C/2025/6707

16.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6707)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Danbo“

EU-Nr.: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Danbo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Dänemark

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Fødevarestyrelsen (dänische Veterinär- und Lebensmittelbehörde)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen betreffen redaktionelle Änderungen und Aktualisierungen, die für den Namen unerheblich sind.

Der Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Danbo“ fällt unter keinen der drei Fälle gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, die eine Unionsänderung für landwirtschaftliche Erzeugnisse darstellen, da die Änderung

a) keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthält;

b) nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

c) keine weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die Änderungen der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Danbo“ werden daher als Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 eingestuft.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2 „Beschreibung von ‚Danbo'" der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut „Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus der Milch von Rindern. Die Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen anderen tierischen Ursprungs ist nicht zulässig."

wird wie folgt geändert:

„Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch."

Begründung: Der Zweck der Änderung besteht darin, den Text zu vereinfachen, ohne ihn inhaltlich zu verändern.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt" des Einzigen Dokuments mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.1 „Zusammensetzung" der Produktspezifikation

Beschreibung

Der letzte Absatz wird gestrichen: „Der Fettgehalt in der Trockenmasse wird mit ‚30+' bzw. ‚45+' angegeben. Für ‚Danbo' mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 30 % bis < 45 % muss der Fettgehalt aus der Bezeichnung hervorgehen. Als Bezugswert für vergleichende nährwertbezogene Angaben zum Fettgehalt wird die Fettgehaltsstufe 45+ (45 % Fett in der Trockenmasse) verwendet."

Begründung: Der Text wird gestrichen, da er als überflüssig erachtet wird. Ferner sollte der Fettgehalt in der Trockenmasse nicht zusammen mit der Bezeichnung „Danbo" angegeben werden, die isoliert erscheinen sollte.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt" des Einzigen Dokuments unter „Zusammensetzung" mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.2 „Merkmale" der Produktspezifikation unter „Struktur"

Beschreibung

Im zweiten Satz wird der Wortlaut „Anwendung von Geschmackszusätzen" durch den Wortlaut „Zugabe von Kümmel" ersetzt.

Begründung: Es handelt sich um eine Klarstellung, da Kümmel der einzige zulässige Geschmackszusatz ist.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt" des Einzigen Dokuments unter „Struktur" mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.2 „Merkmale" der Produktspezifikation unter „Lagerung".

Beschreibung

Der Wortlaut im ersten Absatz

„Die Geschmacks- und Texturmerkmale von ‚Danbo' werden nach einer drei- bis vierwöchigen Reifung bei 12 bis 20 °C erreicht."

wird wie folgt geändert:

„Die Geschmacks- und Texturmerkmale von ‚Danbo' werden nach einer zwei- bis vierwöchigen Reifung bei 7 bis 21 °C erreicht."

Begründung: Die Lagertemperatur wird geändert, um der Art und Weise Rechnung zu tragen, in der der charakteristische Geschmack und die charakteristische Textur von „Danbo“ erreicht werden. Die Änderungen der Vorschriften für die Lagerung ermöglichen auch eine bessere Nutzung der Lagerkapazitäten der Molkereien. Praktische Prüfungen und Tests, darunter auch Blindverkostungen, haben gezeigt, dass die Merkmale von „Danbo“ durch die geänderten Lagerbedingungen nicht beeinträchtigt werden.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt“ des Einzigen Dokuments unter „Lagerung“ mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.2 „Merkmale“ der Produktspezifikation unter „Lagerung“

Beschreibung

Folgender Satz wird gestrichen: „‚Danbo‘ darf vor Erreichen dieses Alters vom Erzeugerbetrieb zur Weiterverarbeitung, u. a. zur Reifung oder Lagerung, an einen anderen Betrieb abgegeben werden, doch darf der Käse von diesem zweiten Betrieb nicht ausgeliefert werden, bevor er nicht das Mindestalter erreicht hat.“

Begründung: Der Satz wird gestrichen, da die Angaben in Rubrik 5 der Produktspezifikation über das Herstellungsverfahren verschoben werden.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt“ des Einzigen Dokuments unter „Lagerung“ mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.2 „Merkmale“ der Produktspezifikation unter „Weitere zulässige Geschmackszusätze“

Beschreibung

Der Satz „Die Zugabe von Kümmel ist gestattet, sofern Geruch und Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden und der charakterbestimmende Geschmackszusatz als Teil der Benennung selbst erscheint oder im Zusammenhang mit dieser angegeben wird.“

wird wie folgt geändert:

„Die Zugabe von Kümmel ist gestattet, sofern Geruch und Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden.“

Begründung: Der letzte Teil des Satzes wird gestrichen, da er sich auf die Kennzeichnung bezieht. Die Angaben werden in Rubrik 8 der Produktspezifikation über die Kennzeichnung verschoben.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt“ des Einzigen Dokuments unter „Weitere zulässige Geschmackszusätze“ mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 4 „Ursprungsnachweis“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut „Alle Hersteller von ‚Danbo‘ müssen von der Bescheinigungs- und Kontrollstelle vorab zugelassen worden sein (siehe Rubrik 7). Die nachfolgenden Kontrollen umfassen die Überprüfung der Herstellung und der Erzeugnisse auf der Grundlage der in der Produktspezifikation festgelegten Herstellungs- und Erzeugnisanforderungen.

Bevor der Käse die Molkerei verlässt, wird er gemäß den geltenden Rechtsvorschriften etikettiert, wodurch die Rückverfolgbarkeit zur jeweiligen Molkerei gewährleistet ist. Die Etikettierung unterliegt einer amtlichen Überwachung.

(Siehe Anhang 1 – Kurzbeschreibung der Kontrollen.)“

wird wie folgt geändert:

„‚Danbo‘ wurde von dem Dänen Rasmus Nielsen in der Molkerei Kirkeby auf der Insel Fünen entwickelt. Bei der Herstellung von ‚Danbo‘ wird eine ganz besondere Schmierereifung eingesetzt, die als ‚dänisches Verfahren‘ bezeichnet wird: Der Käse wird dabei einer Feuchtebehandlung unterzogen, sodass er eine Schmierereifung von außen nach innen erfährt. Zahlreiche internationale Käselexika verweisen auf den dänischen Ursprung der Käsesorte.

‚Danbo‘ erhielt im Jahr 1952 im Rahmen des Übereinkommens von Stresa seinen Namen. Die Benennung des Käses war ein eindeutiger Hinweis auf seinen dänischen Ursprung, wobei ‚Dan‘ eine skandinavische Ableitung der Volksbezeichnung ‚Daner‘ (Dänen) ist, während ‚Bo‘ wörtlich ‚der Wohnhafte, Sesshafte‘ bedeutet.“

Begründung: Der Zweck der Änderung besteht darin, den Text an den Titel der Rubrik anzupassen. Darüber hinaus enthält der ursprüngliche Text Informationen über Kontrollen, die als überflüssig erachtet werden, da solche Kontrollen in den einschlägigen Vorschriften implizit enthalten sind.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 5 „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut „Kuhrohmilch wird auf den erforderlichen Fettgehalt eingestellt und pasteurisiert. Säurewecker werden zugegeben. Lab wird zugegeben. Der Käsebruch wird bei geeigneter Festigkeit mit einem Schneidewerk zerkleinert. Anschließend wird die Mischung gerührt, von Molke befreit und erhitzt, bevor der Käsebruch unter Molke gepresst wird. Der gepresste Käsebruch wird zerkleinert und dann in Formen gefüllt. Der geformte Käse wird erneut gepresst. Der Käse wird gekühlt, gesalzen, gemäß dem dänischen Verfahren mit einer Schmierekultur oberflächenbehandelt und je nach gewünschtem Reifegrad des Fertigerzeugnisses unterschiedlich lange gereift. Der Käse kann optional während oder nach der Reifung und vor dem Verpacken abgewaschen und abgetrocknet werden.

(Siehe Flussdiagramm zur Herstellung von ‚Danbo‘ in Anhang 2 und die Beschreibung des ‚dänischen Verfahrens‘ in Anhang 3.)“

wird wie folgt geändert:

„Kuhrohmilch wird auf den erforderlichen Fettgehalt eingestellt und pasteurisiert. Säurewecker werden zugegeben. Lab wird zugegeben. Der Käsebruch wird bei geeigneter Festigkeit mit einem Schneidewerk zerkleinert. Anschließend wird die Mischung gerührt, von Molke befreit und erhitzt, bevor der Käsebruch unter Molke gepresst wird. Der gepresste Käsebruch wird zerkleinert und dann in Formen gefüllt. Der geformte Käse wird erneut gepresst. Der Käse wird gekühlt, gesalzen und mit Schmierekulturen oberflächenbehandelt. Gemäß den im Flussdiagramm in Anhang 1 dargelegten Leitlinien und dem in Anhang 2 beschriebenen ‚dänischen Verfahren‘ können zur Oberflächenbehandlung Kulturen von *Brevibacterium linens, Corynebacterium casei* und/oder *Microbacterium gubbeenense* verwendet werden.

Der Käse wird im Herstellungsbetrieb gereift, bis sein charakteristischer Geschmack und seine charakteristische Textur erreicht sind. Der Käse darf erst dann zur weiteren Reifung oder Lagerung an einen anderen Betrieb abgegeben werden, wenn er seine besonderen Merkmale erlangt hat.

Der Käse kann optional während oder nach der Reifung und vor dem Verpacken abgewaschen und abgetrocknet werden.“

Begründung: Die Änderung dient der Präzisierung des Herstellungsverfahrens.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.1 „Ursprung des Namens“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut im ersten Abschnitt „1952 erhielten 10 typische dänische Käsesorten, u. a. ‚Danbo', einen dänischen Namen entsprechend dem Übereinkommen von Stresa und der vom dänischen Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952. Diese Käsenamen und die dazugehörigen Erzeugnisbeschreibungen sind gemäß der Rechtsverordnung Nr. 335 vom 10. Mai 2004 über Milcherzeugnisse usw. auch heute noch gültig."

wird wie folgt geändert:

„1952 erhielten elf typische dänische Käsesorten, u. a. ‚Danbo', einen dänischen Namen entsprechend dem Übereinkommen von Stresa und der vom dänischen Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952."

Begründung: Der Absatz wird geändert, da die korrekte Anzahl dänischer Käsesorten elf und nicht zehn ist. Darüber hinaus wurde die Rechtsverordnung Nr. 335 vom 10. Mai 2004 über Milcherzeugnisse usw. durch eine neue Rechtsverordnung ersetzt. Als „Danbo" in der EU als geschützte geografische Angabe eingetragen wurde, wurden der Käsename und die dazugehörige Erzeugnisbeschreibung aus der Rechtsverordnung gestrichen.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments unter „Etablierter Ruf" mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.1 „Ursprung des Namens" der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut im zweiten Absatz „Die Benennung ‚Danbo' setzt sich aus den beiden Vornamen ‚Dan' und ‚Bo' zusammen. ‚Dan' ist eine skandinavische Ableitung der Volksbezeichnung ‚Daner' (Dänen), während ‚Bo' wörtlich ‚der Wohnhafte, Sesshafte' bedeutet. Der Name ‚Danbo' ist folglich eine historische Bezeichnung für jemanden, der in Dänemark zuhause ist, und wurde diesem Käse verliehen, weil er nach allgemeiner Auffassung aller Dänen als die charakteristischste aller dänischen Käsesorten gilt."

wird wie folgt geändert:

„Die Benennung ‚Danbo' setzt sich aus den beiden Vornamen ‚Dan' und ‚Bo' zusammen. ‚Dan' ist eine skandinavische Ableitung der Volksbezeichnung ‚Daner' (Dänen), während ‚Bo' wörtlich ‚der Wohnhafte, Sesshafte' bedeutet. Der Name ‚Danbo' ist folglich eine historische Bezeichnung für jemanden, der in Dänemark zuhause ist, und wurde diesem Käse verliehen, weil er nach allgemeiner Auffassung aller Dänen als die charakteristischste aller dänischen Käsesorten gilt."

Begründung: Redaktionelle Änderung

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.4 „Charakteristisches Herstellungsverfahren und etablierter Ruf" der Produktspezifikation

Beschreibung

Im zweiten Absatz wird folgender Satz gestrichen: „Die Herstellung von ‚Danbo' macht mit 40 100 Tonnen ca. 13 % der dänischen Gesamtkäseproduktion aus."

Begründung: Die Änderung wird vorgenommen, da es sich um historische Informationen handelt.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments unter „Etablierter Ruf" mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.4 „Charakteristisches Herstellungsverfahren und etablierter Ruf" der Produktspezifikation

Beschreibung

Im vierten Absatz wird folgender Satz gestrichen: „Diese Käsenamen und die dazugehörigen Erzeugnisbeschreibungen sind gemäß der Rechtsverordnung Nr. 335 vom 10. Mai 2004 über Milcherzeugnisse usw. auch heute noch gültig."

Begründung: Der Satz wird gestrichen, da die Rechtsverordnung Nr. 335 vom 10. Mai 2004 über Milcherzeugnisse usw. durch eine neue Rechtsverordnung ersetzt wurde.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments unter „Etablierter Ruf" mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.4 „Charakteristisches Herstellungsverfahren und etablierter Ruf" der Produktspezifikation

Beschreibung

Im achten Absatz wird folgender Satzteil gestrichen: „so etwa zuletzt bei der Landesausstellung und den Bezirksausstellungen der dänischen Molkereiwirtschaft im Jahre 2009".

Begründung: Dieser Satzteil wird gestrichen, da es sich um historische Informationen handelt.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments unter „Etablierter Ruf" mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 7 „Bescheinigungs- und Kontrollstelle" der Produktspezifikation

Beschreibung

Die gesamte Rubrik wird gestrichen.

Begründung: Die gesamte Rubrik über die Bescheinigungs- und Kontrollstelle wird gestrichen, da es nicht als relevant erachtet wird, die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständigen Stelle in der Produktspezifikation anzugeben. Darüber hinaus wird diese Aufgabe nicht mehr delegiert, sondern nun von der dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde wahrgenommen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 8 „Kennzeichnung" der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut „‚Danbo 45+/30+', je nach Fettgehalt, plus ‚geschützte geografische Angabe' oder ‚g.g.A.' und/oder die amtlichen EU-Zeichen."

wird wie folgt geändert:

„Wird Kümmel zugesetzt, so muss dies getrennt von der geografischen Angabe, aber im selben Sichtfeld angegeben werden."

Begründung: Der Text wird gestrichen, da die Informationen als überflüssig erachtet werden. Die Anforderung, dass der Name durch „geschützte geografische Angabe" oder „g.g.A." ergänzt werden muss, gilt ohnehin und muss daher nicht in der Produktspezifikation wiederholt werden. Ferner wird der der zuvor in Rubrik 2.2 „Merkmale" der Produktspezifikation unter „Weitere zulässige Geschmackszusätze" enthaltene Text über die Kennzeichnung von Erzeugnissen, denen Kümmel zugesetzt wurde, hierhin verschoben (siehe Änderung Nr. 6).

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen" des Einzigen Dokuments mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 9 „Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Die gesamte Rubrik wird gestrichen.

Begründung: Der Abschnitt wird gestrichen, da keine besonderen Anforderungen gemäß nationalen Rechtsvorschriften mehr bestehen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung betreffend die antragstellende Erzeugergruppierung

Beschreibung

Der Name und die Anschrift der antragstellenden Erzeugergruppierung werden aktualisiert und der Name und die Anschrift der Kontaktperson gestrichen.

Begründung: Der Name und die Anschrift der antragstellenden Erzeugergruppierung wurde berichtigt. Die Angabe der Kontaktperson wird als überflüssig angesehen, da die antragstellende Erzeugergruppierung direkt kontaktiert werden kann.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung betreffend Anhang 1

Beschreibung

Anhang 1 wird gestrichen und die übrigen Anhänge werden entsprechend neu nummeriert.

Begründung: Der Inhalt von Anhang 1 wird als überflüssig erachtet.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Danbo“

EU-Nr.: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Name(n)**

„Danbo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Dänemark

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch.

Zusammensetzung

Wassergehalt: Abhängig vom Fettgehalt in der Trockenmasse gilt für den maximale Wassergehalt Folgendes:

Bei einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 30 % bis < 45 % beträgt der maximale Wassergehalt 56 %.

Bei einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 45 % bis < 50 % beträgt der maximale Wassergehalt 50 %.

Sonstige besondere Merkmale

Äußere Merkmale:

Feste Rinde mit Schmiereschicht. Die Oberfläche kann mit einer Schutzschicht überzogen sein.

Innere Merkmale:

Farbe: Weißlich (oder elfenbeinfarben) bis hell gelblich

Konsistenz: Geschmeidige und weiche, aber noch schnittfeste Konsistenz.

Struktur: Wenige bis viele, einheitlich verteilte, gleichmäßig runde erbsengroße Löcher, zumeist bis zu 10 mm Durchmesser, ggf. mit wenigen spaltförmigen Öffnungen. Bei Zugabe von Kümmel treten durchgängig mehrere kleinere Löcher von nicht ganz regelmäßiger Form auf.

Geruch und Geschmack: Milder, leicht säuerlicher, aromatischer und charakteristischer Geschmack infolge der Schmierereifung. Mit zunehmendem Alter werden Geruch und Geschmack stärker ausgeprägt.

Form: Abgeflacht quadratisch oder rechteckig.

Lagerung: Die Geschmacks- und Texturmerkmale werden nach einer zwei- bis vierwöchigen Reifung bei 7 bis 21 °C erreicht.

Weitere zulässige Geschmackszusätze: Die Zugabe von Kümmel ist gestattet, sofern Geruch und Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Wird Kümmel zugesetzt, so muss dies getrennt von der geografischen Angabe, aber im selben Sichtfeld angegeben werden.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Dänemark

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ Qualität

☑ sonstigen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Dänemark hat in der Herstellung von Milcherzeugnissen eine sehr lange und stolze Tradition. Seit mehr als 100 Jahren bildet die Herstellung von „Danbo“ einen nicht wegzudenkenden Bestandteil des Lehrplans dänischer Molkereischulen. Dänische Molkereifachkräfte haben somit im Rahmen ihrer Berufsausbildung das entscheidende Fachwissen für die Herstellung dieser dänischen Käsespezialität erworben.

Geschichtlicher Hintergrund

Im Jahre 1889 wurde Rasmus Nielsen Leiter der Molkerei Kirkeby auf der Insel Fünen. Nielsen war ein tüchtiger Molkereifachmann, was u. a. daraus ersichtlich wird, dass sein Betrieb als Ausbildungsstätte für Molkereifachkräfte mit staatlicher Ausbildungsförderung anerkannt wurde. Im Jahre 1896 wurde Nielsen vom dänischen Staat ein Stipendium für einen Auslandsaufenthalt zum Studium der Käseherstellung erteilt. Im darauffolgenden Winter nahm er Deutschunterricht, und im Frühjahr 1897 fuhr er nach Ostpreußen in die Gegend an der Grenze zu Russland. Dort fand er eine steppenähnliche Graslandschaft mit großen Weideflächen vor, und die örtlichen Milchwirtschaftsbetriebe waren für ihre guten Käseerzeugnisse bekannt.

Um ihm für seine Studienbesuche bei den Molkereibetrieben die persönliche Einführung zu erleichtern, wurde Nielsen ein Empfehlungsschreiben von Professor Bernhard Bøggild von der Königlichen Tierärztlichen und Landwirtschaftlichen Hochschule in Kopenhagen mitgegeben. Infolgedessen wurde er bei den vielen kleinen Molkereien in Ostpreußen wohlwollend empfangen. Sein Vorhaben bestand darin, Rezepte und Techniken zu ermitteln, die den hochwertigen Käsespezialitäten, die seinerzeit in Ostpreußen hergestellt wurden, zugrunde lagen.

Nach dem Aufenthalt in Ostpreußen reiste Nielsen nach Holland und nahm auch dort in mehreren Molkereien an der Käseherstellung teil. Im Herbst 1897 kehrte Nielsen um viele neue Beobachtungen und Erfahrungen bereichert zum heimischen Molkereibetrieb in Kirkeby zurück, wo er sich sogleich daran machte, alles, was er gelernt hatte, zu erproben.

Dabei hatte er von Anfang an den festen Vorsatz, keine der Käsesorten, die er gesehen hatte, nachzuahmen; vielmehr wollte er seine Erfahrungen bündeln, um eine ganz besondere, völlig neue Käsesorte zu entwickeln.

Das Besondere an der von Nielsen erzeugten neuen Käsesorte war, dass es sich dabei um einen viereckigen Presskäse mit einer ganz speziellen Schmierereifung handelte. Ein Presskäse mit viereckiger Form war zu jener Zeit etwas völlig Neues. Auch die Schmierereifung war insofern ungewöhnlich, als die Käserinde mit einer Lösung eingerieben wurde, die mehrere Bakterien- und Hefekulturen enthielt.

Die neue Käsesorte fand einen reißenden Absatz, und nach und nach begannen weitere Molkereibetriebe, diese Käsesorte herzustellen.

Vor dem Zweiten Weltkrieg wurde die Sorte in erster Linie für den einheimischen dänischen Markt produziert. Nach dem Krieg und vor allem ab den 1950er-Jahren erlebte die Käseproduktion in Dänemark einen Aufschwung, und das wachsende Ausfuhrvolumen brachte die Notwendigkeit mit sich, dänische Käsesorten auf den Exportmärkten unter typisch dänischen Käsenamen zu vermarkten, um sie neben anderen bekannten dänischen Agrarerzeugnissen profilieren zu können. So erhielt dieser Käse die Ehrenbezeichnung „Danbo“ und wurde u. a. im Übereinkommen von Stresa und später im Codex Alimentarius unter diesem Namen aufgeführt.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Danbo“ ist eine der typischsten dänischen Käsesorten und für dänische Molkereifachleute der klassische Vertreter des Käsetypus „Presskäse“ („opstukket ost“). „Danbo“ hat einen ganz besonderen eigenen Geschmack: Er ist mild, leicht säuerlich, aromatisch und hat eine durch die Schmierereifung bedingte ausgesprochen charakteristische Note. Überdies besitzt der Käse aufgrund seines im Vergleich zu anderen ähnlichen Käsesorten hohen Wassergehalts eine geschmeidige und weiche, jedoch zugleich schnittfeste Konsistenz, die sich von anderen Käsesorten abhebt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Der beantragte Schutz von „Danbo“ als geografischer Angabe gründet sich auf das charakteristische Erzeugungsverfahren und den etablierten Ruf der Käsesorte.

Herstellungsverfahren

Bei der Herstellung von „Danbo“ wird eine ganz besondere Schmierereifung eingesetzt, die als „dänisches Verfahren“ bezeichnet wird: Der Käse wird dabei einer Feuchtebehandlung unterzogen, sodass er eine Schmierereifung von außen nach innen erfährt. Diese Schmierereifung ist ausschlaggebend für den ganz besonderen Geschmack des Käses – einen Geschmack, an dem die Dänen Gefallen gefunden haben, der jedoch anderen Europäern bei weitem nicht im gleichem Maße zusagt. Bei der Herstellung von „Danbo“ werden außerordentlich große Mengen Wasser hinzugegeben, worauf die charakteristische Konsistenz des Käses u. a. zurückzuführen ist. Das Verfahren zur Herstellung von „Danbo“ war und ist nach wie vor ein selbstverständlicher Grundbestandteil der Ausbildung dänischer Molkereifachkräfte, und in zahlreichen Lehrbüchern wird dementsprechend auf die Herstellung von „Danbo“ eingegangen. So werden dänische Molkereifachkräfte, Molkereitechniker, Molkereitechnologen und Molkereiingenieure seit nunmehr über 100 Jahren in der Herstellung von „Danbo“ unterwiesen. Aufgrund der langen Ausbildungstradition und des speziellen dänischen Herstellungs- und Reifungsverfahrens muss „Danbo“ in Dänemark hergestellt und in Reifungslagern in Dänemark gereift werden.

Etablierter Ruf

1952 erhielten elf typische dänische Käsesorten, u. a. „Danbo“, einen dänischen Namen entsprechend dem Übereinkommen von Stresa und der vom dänischen Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952.

Die Benennung „Danbo“ setzt sich aus den beiden Vornamen „Dan“ und „Bo“ zusammen. „Dan“ ist eine skandinavische Ableitung der Volksbezeichnung „Daner“ (Dänen), während „Bo“ wörtlich „der Wohnhafte, Sesshafte“ bedeutet. Der Name „Danbo“ ist folglich eine historische Bezeichnung für jemanden, der in Dänemark zuhause ist, und wurde diesem Käse verliehen, weil er nach allgemeiner Auffassung aller Dänen als die charakteristischste aller dänischen Käsesorten gilt.

„Danbo“ genießt den etablierten Ruf einer Käsespezialität dänischen Ursprungs. Laut einer aktuellen Verbraucherumfrage kennt die große Mehrzahl der dänischen Verbraucher „Danbo“ und assoziiert diesen Käse mit Dänemark. Da die Herstellung und der Verbrauch von „Danbo“ in Dänemark konzentriert sind, ist die Käsesorte hauptsächlich bei dänischen Verbrauchern bekannt. Erhebungen zufolge ist „Danbo“ dagegen nur sehr wenigen Nichtdänen ein Begriff.

Aufgrund seiner Eigenart, insbesondere seines ausgesprochen charakteristischen Geschmacks und seiner besonderen Konsistenz ähnelt „Danbo“ keiner anderen Käsesorte. „Danbo“ ist in Dänemark die am häufigsten verzehrte Käsesorte und wird bedingt durch ihre Eigenart fast ausschließlich von Dänen konsumiert.

Die Herstellung und der Verbrauch von „Danbo“ sind in Dänemark konzentriert, und „Danbo“ gilt heute als dänischer Nationalkäse.

Die Käsesorte „Danbo“ hat an vielen Ausstellungen und Wettbewerben sowohl auf nationaler wie auf internationaler Ebene teilgenommen und dabei zahlreiche Auszeichnungen errungen. Bei nationalen Ausstellungen ist „Danbo“ bereits seit über 100 Jahren als fester Bestandteil vertreten. „Danbo“ wurde und wird nach wie vor in unzähligen Werbekampagnen als einzigartige Käsespezialität angepriesen, die den Wunsch der Mehrzahl der Verbraucher nach einem schmackhaften Käse, der sich besonders gut in Scheiben schneiden lässt, erfüllt. Zahlreiche internationale Käselexika verweisen auf den dänischen Ursprung der Käsesorte. Darüber hinaus ist „Danbo“ als Zutat in einer Vielzahl dänischer Kochrezepte enthalten.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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