C/2025/6707

16.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6707)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Danbo“

ELi viitenumber: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Danbo“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Taani

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Fødevarestyrelsen (Taani veterinaar- ja toiduamet)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused hõlmavad redaktsioonilisi muudatusi ja ajakohastusi, mis nimetuse seisukohast suurt tähtsust ei oma.

Käesoleva kaitstud geograafilist tähist „Danbo“ käsitleva muutmistaotluse puhul ei ole tegu ühegi määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud kolme juhtumiga, mille puhul põllumajandustoote teabe muudatust käsitatakse liidu muudatusena; nimelt ei tehta muudatusi, millega kaasneks:

a) muudatus toote nimetuses või selle kasutuses;

b) oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

c) lisapiirangud toote turustamisele.

Seega liigituvad kaitstud geograafilise tähise „Danbo“ tootespetsifikaadi muudatused standardmuudatuseks määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 2 („Juustu „Danbo“ kirjeldus“) muutmine

Kirjeldus

Laused sõnastuses „Veisepiimast valmistatud laagerdunud kõva juust. Kasutada ei tohi muude loomade piima ega piimatooteid.“

on asendatud lausega sõnastuses

„Lehmapiimast valmistatud laagerdunud kõva juust.“.

Põhjus: muudatus tehti teksti lihtsustamiseks, ilma et oleks muudetud selle sisu.

Muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punktis 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 2.1 („Koostis“) muutmine

Kirjeldus

Välja on jäetud viimane lõik sõnastuses „Kuivaine rasvasisaldust tähistatakse arvudega 30 + või 45 +. Sellise „Danbo“ juustu, mille kuivaine rasvasisaldus 30 kuni < 45 %, nimetuse osana tuleb märkida ka rasvasisaldus. Rasvasisaldust käsitlevate toitumisalaste väidete võrdlusalusena kasutatakse 45 %-list kuivaine rasvasisaldust.“.

Põhjus: tekst jäeti välja, kuna seda peeti ülearuseks. Peale selle ei tohiks märkida kuivaine rasvasisaldust vahetult nimetuse „Danbo“ juurde, mis peab olema esitatud eraldiseisvalt.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb koostist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punktis 2.2 („Omadused“) struktuuri käsitleva alapunkti muutmine

Kirjeldus

Teises lauses on sõna „maitseaineid“ asendatud sõnaga „köömneid“.

Põhjus: see täpsustus tehti, kuna muid lõhna- ja maitseaineid peale köömnete ei ole lubatud kasutada.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb struktuuri.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punktis 2.2 („Omadused“) laagerdamist käsitleva alapunkti muutmine

Kirjeldus

Esimese lõigu lause sõnastuses

„„Danbo“ iseloomulik maitse ja tekstuur tekib pärast 3–4-nädalast laagerdumist temperatuuril 12–20 °C.“

on asendatud lausega sõnastuses

„„Danbo“ iseloomulik maitse ja tekstuur tekib pärast 2–4-nädalast laagerdumist temperatuuril 7–21 °C.“.

Põhjus: säilitustemperatuuri muudeti, et kajastada seda, kuidas saavutatakse juustu „Danbo“ iseloomulik maitse ja tekstuur. Ladustamist käsitlevate sätete muudatused võimaldavad ühtlasi paremini kasutada meiereide hoiustamisvõimsust. Praktilised testid ja katsed, sealhulgas maitse hindamiseks korraldatud pimekatsed on näidanud, et kohandatud säilitamistingimused juustu „Danbo“ omadusi ei mõjuta.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb laagerdamist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punktis 2.2 („Omadused“) laagerdamist käsitleva alapunkti muutmine

Kirjeldus

Välja on jäetud lause sõnastuses „Juustu „Danbo“ võib enne eespool nimetatud laagerdusaja möödumist saata esimesest tootmisüksusest edasiseks töötlemiseks (sh laagerdamiseks) või ladustamiseks teise tootmisüksusesse, kuid teisest üksusest ei või toodet välja viia enne, kui minimaalne laagerdusaeg on möödunud.“.

Põhjus: tekst jäeti välja, kuna kõnealune teave on nüüd esitatud tootespetsifikaadi punktis 5, mis käsitleb tootmismeetodit.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb laagerdamist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muid lubatud lõhna- ja maitseaineid käsitleva alapunkti muutmine tootespetsifikaadi punktis 2.2 („Omadused“)

Kirjeldus

Lause sõnastuses „Lisada võib köömneid, kui need annavad juustule neile iseloomuliku lõhna ja maitse ning neid mainitakse juustu nimetuses või sellega koos.“

on asendatud lausega sõnastuses

„Lisada võib köömneid, kui need annavad juustule neile iseloomuliku lõhna ja maitse.“.

Põhjus: osa tekstist jäeti välja, kuna see puudutab märgistamist. Asjaomane teave on nüüd esitatud tootespetsifikaadi punktis 8, mis käsitleb märgistamist.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb muid lubatud lõhna- ja maitseaineid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 4 („Päritolutõend“) muutmine

Kirjeldus

Laused sõnastuses „Kõik juustu „Danbo“ tootjad peavad olema eelnevalt saanud sertifitseerimis- ja kontrolliasutuse heakskiidu (vt punkt 7 allpool). Edasine kontroll hõlmab tootmise kontrollimist ja tootekontrolle, mis põhinevad tootespetsifikaadis sätestatud tootmis- ja tootenõuetel.

Juustud märgistatakse alates meiereist vastavalt kehtivatele õigusaktidele, et nende päritolu oleks kindlakstehtav meierei tasandini välja. Märgistamise üle teevad järelevalvet asjaomased asutused.

Vt 1. lisa, kus on esitatud kontrollide lühikirjeldus.“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Juustu „Danbo“ töötas välja taanlane Rasmus Nielsen Kirkeby meiereis Fyni saarel. „Danbo“ tootmisel kasutatakse väga erilist äigekihi all laagerdamise protsessi, mis on tuntud Taani meetodi nime all ning mille puhul juust pestakse nii, et see laagerdub äigekihi all väljastpoolt sissepoole. Paljudes rahvusvahelistes teatmeteostes viidatakse juustu Taani päritolule.

Juust „Danbo“ sai oma nimetuse 1952. aastal Stresa konventsiooni raames. Juustu nimetus viitab selgelt Taani päritolule, kuna sõna „dan“ on põhjamaine tuletus rahvakeelsest nimetusest „danerne“ (taanlased) ja sõna „bo“ tähendab elanikku.“.

Põhjus: muudatus tehti, et viia tekst kooskõlla kõnealuse punkti pealkirjaga. Lisaks sisaldas eelmine tekst teavet kontrollide kohta, mida peeti ülearuseks, kuna sellised kontrollid on kaudselt sätestatud asjakohastes õigusaktides.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 5 („Tootmismeetod“) muutmine

Kirjeldus

Laused sõnastuses „Toorlehmapiim standardiseeritakse vastavalt rasvasisalduse normile ja pastöriseeritakse. Lisatakse starterkultuur. Lisatakse laapensüüm. Kui tekkinud kalgend on saavutanud vajaliku kõvaduse, peenestatakse see lõikeriistaga. Saadud segu segatakse, sellest nõrutatakse vadak ja see kuumutatakse, pärast mida toimub kalgendi pressimine vadaku all. Kokkusurutud kalgend murtakse tükkideks ja tükid pannakse vormidesse. Vormis juustu pressitakse uuesti. Juust jahutatakse ja soolatakse, selle pealispind kaetakse Taani meetodi kohaselt äigekihiga ning sellel lastakse laagerduda; laagerdumisaeg sõltub sellest, millise küpsusastmega lõpptoodet soovitakse. Soovi korral võib juustu pesta ja kuivatada laagerdumise ajal või pärast seda ning enne pakendamist.

Vt juustu „Danbo“ tootmise vooskeem 2. lisas ja Taani meetodi kirjeldus 3. lisas.“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Toorlehmapiim standardiseeritakse vastavalt rasvasisalduse normile ja pastöriseeritakse. Lisatakse starterkultuur. Lisatakse laapensüüm. Kui tekkinud kalgend on saavutanud vajaliku kõvaduse, peenestatakse see lõikeriistaga. Saadud segu segatakse, sellest nõrutatakse vadak ja see kuumutatakse, pärast mida toimub kalgendi pressimine vadaku all. Kokkusurutud kalgend murtakse tükkideks ja tükid pannakse vormidesse. Vormis juustu pressitakse uuesti. Juust jahutatakse ja soolatakse ning selle pealispind kaetakse äigekihiga. Vastavalt 1. lisa vooskeemis esitatud suunistele ja 2. lisas kirjeldatud Taani meetodile võib äigekihi jaoks kasutada baktereid *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* ja/või *Microbacterium gubbeenense*.

Juustu laagerdatakse tootmisüksuses seni, kuni on saavutatud sellele iseloomulik maitse ja tekstuur. Juustu võib saata edasiseks laagerdamiseks või ladustamiseks teise tootmisüksusesse alles siis, kui juustule iseloomulikud omadused on saavutatud.

Soovi korral võib juustu pesta ja kuivatada laagerdamise ajal või pärast seda ning enne pakendamist.“.

Põhjus: muudatus tehti tootmismeetodi selgitamiseks.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.1 („Nime päritolu“) muutmine

Kirjeldus

Esimese lõigu laused sõnastuses „1952. aastal anti kümnele traditsioonilisele Taani juustule, sh „Danbo“ juustule, Stresa konventsiooni raames ja põllumajandusministeeriumi 13. märtsi 1952. aasta määrusega nr 80 taanipärane nimetus. Need juustunimetused ja vastavad tootekirjeldused kehtivad ka praegu vastavalt 10. mai 2004. aasta määrusele nr 335 piimatoodete jms kohta.“

on asendatud lausega sõnastuses

„1952. aastal anti 11 traditsioonilisele Taani juustule, sh juustule „Danbo“, Stresa konventsiooni raames ja põllumajandusministeeriumi 13. märtsi 1952. aasta määrusega nr 80 taanipärane nimetus.“.

Põhjus: lõiku on muudetud, kuna osutatud Taani juustude arv oli 11, mitte 10. Lisaks on piimatooteid jms käsitlev 10. mai 2004. aasta määrus nr 335 asendatud uue määrusega. Juust „Danbo“ ja vastav kirjeldus jäeti määrusest välja, kuna selle juustu nimetus registreeriti ELi kaitstud geograafilise tähisena.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 5 („Seos geograafilise piirkonnaga“) alapunktis, mis käsitleb mainet.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.1 („Nime päritolu“) muutmine

Kirjeldus

Teise lõigu laused sõnastuses „Nimetus „Danbo“ on moodustatud sõnadest „dan“ ja „bo“. „Dan“ on põhjamaine tuletus rahvakeelsest nimetusest „Danerne“ (taanlased) ja sõna „bo“ tähendab elanikku. „Danbo“ tähistab seega ajalooliselt Taani elanikku ja kõnealusele juustule anti see nimetus just seepärast, et kõik taanlased peavad seda kõige iseloomulikumaks Taani juustuks.“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Nimetus „Danbo“ on moodustatud sõnadest „dan“ ja „bo“. „Dan“ on põhjamaine tuletus rahvakeelsest nimetusest „danerne“ (taanlased) ja sõna „bo“ tähendab elanikku. „Danbo“ tähistab seega ajalooliselt Taani elanikku ja kõnealusele juustule anti see nimetus just seepärast, et kõik taanlased peavad seda kõige iseloomulikumaks Taani juustuks.“.

Põhjus: muudatus on redaktsiooniline.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.4 („Iseloomulik tootmismeetod ja maine“) muutmine

Kirjeldus

Teisest lõigust on välja jäetud lauseosa sõnastuses „40 100 tonni, mis moodustab Taani juustutoodangu kogumahust ligikaudu 13 %“.

Põhjus: muudatus tehti, kuna esitatud teave ei ole enam ajakohane.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 5 („Seos geograafilise piirkonnaga“) alapunktis, mis käsitleb mainet.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.4 („Iseloomulik tootmismeetod ja maine“) muutmine

Kirjeldus

Neljandas lõigus on välja jäetud lause sõnastuses „Need nimetused ja vastavad tootekirjeldused kehtivad ka praegu vastavalt 10. mai 2004. aasta määrusele nr 335 piimatoodete jms kohta.“.

Põhjus: tekst jäeti välja, kuna piimatooteid jms käsitlev 10. mai 2004. aasta määrus nr 335 on asendatud uue määrusega.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 5 („Seos geograafilise piirkonnaga“) alapunktis, mis käsitleb mainet.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.4 („Iseloomulik tootmismeetod ja maine“) muutmine

Kirjeldus

Kaheksandast lõigust on välja jäetud lauseosa sõnastuses „viimati esitleti seda riiklikul piimamessil ja piirkondlikel messidel 2009. aastal“.

Põhjus: lauseosa jäeti välja, kuna selle teave pole enam ajakohane.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 5 („Seos geograafilise piirkonnaga“) alapunktis, mis käsitleb mainet.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 7 („Sertifitseerimis- ja kontrolliasutus“) muutmine

Kirjeldus

Kogu punkt on välja jäetud.

Põhjus: sertifitseerimis- ja kontrolliasutust käsitlev punkt jäeti tervenisti välja, kuna leiti, et tootespetsifikaati ei ole vaja lisada teavet selle kohta, kelle ülesanne on kontrollida tootespetsifikaadile vastavust. Peale selle ei delegeerita seda ülesannet enam muule asutusele, vaid seda täidab nüüd Taani veterinaar- ja toiduamet.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 8 („Märgistamine“) muutmine

Kirjeldus

Lause sõnastuses „Tähis „Danbo“, sõltuvalt juustu rasvasisaldusest märge 45 + või 30 + ning fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“ ja/või ametlikud ELi sümbolid.“

on asendatud lausega sõnastuses

„Köömnete lisamise korral tuleb nende nimetus märkida geograafilisest tähisest eraldi, kuid sellega samale vaateväljale.“.

Põhjus: tekst jäeti välja, kuna kõnealust teavet peeti ülearuseks. Nõuet, mille kohaselt tuleb nimetusele lisada fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“, juba kohaldatakse ning seega ei ole seda vaja tootespetsifikaadis korrata. Lisatud on ka tekst köömneid sisaldava juustu märgistuse kohta, mis oli varem esitatud punkti 2.2 („Omadused“) alapunktis, kus käsitletakse muid lubatud lõhna- ja maitseaineid (vt muudatus nr 6).

Muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punktis 4.6 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad“).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 9 („Ühenduse või riigisisese õigusega sätestatud nõuded“) muutmine

Kirjeldus

Kogu punkt on välja jäetud.

Põhjus: punkt jäeti välja, kuna riigisiseseid erinõudeid enam pole.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus seoses taotlejate rühmaga

Kirjeldus

Taotlejate rühma nime ja aadressi on ajakohastatud ning kontaktisiku nimi ja aadress on välja jäetud.

Põhjus: taotlejate rühma nimi ja aadress on muutunud. Leiti, et kontaktisiku andmed, mis varem olid esitatud, on ülearused, kuna taotlejate rühmaga saab otse ühendust võtta.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus seoses 1. lisaga

Kirjeldus

1. lisa on välja jäetud ja allesjäänud lisade nummerdust on vastavalt muudetud.

Põhjus: leiti, et 1. lisa sisu on ülearune.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Danbo“

ELi viitenumber: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Danbo“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Taani

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Lehmapiimast valmistatud laagerdunud kõva juust.

Koostis

Veesisaldus: maksimaalne veesisaldus oleneb kuivaine rasvasisaldusest ja on järgmine.

Kui rasvasisaldus kuivaines on 30 % kuni < 45 %, on maksimaalne veesisaldus 56 %.

Kui rasvasisaldus kuivaines on 45 % kuni < 50 %, on maksimaalne veesisaldus 50 %.

Muud iseloomulikud omadused on järgmised

Juust väljastpoolt

Äigekihiga kaetud tugev koorik. Juustupind võib olla kaetud.

Juust seestpoolt

Värvus: valkjas (või elevandiluuvalge) kuni helekollane.

Tekstuur: pehme ja elastne, kuid siiski hästi viilutatav.

Struktuur: juustus on üksikud või arvukad ühtlaselt jaotunud ja sümmeetriliselt ümarad hernesuurused (enamasti kuni 10 mm läbimõõduga) augud ning esineda võib ka pilukujulisi auke; kui kasutatud on köömneid, on juustus tavaliselt väikseid erineva kujuga auke.

Lõhn ja maitse: mahe, veidi hapukas, aromaatne ja iseloomulik maitse tänu äigekihi all laagerdumisele; aja jooksul muutuvad lõhn ja maitse tugevamaks.

Kuju: lame ruudu- või ristkülikukujuline.

Laagerdumine: iseloomulik maitse ja tekstuur tekib pärast 2–4-nädalast laagerdumist temperatuuril 7–21 °C.

Muud lubatud lõhna- ja maitseained: lisada võib köömneid, kui need annavad juustule neile iseloomuliku lõhna ja maitse.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Köömnete lisamise korral tuleb nende nimetus märkida geograafilisest tähisest eraldi, kuid sellega samale vaateväljale.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Taani

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritolukohaga põhineb järgmisel:

☑ maine

☐ kvaliteet

☑ muud omadused

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Taanis on piimatoodete valmistamine pika ajalooga traditsioon, mille üle taanlased uhkust tunnevad. Juustu „Danbo“ tootmise õpetus on kuulunud üle saja aasta lahutamatu osana Taani piimatoodete toomise koolide õppekavasse. Seega on Taani juustumeistrid koolituse käigus omandanud selle erilise Taani juustu valmistamiseks vajalikud erioskused.

Ajalugu

1889. aastal alustas Fyni saarel asuva Kirkeby meierei juhatajana tööd Rasmus Nielsen. Ta oli tegus ettevõtja, mida ilmestab muu hulgas fakt, et sellele meiereile anti riigiabi piimatootjate koolitamiseks. Taani valitsus andis 1896. aastal Nielsenile toetuse juustutootmise õppimiseks välismaal. Järgnenud talvel õppis ta saksa keelt ja reisis seejärel 1897. aasta kevadel Venemaa piiri lähedale Ida-Preisimaale. Sealne maastik koosnes suurte rohumaadega steppidest. Sealsed meiereid olid kuulsad suurepäraste juustude tootmise poolest.

Meiereides õppima asumise hõlbustamiseks andis Taani Kuningliku Veterinaaria- ja Põllumajandusülikooli professor Bernhard Bøggild Nielsenile soovituskirja. Tänu sellele võeti Nielsen paljudes Ida-Preisimaa väikestes meiereides hästi vastu. Tema ülesanne oli leida tollal sealkandis toodetud võrratute juustusortide kohta käivaid ülestähendusi ja koguda teadmisi nende juustude valmistamise meetodite kohta.

Ida-Preisimaalt suundus Nielsen Hollandisse, kus ta töötas juustuvalmistajana mitmes eri meiereis. Ta pöördus Kirkeby meiereisse tagasi 1897. aasta sügisel, kaasas suur uute teadmiste ja kogemuste pagas. Seal asus ta otsekohe kõike õpitut järele proovima.

Juba algusest peale oli Nielsen kindel, et ta ei soovi toota võõrsil proovitud juustusorte, vaid kasutada saadud kogemusi väga erilise täiesti uue juustusordi valmistamiseks.

Tema toodetud uue juustu eripära oli see, et tegu oli *opstukken*-tüüpi ruudukujulise juustuga, mille puhul kasutati erilist äigekihi all laagerdamise meetodit. See, et *opstukken*-tüüpi juust oli ruudukujuline, oli tollal midagi täiesti uut. Äigekihi all laagerdamise puhul oli eriline ka see, et juustukoorikusse hõõruti bakteri- ja pärmikultuure sisaldavat lahust.

Uut juustu müüdi edukalt ja ajapikku hakati seda tootma ka teistes meiereides.

Enne teist maailmasõda toodeti Taanis juustu peamiselt kodumaise turu jaoks. Pärast sõda, eriti 1950ndail juustutootmine suurenes ja juustu eksportimine kasvas. Seega tekkis vajadus viia Taani juustusordid eksporditurule taanipäraste juustunimetuste all, et neid turustada muude populaarsete Taani põllumajandustoodete kõrval. Kõnealusele juustule anti auväärne nimetus „Danbo“. See oli üks põhjuseid, miks „Danbo“ lisati Stresa konventsiooni ja hiljem ka „Codex Alimentariusse“.

Toote eripära

„Danbo“ on üks iseloomulikumaid Taani juuste ja Taani piimatoodete valmistajate jaoks klassikaline *opstukken*-tüüpi juust. Juustul „Danbo“ on väga eriline maitse. See on mahe, kergelt hapukas ja aromaatne ning suuresti mõjutatud äigekihi all laagerdumisest. Lisaks on juust „Danbo“ võrreldes muude sarnast tüüpi juustudega tänu suurele veesisaldusele pehmem ja elastsem, kuid samas hõlpsasti viilutatav, mis eristab seda teistest juustudest.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Nimetusel „Danbo“ on kaitstud geograafilise tähise staatus tänu selle nimetusega tähistatud juustu iseloomulikule tootmismeetodile ja mainele.

Tootmismeetod

Juustu „Danbo“ tootmisel kasutatakse väga erilist äigekihi all laagerdamise protsessi, mis on tuntud Taani meetodi nime all ning mille puhul juust pestakse nii, et see laagerdub äigekihi all väljastpoolt sissepoole. Sellest laagerdamisprotsessist tuleneb juustu eriline maitse, mis on taanlastele väga meelepärane, kuid mida ülejäänud eurooplased ei ole päris omaks võtnud. „Danbo“ valmistamise juures on eriline ka see, et lisatakse suures koguses vett. Juustu iseloomulik konsistents tuleb osaliselt just sellest. Juustu „Danbo“ valmistamise õpetamine on kuulunud ja kuulub edaspidigi loomuliku osana Taani meierite koolitusse ning selle juustu valmistamise õpetuse leiab väga paljudest õppematerjalidest. Üle aastasaja on Taani meieritele, piimatööstuse tehnikutele ja tehnoloogidele ning inseneridele õpetatud „Danbo“ valmistamist. Seda pikka koolitamise kaudu edasiantavat traditsiooni ning Taanile omast erilist tootmis- ja laagerdamismeetodit silmas pidades tuleb juustu „Danbo“ toota Taanis ja seda laagerdada sealsetes laagerdushoidlates.

Maine

1952. aastal anti 11 traditsioonilisele Taani juustule, sh juustule „Danbo“, Stresa konventsiooni raames ja põllumajandusministeeriumi 13. märtsi 1952. aasta määrusega nr 80 taanipärane nimetus.

Nimetus „Danbo“ on moodustatud sõnadest „dan“ ja „bo“. „Dan“ on põhjamaine tuletus rahvakeelsest nimetusest „danerne“ (taanlased) ja sõna „bo“ tähendab elanikku. „Danbo“ tähistab seega ajalooliselt Taani elanikku ja kõnealusele juustule anti see nimetus just seepärast, et kõik taanlased peavad seda kõige iseloomulikumaks Taani juustuks.

Juustu „Danbo“ tuntakse Taani päritolu juustuna. Hiljutise tarbijauuringu tulemused näitavad, et enamik Taani tarbijaid teab juustu „Danbo“ ja seostab seda Taaniga. Kuna seda juustu toodetakse ja peamiselt ka tarbitakse Taanis, on see tuntud ennekõike taanlaste hulgas. Uuringu kohaselt on sellest juustust kuulnud vaid vähesed välismaalased.

Tänu oma eripärale, eeskätt väga iseloomulikule maitsele ja konsistentsile, ei ole „Danbo“ võrreldav ühegi teise juustuga. See on taanlaste meelisjuust, mida selle eriomaduste tõttu söövad peaaegu eranditult vaid taanlased.

Seda juustu toodetakse ja tarbitakse Taanis ning seda peetakse Taani rahvusjuustuks.

Juustuga „Danbo“ on osaletud nii kodumaistel kui ka rahvusvahelistel näitustel ja võistlustel ning saadud on palju auhindu. Üle aastasaja on see juust alati olnud esindatud riiklikel näitustel. Enamiku tarbijate silmis hea juustu omadustele vastava ja eriti hõlpsalt viilutatava ainulaadse juustu „Danbo“ heaks on korraldatud ja korraldatakse jätkuvalt hulgaliselt reklaamikampaaniaid. Paljudes rahvusvahelistes teatmeteostes viidatakse juustu Taani päritolule. Juustu „Danbo“ kasutatakse ka paljudes Taani toiduretseptides.

Elektrooniline viide (URL) avaldatud tootespetsifikaadile

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