C/2025/6707

16.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6707)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Danbo«

EU-referencenummer: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Danbo«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Danmark

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Fødevarestyrelsen

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne vedrører redaktionelle ændringer og opdateringer uden væsentlig betydning for betegnelsen.

Anmodningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse Danbo henhører ikke under et af de tre tilfælde i art. 24, stk. 3, i forordning (EU) No 2024/1143, hvor der er tale om en EU-ændring for landbrugsprodukter, dvs.:

a) en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen.

b) risiko for, at tilknytningen til det geografiske område nævnt i enhedsdokumentet ikke kommer i betragtning.

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

Ændring af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse Danbo klassificeres derfor som en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) No 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 2. Beskrivelse af Danbo

Beskrivelse

Teksten: »Modnet fast ost, tilvirket af mælk af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden animalsk oprindelse er ikke tilladt«

Ændres til:

»Modnet fast ost, tilvirket af komælk.«

Begrundelse: Formålet med ændringen er en simplificering af teksten, idet der indholdsmæssigt ikke foretages nogen ændring.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets afsnit 4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 2.1. Sammensætning

Beskrivelse

Det sidste afsnit: »Fedt i tørstof angives som 30+ henholdsvis 45+. For Danbo med indhold af fedt i tørstof fra 30 til < 45 % skal fedtindholdet fremgå af benævnelsen. 45 % fedt i tørstof anvendes som reference for sammenlignende ernæringsanprisning for fedtindhold« slettes.

Begrundelse: Teksten slettes, da den findes overflødig. Derudover bør angivelse af fedt i tørstof ikke angives sammen med betegnelsen Danbo, da betegnelsen Danbo bør stå isoleret.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om sammensætning i afsnit 4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens punkt om bygning i afsnit 2.2. Egenskaber.

Beskrivelse

I anden sætning erstattes ordet »smagstilsætninger« med ordet »kommen«.

Begrundelse: Der er tale om en præcisering, idet kommen er den eneste tilladte smagstilsætning.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om bygning i afsnit 4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens punkt om lagring i afsnit 2.2. Egenskaber.

Beskrivelse

Teksten i første afsnit:

»Danbo smags- og tekstur-karakteristika opnås efter modning i 3-4 uger ved 12-20 °C.«

Ændres til:

»Danbo Smags- og tekstur-karakteristika opnås efter modning i 2-4 uger ved 7-21 °C.«

Begrundelse: Lagringstemperaturen ændres af hensyn til, hvordan Danbo smags- og teksturkarakteristika opnås. Ændringerne i lagringsbestemmelserne giver desuden mulighed for en bedre udnyttelse af mejeriernes lagringskapacitet. Praktiske forsøg og test, bl.a. blindsmagninger, har vist, at Danbos karakteristika og egenskaber ikke påvirkes af de ændrede lagringsbetingelser.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om lagring i afsnit 4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens punkt om lagring i afsnit 2.2. Egenskaber.

Beskrivelse

Teksten »Danbo må afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling, herunder modning, eller oplagring i anden virksomhed, forinden de har opnået denne alder, men må ikke udleveres fra denne anden virksomhed, forinden ostene har opnået minimumsalderen« slettes.

Begrundelse: Teksten er slettet, da informationen flyttes til produktspecifikationens afsnit 5 vedrørende fremstillingsmetode.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om lagring i afsnit 4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens punkt om tilladt tilsætning af andre smagstilsætninger i afsnit 2.2. Egenskaber.

Beskrivelse

Teksten »Kommen kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen, og at den karaktergivende smagstilsætning indgår i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil«

Ændres til

»Kommen kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.«

Begrundelse: Teksten er slettet, idet den vedrører mærkning. informationen er flyttet til produktspecifikationens afsnit 8 vedrørende mærkning.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om tilladt tilsætning af andre smagsingredienser i afsnit 4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 4. Bevis for oprindelse.

Beskrivelse

Teksten »Alle producenter af Danbo skal forhåndsgodkendes af certificerings- og kontrol- organet (se under punkt 7). Den efterfølgende kontrol omfatter inspektion af produktionen samt kontrol af produktet med afsæt i de krav til produktionen og produktet, der følger af varespecifikation.

Fra mejeriet mærkes i henhold til gældende lovgivning, så sporbarheden tilbage til mejeriet er sikret. Mærkningen er underlagt myndighedskontrol.

Se bilag 1 - en kort beskrivelse af kontrollen.«

Ændres til:

»Danbo blev udviklet af danskeren Rasmus Nielsen, der udviklede osten på Kirkeby mejeri på Fyn. I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som »den danske metode«, hvor ostene fugtbehandles, således, at de får en kitmodning udefra og indefter. En lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse.

Danbo fik sit navn i 1952 under Stresa-konventionen. Navnet var en stærk reference til den danske oprindelse, idet navnet »Dan« er nordisk afledt af folkenavnet Danerne (dan-skerne), mens Bo betyder »den bosiddende«.«

Begrundelse: Formålet med ændringen er at have en tekst, der er forenelig med titlen på afsnittet. Den tidligere tekst vedrørte desuden oplysninger om kontrollen, som vi mener er overflødig, da det følger af reglerne på området.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 5. Fremstillingsmetode.

Beskrivelse

Teksten »Rå komælk fedtstandardiseres og pasteuriseres, syrevækker tilsættes. Løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning, hvorefter koaglet presses under valle. Det sammenpressede koagel udskæres og stykkerne kommes i forme. Osten i formen presses igen. Ostene afkøles, saltes, overfladebehandles med kitkultur efter den danske metode og gennemgår en lagringsproces af forskellig længde afhængig af ønsket modningsgrad i det færdige produkt. Osten kan evt. vaskes og tørres under eller efter lagringen inden osten emballeres.

Se flowdiagram for fremstilling af Danbo i bilag 2 samt bilag 3 beskrivelse af »Den danske metode«.«

Ændres til:

»Rå komælk fedtstandardiseres og pasteuriseres, syrevækker tilsættes. Løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning, hvorefter koaglet presses under valle. Det sammenpressede koagel udskæres og stykkerne kommes i forme. Osten i formen presses igen. Ostene afkøles, saltes, overfladebehandles med kitkulturer. Behandlingen med kitkulturer kan ske med Brevibacterium linens, Corynebacterium casei og/eller Microbacterium gubbeenense efter de retningslinjer, der fremgår af blokdiagrammet i bilag 1 og »den danske metode«, der er beskrevet i bilag 2.

Ostene modnes på fremstillingsvirksomheden til smags- og teksturkarakteristika er opnået, og kan først afsendes til yderligere modning eller oplagring i anden virksomhed, når ostene har opnået de karakteristiske egenskaber.

Osten kan evt. vaskes og tørres under eller efter lagringen inden osten emballeres.«

Begrundelse: Ændringen foretages for at præcisere fremstillingsmetoden.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 6.1. Navnets oprindelse.

Beskrivelse

Første afsnit med teksten »I 1952 fik 10 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa--konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952. Ostenavnene og de tilhørende beskrivelser er fortsat gældende i dag i henhold til bekendtgørelse nr. 335 af 10. Maj 2004 om mælkeprodukter m.v.«

Ændres til:

»I 1952 fik 11 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa--konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952.«

Begrundelse: Afsnittet tilrettes, idet det korrekte antal danske oste er 11 og ikke 10. Desuden er den angivne bekendtgørelse nr. 334 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v. erstattet med en ny bekendtgørelse. Danbo og den tilhørende beskrivelse er udgået af bekendtgørelsen i forbindelse med EU registreringen af Danbo som en beskyttet geografisk betegnelse.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om omdømme i afsnit 5. Tilknytning til det geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 6.1. Navnets oprindelse.

Beskrivelse

Andet afsnit med teksten »Danbo betegnelsen er en kombination af de to navne Dan og Bo. Dan er det nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder »den bosiddende«. Navnet Danbo er således den historiske betegnelse for en der er bosiddende i Danmark og blev givet til denne ost fordi den i alle danskeres bevidsthed bliver opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste.«

Erstattes med:

»Betegnelsen Danbo er en kombination af de to navne Dan og Bo. Dan er nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder »den bosiddende«. Navnet Danbo er således den historiske betegnelse for en der er bosiddende i Danmark og blev givet til denne ost fordi den i alle danskeres bevidsthed bliver opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste.«

Begrundelse: Redaktionel ændring.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 6.4. Karakteristiske produktionsmetode og omdømme.

Beskrivelse

I andet afsnit slettes teksten »og udgør med 40 100 tons ca. 13 % af den samlede danske osteproduktion.«

Begrundelse: Ændring skyldes, at oplysningen er historisk.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om omdømme i afsnit 5. Tilknytning til det geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 6.4. Karakteristiske produktionsmetode og omdømme.

Beskrivelse

I fjerde afsnit slettes teksten »Ostenavnene og de tilhørende beskrivelser er forsat gældende i dag i henhold til bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter mv.«

Begrundelse: Teksten fjernes, idet den angivne bekendtgørelse nr. 334 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v. er erstattet med en ny bekendtgørelse.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om omdømme i afsnit 5. Tilknytning til det geografiske område

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 6.4. Karakteristiske produktionsmetode og omdømme.

Beskrivelse

I ottende afsnit slettes teksten »senest ved Lands-mejeriudstillingen og Kredsudstillinger i 2009«.

Begrundelse: Sætningen fjernes, idet der er tale om en historisk oplysning.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om omdømme i afsnit 5. Tilknytning til det geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 7. Certificerings- og kontrolorgan.

Beskrivelse

Hele afsnittet udgår.

Begrundelse: Hele afsnittet om certificerings- og kontrolorgan slettes, idet oplysning om, hvem der er ansvarlig for kontrol med overholdelse af produktspecifikationen ikke vurderes relevant at medtage i produktspecifikationen, og desuden er kontrolopgaven ikke længere delegeret, men varetages nu af Fødevarestyrelsen.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 8. Mærkning.

Beskrivelse

Teksten »Danbo 45+ eller 30+ afhængig af fedtprocent suppleret med »beskyttet geografisk betegnelse« eller »BGB« og/eller de officielle EU-symboler.«

Erstattes med:

»Hvis kommen er tilsat, skal dette angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den geografiske betegnelse.«

Begrundelse: Teksten slettes, idet det vurderes at informationen er overflødig. Kravet om, at betegnelsen skal suppleres med »beskyttet geografisk betegnelse« eller »BGB«" er i forvejen gældende, og skal derfor ikke gentages i produktspecifikationen. Derudover er der indsat den tekst om mærkning, såfremt kommen er tilsat, som tidligere fremgik af punktet om tilladt tilsætning af andre smagstilsætninger i produktspecifikationens afsnit 2.2. Egenskaber (se ændring nr. 5).

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets afsnit 4.6. Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af produktspecifikationens afsnit 9. Eventuelle krav i EF bestemmelser eller nationale bestemmelser.

Beskrivelse

Hele afsnittet udgår.

Begrundelse: Afsnittet udgår, da der ikke længere findes særlige nationale krav.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring vedrørende den ansøgende sammenslutning.

Beskrivelse

Navn og adresse på den ansøgende sammenslutning opdateres, og navn og adresse på kontaktperson slettes.

Begrundelse: Berigtigelse af navn og adresse for den ansøgende sammenslutning. Kontaktpersonen, der tidligere også fremgik, findes overflødig, idet kontakt kan foregå direkte til den ansøgende sammenslutning.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring vedrørende bilag 1.

Beskrivelse

Bilag 1 slettes, og nummereringen af de resterende bilag tilrettes derefter.

Begrundelse: Indholdet i bilag 1 vurderes overflødigt.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Danbo«

EU-referencenummer: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Danbo«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Danmark

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 - Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Modnet fast ost, tilvirket af komælk

Sammensætning

Vandindhold: afhængig af fedt i tørstofindholdet er det maksimale vandindhold følgende:

Ved fedt i tørstofindhold på 30 % til < 45 %, da er det maksimale vandindhold 56 %.

Ved fedt i tørstofindhold på 45 % til < 50 %, da er det maksimale vandindhold 50 %.

De øvrige specifikke kendetegn er

Ydre:

Fast skorpe med kitlag. Osten kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til lys gullig.

Konsistens: En smidig og blød, men stadig skærbar konsistens.

Bygning: Få til mange, ensartet fordelte, jævnt runde huller af størrelse som ærter, for det mest op til 10 mm i diameter, evt. med få spalteformede åbninger. Hvis kommen er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form.

Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk og karakteristisk smag fra kitmodningen. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Form: Flad kvadratisk eller rektangulær.

Lagring: Smags- og teksturkarakteristika opnås efter modning i 2-4 uger ved 7-21 °C.

Tilladt tilsætning af andre smagsingredienser: Kommen kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

-

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

-

4.6. *Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til*

Hvis kommen er tilsat, skal dette angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den geografiske betegnelse.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Danmark

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ kvalitet

☑ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Der er en meget lang og stolt tradition for at producere mejeriprodukter i Danmark. I mere end 100 år har produktion af Danbo været en integreret del af curriculum på den danske mejeriskole. De danske mejerifagfolk har således gennem deres uddannelsesforløb tilegnet sig den helt afgørende knowhow for fremstillingen af denne danske ostespecialitet.

Historik

I 1889 blev Rasmus Nielsen bestyrer på Kirkeby mejeri på Fyn. Han var en dygtig mejerimand, hvilket bl.a. fremgår af, at mejeriet blev godkendt som uddannelsessted for mejerister med statsunderstøttelse. I 1896 fik han tildelt et legat af den danske stat beregnet til et studieophold i udlandet for at studere osteproduktion. I den følgende vinter tog han undervisning i tysk, og i foråret 1897 rejste han til Østpreussen langs grænsen til Rusland. Her var der et steppeland med store græsarealer. Mejerierne her var kendt for deres gode osteproduktion.

For at lette introduktionen til sine studieophold på mejerierne fik han en anbefalingsskrivelse med af professor Bernhard Bøggild fra Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. Han blev derfor godt modtaget på de mange små mejerier der fandtes i Østpreussen. Op-gaven var at finde opskrifter og teknikker bag de fine ostespecialiteter, man dengang fremstillede i Østpreussen.

Efter Østpreussen rejste Rasmus Nielsen til Holland, hvor han deltog i osteproduktionen på flere mejerier. Han kom hjem til Kirkeby mejeri i efteråret 1897 beriget med mange nye iagttagelser og erfaringer. Hjemme gik han straks i gang med at afprøve alt, hvad han havde lært.

Fra begyndelsen havde han den overbevisning, at han ikke ville efterligne en enkelt af de ostesorter, han havde set, men ville samle sine erfaringer til at lave en helt speciel ost. En helt ny ost.

Det særlige ved den nye ost, Rasmus Nielsen producerede, var, at det var en firkantet, opstukken ost med en helt speciel kitmodning. På det tidspunkt var det noget helt nyt, at en opstukken ost var firkantet. Kitmodningen var også speciel derved, at ostens skorpe blev indgnedet med en opløsning indeholdende flere bakterie- og gærkulturer.

Salget af den nye ost gik strygende, og efterhånden begyndte flere mejerier at fremstille ostetypen.

Før 2. Verdenskrig produceredes hovedsagelig ost til hjemmemarkedet i Danmark. Efter krigen og specielt efter 1950-erne tog osteproduktionen fart, og den stigende eksport nødvendiggjorde, at Danmark markerede sig på eksportmarkederne med typiske danske ostenavne, således at man kunne fremhæve de danske oste i markedsføringen ved siden af de andre kendte danske landbrugsprodukter. Denne ost fik hædersnavnet Danbo. Derfor blev blandt andet Danbo opført i Stresa-konventionen og senere i Codex Alimentarius.

Produktets egenart

Danbo er en af de mest typiske danske oste og for danske mejerifolk den typiske repræsentant for ostetypen »opstukket ost«. Danbo har sin egen helt specielle smag. Den er mild, let syrlig, aromatisk og med et meget karakteristisk præg af kitmodning. Endvidere har osten grundet sin høje vandprocent, sammenlignet med andre lignede oste, en smidighed og blødhed, men samtidigt skærbar konsistens, der adskiller sig fra andre oste.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn

Beskyttelse af Danbo som en geografisk betegnelse bygger på den karakteristiske produktions metode og omdømme.

Produktionsmetoden:

I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som »den danske metode« hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kit-modning udefra og indefter. Denne kitmodning er afgørende for ostens helt specielle smag. En smag danskerne har taget til sig, men som langt fra falder i de øvrige europæeres smag. I forbindelse med produktionen af Danbo tilsættes der som noget særligt store mængder vand, hvilket er med til at give osten sin karakteristiske konsistens. Læren om fremstillingen af Danbo har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeri-uddannelse, og der henvises derfor også til fremstillingen af Danbo i en lang række lære-øger. I mere end 100 år er danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører blevet undervist i, hvordan man fremstiller Danbo. På baggrund af de lange uddannelsesmæssige traditioner og den særlige danske fremstilling og modningsproces skal Danbo fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark.

Omdømme

I 1952 fik 11 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa-konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952.

Danbo betegnelsen er en kombination af de to navne Dan og Bo. Dan er det nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder »den bosiddende«. Navnet Danbo er således den historiske betegnelse for en der er bosiddende i Danmark og blev givet til denne ost fordi den i alle danskeres bevidsthed bliver opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste.

Danbo er anerkendt som en specialitet af dansk oprindelse. Ifølge en aktuel forbrugerundersøgelse kender og forbinder langt hovedparten af de danske forbrugere Danbo med Danmark. Da produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, er Danbo mest kendt blandt de danske forbrugere. Ifølge undersøgelse er det kun meget få ikke-danskere der i det hele taget kender Danbo.

Grundet ostens egenart, herunder særligt den meget karakteristiske smag og den særlig konsistens ligner Danbo ingen andre oste. Danbo er den ost, der hyppigst spises i Danmark og grundet ostens egenart spises den næsten udelukkende af danskere.

Produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, og Danbo betragtes i dag som Danmarks nationalost.

Danbo osten har deltaget i — og modtaget en lang række anerkendelser ved — udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt. Danbo har deltaget på de nationale udstillinger i over 100 år som en fast bestanddel. Der har været, og der er stadig et utal af forskellige reklamefremstød for netop Danbo, som en helt unik ost, der er egnet til at op-fylde de fleste forbrugeres ønsker om en god ost, der er særlig egnet til at skære i skiver. En lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse. Derudover indgår Danbo i et utal af danske madopskrifter.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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