Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6707

16.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6707)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Danbo»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Danbo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Δανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Fødevarestyrelsen [Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις αφορούν συντακτικές αλλαγές και επικαιροποιήσεις ήσσονος σημασίας για την ονομασία.

Η αίτηση τροποποίησης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Danbo δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που, σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση για γεωργικά προϊόντα, και συγκεκριμένα, δεν συνεπάγεται:

α) αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας·

β) κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Danbo χαρακτηρίζονται συνήθεις τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 2 «Περιγραφή του Danbo» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Οι λέξεις «Ωριμασμένο τυρί με ημίσκληρη μάζα από αγελαδινό γάλα. Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων άλλης προέλευσης.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Ωριμασμένο τυρί με ημίσκληρη μάζα από αγελαδινό γάλα.».

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι η απλούστευση του κειμένου, χωρίς να μεταβάλλεται η ουσία του.

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 2.1, «Σύνθεση», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Η τελευταία παράγραφος «Το ποσοστό λίπους επί ξηρού σημειώνεται με την ένδειξη 30+ ή 45+ αντιστοίχως. Για τα τυριά Danbo με περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού 30 % έως λιγότερο από 45 %, η περιεκτικότητα σε λιπαρά πρέπει να εμφανίζεται στην ονομασία. Το ποσοστό λίπους επί ξηρού 45 % χρησιμοποιείται ως αναφορά για τα συγκριτικά διατροφικά στοιχεία όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη.» απαλείφεται.

Αιτιολόγηση: Το κείμενο απαλείφεται διότι θεωρείται περιττό. Επιπλέον, η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού δεν θα πρέπει να αναφέρεται μαζί με την ονομασία Danbo, η οποία θα πρέπει να εμφανίζεται μεμονωμένα.

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τη σύνθεση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του σημείου που αφορά τη δομή στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Στη δεύτερη περίοδο, οι λέξεις «προστίθενται αρωματικά συστατικά» αντικαθίστανται από τις λέξεις «προστίθεται κύμινο».

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για διευκρίνιση, καθώς το κύμινο είναι το μόνο επιτρεπόμενο αρωματικό συστατικό.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τη δομή της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του σημείου που αφορά την ωρίμαση στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Οι ακόλουθες λέξεις στην πρώτη παράγραφο:

«Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Danbo λαμβάνονται μετά από ωρίμαση 3 έως 4 εβδομάδων σε θερμοκρασία 12 °C έως 20 °C.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Η γεύση και η υφή που χαρακτηρίζουν το τυρί Danbo λαμβάνονται μετά από ωρίμαση 2 έως 4 εβδομάδων σε θερμοκρασία 7 °C έως 21 °C.».

Αιτιολόγηση: Η θερμοκρασία αποθήκευσης τροποποιείται προκειμένου να ληφθεί υπόψη ο τρόπος με τον οποίο επιτυγχάνονται η γεύση και η υφή που χαρακτηρίζουν το τυρί Danbo. Οι αλλαγές στις διατάξεις για την αποθήκευση καθιστούν επίσης δυνατή την καλύτερη αξιοποίηση της αποθηκευτικής ικανότητας των γαλακτοκομείων. Οι πρακτικές εξετάσεις και δοκιμές, συμπεριλαμβανομένων των τυφλών δοκιμών γεύσης, έδειξαν ότι τα χαρακτηριστικά του Danbo δεν επηρεάζονται από τις τροποποιημένες συνθήκες αποθήκευσης.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με την ωρίμαση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του σημείου που αφορά την ωρίμαση στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Οι λέξεις «Το Danbo μπορεί να αποστέλλεται από την επιχείρηση μεταποίησης σε άλλη επιχείρηση, για περαιτέρω επεξεργασία, ιδίως ωρίμαση, ή για αποθήκευση, πριν φθάσει στην προαναφερόμενη ηλικία, αλλά τα τυριά δεν επιτρέπεται να εξέρχονται από την εν λόγω επιχείρηση πριν φθάσουν στην ελάχιστη ηλικία.» διαγράφονται.

Αιτιολόγηση: Το κείμενο απαλείφεται, καθώς οι πληροφορίες μεταφέρονται στην ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά τη μέθοδο παραγωγής.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με την ωρίμαση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του σημείου που αφορά άλλα αρωματικά συστατικά που μπορούν να προστίθενται στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Οι λέξεις «Επιτρέπεται η προσθήκη κύμινου εφόσον η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από αυτή την προσθήκη και η εν λόγω προσθήκη του αρωματικού συστατικού που προσδίδει στο τυρί τον χαρακτήρα του εμφανίζεται στην ονομασία ή την συνοδεύει.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Μπορεί να προστίθεται κύμινο υπό τον όρο ότι η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από την προσθήκη αυτήν.».

Αιτιολόγηση: Το κείμενο απαλείφεται καθώς αφορά την επισήμανση. Οι πληροφορίες μεταφέρονται στην ενότητα 8 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την επισήμανση.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τα αρωματικά συστατικά που μπορούν να προστεθούν στην ενότητα 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 4 «Πιστοποιητικό καταγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Οι λέξεις «Όλοι οι παραγωγοί του τυριού Danbo πρέπει να είναι προεγκεκριμένοι από τον οργανισμό πιστοποίησης και ελέγχου (βλ. ενότητα 7 κατωτέρω). Οι επόμενοι έλεγχοι περιλαμβάνουν την επιθεώρηση της παραγωγής και ελέγχους προϊόντων με βάση τις απαιτήσεις παραγωγής και τις απαιτήσεις προϊόντος που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Από το γαλακτοκομείο, τα τυριά επισημαίνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ώστε να είναι δυνατή η ιχνηλάτησή τους έως τη γαλακτοκομική μονάδα. Η επισήμανση παρακολουθείται από τις αρχές.

Βλέπε παράρτημα 1 — σύντομη περιγραφή των ελέγχων.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Το τυρί Danbo δημιουργήθηκε από τον Δανό Rasmus Nielsen στο τυροκομείο Kirkeby στο νησί Fyn. Η παρασκευή του Danbo γίνεται μέσω μιας εντελώς ιδιαίτερης διαδικασίας ωρίμασης με επίχρισμα η οποία ονομάζεται "δανική μέθοδος" και συνίσταται στην πλύση του τυριού ώστε να ωριμάσει, μέσω του επιχρίσματος, από το εξωτερικό προς το εσωτερικό του. Πολλά έργα της διεθνούς βιβλιογραφίας σχετικά με το τυρί αναφέρουν τη δανική προέλευση του τυριού.

Το τυρί Danbo έλαβε το όνομά του το 1952 βάσει της σύμβασης της Stresa. Η ονομασία του τυριού αποτελούσε σαφή αναφορά στη δανική προέλευσή του, δεδομένου ότι η ονομασία "Dan" είναι το σκανδιναβικό παράγωγο της δημοφιλούς ονομασίας "Danerne" ("οι Δανοί"), ενώ Bo σημαίνει "κάτοικος".».

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι να ευθυγραμμιστεί το κείμενο με τον τίτλο της ενότητας. Επιπλέον, το προηγούμενο κείμενο περιείχε πληροφορίες σχετικά με τους ελέγχους, τις οποίες θεωρούμε περιττές, καθώς οι έλεγχοι αυτοί προκύπτουν εμμέσως από τους σχετικούς κανονισμούς.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 5, «Μέθοδος παραγωγής», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Οι λέξεις «Το νωπό αγελαδινό γάλα τυποποιείται όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρά, και παστεριώνεται. Προστίθεται καλλιέργεια εκκίνησης. Προστίθεται πυτιά. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή σκληρότητα, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρι. Στη συνέχεια, το μείγμα αναδεύεται, στραγγίζεται από ορό γάλακτος και θερμαίνεται πριν από τη συμπίεση του τυροπήγματος σε ορό γάλακτος. Το συμπιεσμένο τυρόπηγμα θραύεται και τα τεμάχια μεταφέρονται σε μήτρες. Το μορφοποιημένο τυρί συμπιέζεται εκ νέου. Τα τυριά ψύχονται, αλατίζονται, υποβάλλονται σε επιφανειακή επεξεργασία με καλλιέργεια επιχρίσματος σύμφωνα με τη δανική μέθοδο και ωριμάζουν για χρονικό διάστημα που ποικίλει ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης που επιδιώκεται για το τελικό προϊόν. Το τυρί μπορεί προαιρετικά να πλυθεί και να ξηρανθεί κατά τη διάρκεια ή μετά την ωρίμαση και πριν από τη συσκευασία του.

Βλέπε το διάγραμμα ροής για την παραγωγή της Danbo στο παράρτημα 2 και την περιγραφή της "δανικής μεθόδου" στο παράρτημα 3.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Το νωπό αγελαδινό γάλα τυποποιείται όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρά και παστεριώνεται. Προστίθεται καλλιέργεια εκκίνησης. Προστίθεται πυτιά. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή σκληρότητα, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρι. Στη συνέχεια, το μείγμα αναδεύεται, στραγγίζεται από ορό γάλακτος και θερμαίνεται πριν από τη συμπίεση του τυροπήγματος σε ορό γάλακτος. Το συμπιεσμένο τυρόπηγμα θραύεται και τα τεμάχια μεταφέρονται σε μήτρες. Το μορφοποιημένο τυρί συμπιέζεται εκ νέου. Τα τυριά ψύχονται, αλατίζονται και υποβάλλονται σε επιφανειακή επεξεργασία με καλλιέργεια επιχρίσματος. Σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές που παρατίθενται στο διάγραμμα ροής του παραρτήματος 1 και τη "δανική μέθοδο" που περιγράφεται στο παράρτημα 2, οι καλλιέργειες επιχρίσματος που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία μπορούν να είναι οι *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* και/ή *Microbacterium gubbeenense*.

Τα τυριά ωριμάζουν στη μονάδα παραγωγής έως ότου επιτευχθεί η χαρακτηριστική γεύση και υφή τους. Τα τυριά μπορούν να αποστέλλονται για περαιτέρω ωρίμαση ή αποθήκευση σε άλλη μονάδα μόνον εφόσον έχουν αποκτήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Το τυρί μπορεί προαιρετικά να πλυθεί και να ξηρανθεί κατά τη διάρκεια της ωρίμασης ή κατόπιν αυτής και πριν από τη συσκευασία του.».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση πραγματοποιείται προκειμένου να αποσαφηνιστεί η μέθοδος παραγωγής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 6.1 «Προέλευση της ονομασίας», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Η πρώτη παράγραφος που περιέχει τις λέξεις «Το 1952 δέκα τυπικά δανικά τυριά, ένα εκ των οποίων ήταν το Danbo, έλαβαν δανική ονομασία βάσει της σύμβασης της Stresa και του διατάγματος αριθ. 80 του Υπουργείου Γεωργίας της Δανίας της 13ης Μαρτίου 1952. Οι εν λόγω ονομασίες και οι περιγραφές που τις αφορούν ισχύουν ακόμη και σήμερα, βάσει του δανικού διατάγματος αριθ. 335 της 10ης Μαΐου 2004 που αφορά τα γαλακτοκομικά και λοιπά προϊόντα.»

τροποποιείται ως εξής:

«Το 1952 έντεκα χαρακτηριστικά δανικά τυριά, ένα εκ των οποίων ήταν το Danbo, έλαβαν δανική ονομασία βάσει της σύμβασης της Stresa και του διατάγματος αριθ. 80 του Υπουργείου Γεωργίας της Δανίας της 13ης Μαρτίου 1952.».

Αιτιολόγηση: Η παράγραφος τροποποιείται καθώς ο σωστός αριθμός δανικών τυριών είναι 11 και όχι 10. Επιπλέον, το διάταγμα αριθ. 335 της 10ης Μαΐου 2004 σχετικά με τα γαλακτοκομικά προϊόντα κ.λπ. έχει αντικατασταθεί από νέο διάταγμα. Το τυρί Danbo και η αντίστοιχη περιγραφή απαλείφθηκαν από το διάταγμα όταν το τυρί καταχωρίστηκε στην ΕΕ ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τη φήμη της ενότητας 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 6.1 «Προέλευση της ονομασίας», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Η δεύτερη παράγραφος που περιέχει τις λέξεις «Η ονομασία “Danbo” είναι συνδυασμός των δύο δανικών ονομασιών “Dan” και “Bo”. Ετυμολογικά, Dan είναι το σκανδιναβικό παράγωγο της λέξης “Danerne”, ονομασία που υποδεικνύει τον λαό των Δανών, ενώ Bo σημαίνει “κάτοικος”. Το όνομα “Danbo” επομένως είναι η ιστορική ονομασία ενός κατοίκου της Δανίας και δόθηκε στο τυρί γιατί αποτελεί, στο πνεύμα όλων των Δανών, το πιο χαρακτηριστικό από όλα τα τυριά της Δανίας»

αντικαθίσταται από τα εξής:

«Η ονομασία “Danbo” είναι συνδυασμός των δύο ονομασιών “Dan” και “Bo”. Ετυμολογικά, Dan είναι το σκανδιναβικό παράγωγο του “Danerne”, ονομασία που υποδεικνύει τον λαό των Δανών, ενώ Bo σημαίνει “κάτοικος”. Επομένως, το όνομα “Danbo” χρησιμοποιούνταν ιστορικά για να υποδείξει τον κάτοικο της Δανίας και δόθηκε στο τυρί γιατί αποτελεί, στο πνεύμα όλων των Δανών, το πιο χαρακτηριστικό από όλα τα τυριά της Δανίας.».

Αιτιολόγηση: Συντακτική τροποποίηση.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 6.4 «Χαρακτηριστική μέθοδος παραγωγής και φήμη», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Στη δεύτερη παράγραφο, διαγράφονται οι λέξεις «Με παραγωγή 40 100 τόνων περίπου, το Danbo αντιπροσωπεύει περίπου το 13 % της συνολικής τυροκομικής παραγωγής της Δανίας».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση πραγματοποιείται διότι πρόκειται για ιστορική πληροφορία.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τη φήμη της ενότητας 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 6.4 «Χαρακτηριστική μέθοδος παραγωγής και φήμη», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Στην τέταρτη παράγραφο, οι λέξεις «Οι εν λόγω ονομασίες και οι περιγραφές που τις αφορούν ισχύουν ακόμη και σήμερα, βάσει του δανικού διατάγματος αριθ. 335 της 10ης Μαΐου 2004 που αφορά τα γαλακτοκομικά και λοιπά προϊόντα» διαγράφονται.

Αιτιολόγηση: Το κείμενο απαλείφεται καθώς το διάταγμα αριθ. 335 της 10ης Μαΐου 2004 σχετικά με τα γαλακτοκομικά προϊόντα κ.λπ. έχει αντικατασταθεί από νέο διάταγμα.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τη φήμη της ενότητας 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 6.4 «Χαρακτηριστική μέθοδος παραγωγής και φήμη», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Στην όγδοη παράγραφο, διαγράφονται οι λέξεις «μεταξύ των οποίων η πλέον πρόσφατη είναι η εθνική γαλακτοκομική έκθεση “Landsmejeriudstillingen” καθώς και η περιφερειακή έκθεση “Kredsudstillinger” του 2009».

Αιτιολόγηση: Η πρόταση διαγράφεται διότι πρόκειται για ιστορική πληροφορία.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τη φήμη της ενότητας 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 7, «Οργανισμός πιστοποίησης και ελέγχου», των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται ολόκληρη η ενότητα.

Αιτιολόγηση: Η ενότητα σχετικά με τον οργανισμό πιστοποίησης και ελέγχου απαλείφεται στο σύνολό της, καθώς οι πληροφορίες σχετικά με το ποιος είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος δεν θεωρούνται σημαντικές ώστε να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, το καθήκον αυτό δεν ανατίθεται πλέον σε τρίτους, αλλά εκτελείται από τη Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 8 «Επισήμανση» των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Οι λέξεις «Danbo 45+ ή 30+ ανάλογα με την περιεκτικότητα σε λιπαρά, καθώς και η “προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη” ή “ΠΓΕ” και/ή τα επίσημα σύμβολα της ΕΕ.»

αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

«Εάν προστίθεται κύμινο, αυτό πρέπει να αναφέρεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με τη γεωγραφική ένδειξη.».

Αιτιολόγηση: Το κείμενο διαγράφεται διότι οι πληροφορίες θεωρούνται περιττές. Η απαίτηση συμπλήρωσης της ονομασίας με τις λέξεις «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» ή «ΠΓΕ» εφαρμόζεται ήδη και, ως εκ τούτου, δεν χρειάζεται να επαναλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, προστίθεται το κείμενο σχετικά με την επισήμανση όπου έχει προστεθεί το κύμινο, το οποίο προηγουμένως περιλαμβανόταν στο σημείο σχετικά με άλλα αρωματικά συστατικά που μπορούν να προστεθούν στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος (βλ. τροποποίηση αριθ. 6).

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση της ενότητας 4.6 «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας 9 «Όλες οι απαιτήσεις που προβλέπονται στις κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις» των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται ολόκληρη η ενότητα.

Αιτιολόγηση: Η ενότητα απαλείφεται καθώς δεν υπάρχουν πλέον ειδικές εθνικές απαιτήσεις.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση που αφορά την αιτούσα ομάδα

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται το όνομα και η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας και διαγράφονται το όνομα και η διεύθυνση του υπεύθυνου επικοινωνίας.

Αιτιολόγηση: Διορθώνονται το όνομα και η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας. Ο υπεύθυνος επικοινωνίας, του οποίου τα στοιχεία είχαν επίσης δοθεί προηγουμένως, θεωρείται περιττός, δεδομένου ότι είναι δυνατή η απευθείας επικοινωνία με την αιτούσα ομάδα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση που αφορά το παράρτημα 1

Περιγραφή

Το παράρτημα 1 απαλείφεται και τα υπόλοιπα παραρτήματα αριθμούνται αναλόγως εκ νέου.

Αιτιολόγηση: Το περιεχόμενο του παραρτήματος 1 θεωρείται περιττό.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Danbo»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Danbo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Δανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Ωριμασμένο ημίσκληρο τυρί από αγελαδινό γάλα.

Σύνθεση

Περιεκτικότητα σε νερό: ανάλογα με την περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού, η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό είναι η ακόλουθη:

Για περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού από 30 % έως < 45 %, η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό είναι 56 %.

Για περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού από 45 % έως < 50 %, η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό είναι 50 %.

Τα λοιπά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι

Εξωτερική όψη:

Ημίσκληρη κρούστα με επίχρισμα. Η επιφάνεια μπορεί να φέρει επίχρισμα.

Εσωτερικό:

Χρώμα: Υπόλευκο (ή ιβουάρ) έως ανοιχτοκίτρινο.

Υφή: Μολονότι η σύσταση είναι ελαστική και βουτυρώδης, το τυρί είναι κατάλληλο για τεμαχισμό.

Δομή: Παρουσία μικρού έως μεγάλου αριθμού ομοιόμορφα στρογγυλών οπών μεγέθους μπιζελιού, κατανεμημένων με ομοιόμορφο τρόπο, συνήθως διαμέτρου που φθάνει τα 10 mm, ενδεχομένως με λίγα μικρά ανοίγματα σε μορφή σχισμής. Με την προσθήκη κύμινου, παρατηρείται ότι στο σύνολο του τυριού εμφανίζονται κατά πολύ λιγότερες οπές ακανόνιστου σχήματος.

Άρωμα και γεύση: Ήπια γεύση, ελαφρώς όξινη και αρωματική, χαρακτηριστική της ωρίμασης με επίχρισμα. Το άρωμα και η γεύση ενισχύονται με την πάροδο του χρόνου.

Σχήμα: Τυρί επίπεδο, τετράγωνο ή ορθογώνιο.

Ωρίμαση: Η γεύση και η υφή που χαρακτηρίζουν το τυρί επιτυγχάνονται μετά από ωρίμαση 2 έως 4 εβδομάδων σε θερμοκρασία 7 °C έως 21 °C.

Άλλα αρωματικά συστατικά που μπορούν να προστεθούν: Μπορεί να προστίθεται κύμινο υπό τον όρο ότι η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από την προσθήκη αυτήν.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εάν προστίθεται κύμινο, η προσθήκη πρέπει να αναφέρεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με τη γεωγραφική ένδειξη.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Δανία

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ ποιότητα

☑ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Δανία έχει να επιδείξει σημαντική μακρόχρονη παράδοση παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Επί έναν αιώνα και πλέον, η παραγωγή του τυριού Danbo αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του εκπαιδευτικού προγράμματος των σχολών γαλακτοκομίας της Δανίας. Οι Δανοί επαγγελματίες του γαλακτοκομικού κλάδου έχουν συνεπώς αποκτήσει, κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσής τους, την απαραίτητη τεχνογνωσία για την παραγωγή αυτού του δανικού τυροκομικού εδέσματος.

Ιστορικό

Το 1889 ο Rasmus Nielsen ανέλαβε τη διεύθυνση του γαλακτοτυροκομείου του Kirkeby, στο νησί Fyn. Ήταν ένας ικανός τυροκόμος, όπως αποδεικνύεται, μεταξύ άλλων, από το γεγονός ότι αυτό το γαλακτοτυροκομείο έλαβε πιστοποίηση για να λειτουργεί ως εκπαιδευτικό κέντρο γαλακτοκομίας επιδοτούμενο από το κράτος. Το 1896 η δανική κυβέρνηση χορήγησε στον Nielsen κρατική υποτροφία, με σκοπό να μελετήσει την τυροκομία στο εξωτερικό. Κατά τη διάρκεια του επόμενου χειμώνα, έμαθε γερμανικά και αναχώρησε την άνοιξη του 1897 για την ανατολική Πρωσία, κατά μήκος της ρωσικής μεθορίου. Στην περιοχή εκτεινόταν μια μεγάλη στέπα με εκτεταμένους λειμώνες, όπου τα τυροκομεία φημίζονταν για την ποιότητα των τυριών που παρήγαγαν.

Προκειμένου να διευκολυνθεί η μαθητεία του στα τοπικά τυροκομεία, του δόθηκε συστατική επιστολή από τον καθηγητή Bernhard Bøggild, της βασιλικής κτηνιατρικής και γεωπονικής σχολής της Δανίας (Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole). Επομένως, έτυχε θερμής υποδοχής στα πολυάριθμα μικρά τυροκομεία της ανατολικής Πρωσίας, τα οποία επισκεπτόταν με σκοπό να αναζητήσει συνταγές και τεχνικές παραγωγής των γευστικότατων τυροκομικών εδεσμάτων που παρασκευάζονταν την εποχή εκείνη στην ανατολική Πρωσία.

Μετά την ανατολική Πρωσία, ο Nielsen ταξίδεψε στις Κάτω Χώρες, όπου εργάστηκε στην παραγωγή τυριού πολυάριθμων τυροκομείων. Επέστρεψε στην πατρίδα του, στο γαλακτοτυροκομείο Kirkeby το φθινόπωρο του 1897, έχοντας αποκτήσει πληθώρα νέων γνώσεων και εμπειριών. Επιστρέφοντας, ξεκίνησε αμέσως να δοκιμάζει ό,τι είχε μάθει.

Από την αρχή, ο στόχος του δεν ήταν απλώς να αναπαραγάγει κάποιο από όλα τα τυριά που είχε δει, αλλά να αντλήσει από την πλούσια πείρα του για να δημιουργήσει ένα πολύ ιδιαίτερο τυρί. Ένα εντελώς νέο τυρί.

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του νέου τυριού που παρήγαγε ο Nielsen έγκειτο στο τετράγωνο ή ορθογώνιο σχήμα ενός τυριού τύπου «opstukken» (με προσυμπιεσμένη και συμπιεσμένη μάζα), το οποίο ήταν καλυμμένο με ένα εντελώς ιδιαίτερο επίχρισμα. Την εποχή εκείνη, το τετράγωνο σχήμα ενός τυριού τύπου «opstukken» αποτελούσε την απόλυτη καινοτομία. Η ωρίμαση με επίχρισμα είχε επίσης μια ιδιαιτερότητα, επειδή ένα διάλυμα το οποίο περιείχε πολυάριθμες καλλιέργειες βακτηρίων και ζυμών ενσωματωνόταν με τριβή στην κρούστα του τυριού.

Πολύ σύντομα οι πωλήσεις του νέου αυτού τυριού αυξήθηκαν και, σταδιακά, πολλά τυροκομεία άρχισαν να το παράγουν.

Πριν από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, η τυροκομική παραγωγή της Δανίας προοριζόταν κυρίως για την εγχώρια αγορά. Μετά τον πόλεμο, ιδίως κατά τη δεκαετία του 1950, η τυροκομική παραγωγή της χώρας άρχισε να αυξάνεται, ενώ με την πρόοδο των εξαγωγών η Δανία, για να εδραιώσει τη θέση της στις εξαγωγικές αγορές, χρησιμοποιούσε τυπικά δανικά ονόματα, ώστε να προωθήσει την προβολή των δανικών τυριών κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, μαζί με άλλα φημισμένα γεωργικά προϊόντα της χώρας. Το συγκεκριμένο τυρί έλαβε την τιμητική ονομασία Danbo και αυτός είναι ένας από τους λόγους για τους οποίους το τυρί Danbo συμπεριλήφθηκε στη σύμβαση της Stresa και κατόπιν στον *Codex Alimentarius*.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το Danbo είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά τυριά της Δανίας και για τους Δανούς παραγωγούς γαλακτοκομικών προϊόντων είναι το αντιπροσωπευτικότερο τυρί τύπου «opstukken» (με προσυμπιεσμένη και συμπιεσμένη μάζα). Το τυρί Danbo έχει τη δική του εντελώς ιδιαίτερη, χαρακτηριστική γεύση: λεπτή, ελαφρώς όξινη, αρωματική, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που οφείλονται στην ωρίμαση με επίχρισμα. Επιπλέον, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε νερό σε σχέση με άλλα παρεμφερή τυριά, αυτό το τυρί διακρίνεται από τα άλλα λόγω της ελαστικής και βουτυρώδους υφής του και, ταυτοχρόνως, της σύστασής του, που καθιστά εφικτό τον εύκολο τεμαχισμό.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η προστασία του τυριού Danbo ως γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στη χαρακτηριστική μέθοδο παραγωγής του και στη φήμη του.

Μέθοδος παραγωγής

Η παρασκευή του τυριού Danbo πραγματοποιείται με βάση μια εντελώς ιδιαίτερη διαδικασία ωρίμασης με επίχρισμα, γνωστή ως «δανική μέθοδος», σύμφωνα με την οποία, το τυρί πλένεται, ώστε να προκαλείται ωρίμαση με επίχρισμα από το εξωτερικό προς το εσωτερικό. Η συγκεκριμένη διαδικασία ωρίμασης με επίχρισμα είναι καθοριστική για την εντελώς ιδιαίτερη γεύση του τυριού, την οποία απολαμβάνουν ιδιαίτερα οι Δανοί, ωστόσο, δεν χαίρει εκτίμησης από τους υπόλοιπους Ευρωπαίους. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της παραγωγής του Danbo είναι η προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων νερού. Η χαρακτηριστική σύσταση του τυριού οφείλεται εν μέρει σε αυτό. Οι οδηγίες για την παρασκευή του Danbo αποτελούσαν —και εξακολουθούν να αποτελούν— σύνηθες τμήμα του προγράμματος κατάρτισης των τυροκόμων στη Δανία και, ως εκ τούτου, αναφορές στην παραγωγή του τυριού περιέχονται σε μεγάλο αριθμό εκπαιδευτικών εγχειριδίων. Επί έναν αιώνα και περισσότερο, οι γαλακτοκόμοι, οι τεχνικοί, οι τεχνολόγοι και οι μηχανικοί του γαλακτοκομικού κλάδου της Δανίας διδάσκονται τις τεχνικές παραγωγής του τυριού Danbo. Δεδομένης της μακρόχρονης παράδοσης που μεταλαμπαδεύεται μέσω της εκπαίδευσης, καθώς και της ιδιαίτερης διαδικασίας παραγωγής και ωρίμασης, το «Danbo» πρέπει να παράγεται και να ωριμάζει σε αίθουσες ωρίμασης στη Δανία.

Φήμη

Το 1952 έντεκα αντιπροσωπευτικά δανικά τυριά, ένα εκ των οποίων ήταν το Danbo, έλαβαν δανική ονομασία βάσει της σύμβασης της Stresa και του διατάγματος αριθ. 80 του Υπουργείου Γεωργίας της Δανίας της 13ης Μαρτίου 1952.

Η ονομασία «Danbo» είναι συνδυασμός των δύο ονομασιών «Dan» και «Bo». Ετυμολογικά, Dan είναι το σκανδιναβικό παράγωγο του «Danerne», ονομασία που υποδεικνύει τον λαό των Δανών, ενώ Bo σημαίνει «κάτοικος». Επομένως, το όνομα «Danbo» χρησιμοποιούνταν ιστορικά για να υποδείξει τον κάτοικο της Δανίας και δόθηκε στο τυρί γιατί αποτελεί, στο πνεύμα όλων των Δανών, το πιο χαρακτηριστικό από όλα τα τυριά της Δανίας.

Το Danbo αναγνωρίζεται ως ιδιότυπο προϊόν δανικής προέλευσης. Σύμφωνα με μια πρόσφατη έρευνα καταναλωτών, η συντριπτική πλειονότητα των Δανών καταναλωτών γνωρίζει το τυρί Danbo και το συνδέει με τη Δανία. Δεδομένου ότι η παραγωγή και η κατανάλωση του Danbo περιορίζονται κυρίως εντός της χώρας, το «Danbo» είναι ιδίως γνωστό μεταξύ των Δανών καταναλωτών. Συνολικά, σύμφωνα με την έρευνα, μόνο ελάχιστοι μη Δανοί γνωρίζουν το Danbo.

Λόγω της ιδιαιτερότητάς του, και ιδίως της εντελώς ιδιαίτερης γεύσης και σύστασής του, το Danbo δεν μοιάζει με κανένα άλλο τυρί. Το Danbo είναι το τυρί που καταναλώνεται συχνότερα στη Δανία. Λόγω του ιδιαίτερου χαρακτήρα του, καταναλώνεται σχεδόν αποκλειστικά από Δανούς.

Καθώς η παραγωγή και η κατανάλωση του Danbo περιορίζεται εντός των δανικών συνόρων, το «Danbo» θεωρείται σήμερα το εθνικό τυρί της Δανίας.

Το τυρί Danbo έχει παρουσιαστεί σε πολυάριθμες εκθέσεις και διαγωνισμούς, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, και έχει λάβει μεγάλο αριθμό διακρίσεων. Το Danbo προβάλλεται σταθερά στις εθνικές εκθέσεις εδώ και περισσότερα από 100 χρόνια. Το Danbo αποτέλεσε και εξακολουθεί να αποτελεί έως σήμερα αντικείμενο πολυάριθμων διαφημιστικών εκστρατειών όπου παρουσιάζεται ως τυρί μοναδικό στο είδος του, το οποίο ανταποκρίνεται στην απαίτηση των περισσότερων καταναλωτών για ένα τυρί ποιότητας που είναι ιδιαιτέρως κατάλληλο για τεμαχισμό σε φέτες. Πολλά έργα της διεθνούς βιβλιογραφίας σχετικά με το τυρί αναφέρουν τη δανική προέλευση του τυριού. Επιπλέον, το Danbo περιλαμβάνεται σε πολυάριθμες δανικές συνταγές μαγειρικής.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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