinární a zemědělské vysoké školy. Byl proto dobře přijat v mnoha menších mlékárnách ve východním Prusku. Jeho úkolem bylo získat dokumentaci a seznámit se se způsoby používanými při výrobě kvalitních sýrových specialit, které se v té době ve východním Prusku vyráběly.

Po východním Prusku navštívil Nielsen ještě Holandsko, kde se účastnil výroby sýrů v mnoha různých mlékárnách. Domů do mlékárny v Kirkeby se vrátil na podzim roku 1897 obohacen o cenné nové poznatky a zkušenosti, které se zde ihned snažil vyzkoušet.

Od počátku mu bylo jasné, že nechce napodobovat žádný ze sýrů, které viděl, ale spíše použít všechny své zkušenosti k vytvoření zcela speciálního, úplně nového sýra.

Zvláštním rysem tohoto nového sýra, který Nielsen vyrobil, byl jeho čtyřhranný tvar a speciální dozrávání pod mazem. V té době byl lisovaný čtverhranný sýr naprostou novinkou. Zrání pod mazem, kdy byla kůra sýra natřena roztokem obsahujícím kultury bakterií a kvasinek, bylo rovněž neobvyklé.

Nový sýr šel velmi rychle na odbyt a postupně začaly tento druh sýra vyrábět i mnohé další mlékárny.

Do druhé světové války se dánské sýry vyráběly hlavně pro domácí trh. Po válce a zejména v 50. letech 20. století se začala produkce sýrů zvyšovat a kvůli růstu bylo nutno dávat dánským sýrům na exportním trhu typické dánské názvy, aby mohly být uváděny na trh s dalšími známými produkty dánského zemědělství. Tento sýr získal čestný název Danbo. a byl zařazen na seznam v rámci konvence ve Strese a později do standardu *Codex Alimentarius*.

Specifičnost produktu

Danbo je jedním z nejtypičtějších dánských sýrů a pro dánské producenty mléčných výrobků je to typický představitel lisovaných sýrů („opstukken“). Danbo má zcela zvláštní specifickou chuť. Je jemný, lehce nakyslý, aromatický a je pro něj výrazně charakteristické zrání pod mazem. Vysoký obsah vody ve srovnání s jinými, podobnými sýry, mu zároveň propůjčuje měkkost a pružnost, kterou u jiných sýrů nenajdeme, a přitom jej lze snadno krájet.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Ochrana názvu Danbo jako zeměpisného označení vychází z jeho charakteristického způsobu výroby a z jeho pověsti.

Způsob výroby

Při výrobě sýru Danbo se používá ojedinělý proces zrání pod mazem, známý jako „dánská metoda“, při kterém se sýr omývá, aby zrál pod mazem zvenku dovnitř. Tento proces zrání pod mazem je zásadní pro zcela specifickou chuť sýra, kterou přijali Dánové za svou, což se ovšem ve stejné míře nevztahuje na chuťové buňky jiných Evropanů. Zvláštním rysem při výrobě sýra Danbo je přidání velkého množství vody, jemuž vděčí sýr za svou charakteristickou konzistenci. Postup výroby sýra Danbo vždy byl – a stále je – samozřejmou součástí vzdělávání dánských mlékařů, a návod na výrobu tohoto sýra je proto možné nalézt v řadě učebnic. Jak vyrobit sýr Danbo se již více než sto let učí dánští mlékaři, technici, technologové i inženýři mlékárenského odvětví. Vzhledem k dlouhé tradici, která se předává výukou, a ke zvláštnímu způsobu výroby a zrání používaným v Dánsku musí být sýr Danbo vyráběn v Dánsku a musí zrát ve zdejších podnicích zabývajících se zráním sýrů.

Dobré jméno

V roce 1952 získalo jedenáct typických dánských sýrů, včetně sýra Danbo, dánské názvy v rámci konvence ve Strese a podle vyhlášky ministerstva zemědělství č. 80 ze dne 13. března 1952.

Název „Danbo“ vznikl sloučením dvou slov „Dan“ a „Bo“. „Dan“ je odvozeno od severského názvu pro Dány („Danerne“) a „Bo“ znamená „sídlící“. Název „Danbo“ je tedy historickým pojmem pro toho, kdo sídlí v Dánsku, a tento sýr jej získal, protože všichni Dánové jej považují za nejtypičtější dánský sýr vůbec.

Danbo je uznáván jako specialita dánského původu. Podle nedávného průzkumu mezi spotřebiteli zná naprostá většina dánských zákazníků tento sýr a spojuje si jej s Dánskem. Vzhledem k tomu, že výroba a konzumace sýra Danbo se soustřeďuje v Dánsku, znají tento sýr spíše dánští konzumenti. Průzkum ukázal, že mimo Dánsko zná tento sýr jen velmi málo lidí.

Zvláštní charakter tohoto sýra, zejména jeho vysoce specifická chuť a zvláštní konzistence, odlišuje sýr Danbo od všech ostatních. Danbo se v Dánsku konzumuje naprosto běžně a vzhledem k jeho zvláštní povaze jej jedí téměř výlučně Dánové.

Výroba i konzumace sýra Danbo se soustřeďuje v Dánsku a tento sýr je v současnosti považován za dánský národní sýr.

Sýr Danbo se účastnil výstav a soutěží na národní i mezinárodní úrovni a získal celou řadu ocenění. Na národních výstavách má sýr Danbo své místo již více než sto let. Danbo byl a je předmětem bezpočetných reklamních kampaní jako unikátní sýr, který splňuje většinu požadavků spotřebitelů na dobrý sýr, který je zvláště vhodný ke krájení. Mnoho mezinárodních příruček uvádí dánský původ tohoto sýra. Sýr Danbo se také používá v řadě dánských kuchařských receptů.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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