C/2025/6707

16.12.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/6707)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Danbo”**

**EU:n viitenumero: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Danbo”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Tanska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

***Nimi***

Fødevarestyrelsen (Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallinto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutoksissa on kyse toimituksellisista muutoksista ja päivityksistä, joiden merkitys on nimityksen kannalta vähäinen.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Danbo muutosta koskevassa hakemuksessa ei ole kyse mistään niistä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan kolmesta tapauksesta, joita pidetään maataloustuotteita koskevana unionin muutoksesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

b) uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Danbo tuote-eritelmän muutosta pidetään näin ollen asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukaisena vakiomuutoksena.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan ”Danbo-juuston kuvaus”

*Kuvaus*

Teksti ”Kypsytetty puolikova juusto, joka on valmistettu nautaeläimen maidosta. Muiden eläinten maidon tai muiden eläinperäisten maitotuotteiden käyttö ei ole sallittu.”

on muutettu seuraavasti:

”Kypsytetty puolikova juusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta.”

Perustelu: Muutoksella on tarkoitus yksinkertaistaa tekstiä muuttamatta sen sisältöä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 2.1 kohtaan ”Koostumus”

***Kuvaus***

Viimeinen kappale: ”Kuiva-aineen rasvapitoisuus ilmoitetaan arvoina 30 + ja 45 +. Danbo-juuston, jonka kuiva-aineen rasvapitoisuus on 30 – < 45 %, osalta rasvapitoisuus on ilmoitettava nimen yhteydessä. Viitattaessa ravintoarvoon rasvapitoisuuden vertailuarvona käytetään kuiva-aineen 45 prosentin rasvapitoisuutta.” on poistettu

Perustelu: Teksti on poistettu, koska sitä pidetään tarpeettomana. Lisäksi kuiva-aineen rasvapitoisuutta ei pitäisi ilmoittaa yhdessä nimen ”Danbo” kanssa vaan erillään siitä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Koostumus” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Rakenne”

***Kuvaus***

Toisen virkkeen sana ”mausteita” korvataan sanalla ”kuminaa”

Perustelu: Tämä on selvennys, sillä kumina on ainoa sallittu mauste.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Rakenne” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Kypsytys”

***Kuvaus***

”Danbo-juuston maku- ja rakenneominaisuudet kehittyvät 3–4 viikkoa Ensimmäisen kappaleen teksti

12–20 °C:een lämpötilassa kestävän kypsytyksen aikana.”

on muutettu seuraavasti:

”Danbo-juuston maku- ja rakenneominaisuudet kehittyvät 7–21 °C:n lämpötilassa 2–4 viikkoa kestävän kypsytyksen aikana.”

Perustelu: Säilytyslämpötilaa on muutettu Danbo-juustolle ominaisen maun ja koostumuksen kehittymisen huomioimiseksi. Lisäksi muutokset varastointia koskeviin sääntöihin tarjoavat meijereille mahdollisuuden hyödyntää varastointikapasiteettiaan entistä paremmin. Käytännön tutkimukset ja testit, kuten sokkona tehdyt makutestit, ovat osoittaneet, että muutetut varastointiolosuhteet eivät vaikuta Danbo-juuston ominaisuuksiin.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Kypsytys” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Kypsytys”

***Kuvaus***

Teksti ”Tuottajayritys voi jo ennen kyseisen ajan päättymistä lähettää Danbo-juustot edelleen jalostettaviksi, kypsytettäviksi tai säilytettäviksi muissa yrityksissä, jotka eivät kuitenkaan saa toimittaa juustoja eteenpäin ennen kuin ne ovat saavuttaneet vähimmäisiän.” on poistettu

Perustelu: Teksti on poistettu, koska tiedot on siirretty tuote-eritelmän 5 kohtaan, joka koskee valmistusmenetelmää.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Kypsytys” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Muut mausteet, joiden lisääminen on sallittu”

***Kuvaus***

Teksti ”Juustoon voidaan lisätä kuminaa, jos juuston tuoksun ja maun ominaispiirteet edellyttävät sen lisäämistä; tällöin tärkein mauste on sisällytettävä juuston nimeen tai ilmoitettava sen yhteydessä.”

on muutettu seuraavasti:

”Juustoon voidaan lisätä kuminaa, jos juuston tuoksun ja maun ominaispiirteet edellyttävät sitä.”

Perustelu: Tekstiä on poistettu, koska se liittyy merkintöihin. Tiedot on siirretty tuote-eritelmän 8 kohtaan, joka koskee merkintöjä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Muut mausteet, joiden lisääminen on sallittu” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 4 kohtaan ”Tuotteen alkuperän todistaminen”

***Kuvaus***

Teksti ”Kaikkien Danbo-juuston tuottajien on oltava sertifiointi- ja valvontaelimen etukäteen hyväksymiä (ks. 7 kohta jäljempänä). Myöhempiin tarkastuksiin kuuluvat tuotannon tarkastaminen ja tuote-eritelmässä määriteltyihin tuotantoa ja tuotetta koskeviin vaatimuksiin perustuvat tuotetarkastukset

Ennen meijeristä lähettämistä juustot merkitään voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, jotta tuotteen jäljitettävyys takaisin meijeriin voidaan varmistaa. Viranomaiset valvovat tuotteen merkintöjä.

Ks. liite 1 – lyhyt kuvaus tarkastuksista.”

on muutettu seuraavasti:

”Danbo-juuston kehitti tanskalainen Rasmus Nielsen, joka toimi Kirkebyn meijerissä Fynin saarella. Danbo-juuston valmistuksessa käytetään aivan erityistä kittikypsytystä, joka tunnetaan ”tanskalaisena menetelmänä”. Siinä juustot pestään niin, että ne kittikypsyvät ulkopinnalta sisälle päin. Monissa kansainvälisissä juustoja käsittelevissä hakuteoksissa viitataan juuston tanskalaiseen alkuperään.

”Danbo” sai nimensä vuonna 1952 Stresan yleissopimuksen perusteella. Juuston nimi oli selvä viittaus sen tanskalaiseen alkuperään. ”Dan” on pohjoismainen johdannainen kansankielisestä nimestä ”Danerne” (tanskalaiset), ja ”bo” tarkoittaa asukkaita (bosiddende).”

Perustelu: Muutoksella pyritään yhdenmukaistamaan tekstiä kohdan otsikon kanssa. Lisäksi aikaisempi teksti sisälsi tietoja tarkastuksista. Näitä tietoja pidetään tarpeettomina, koska tarkastukset sisältyvät asiaa koskeviin asetuksiin.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan ”Valmistusmenetelmä”

***Kuvaus***

Teksti ”Lehmän raakamaidolle tehdään rasvapitoisuuden standardointikäsittely, ja se pastöroidaan. Hapate lisätään. Juoksete lisätään. Juustoumat leikataan veitsellä, kun ne ovat sopivan kiinteitä. Tämän jälkeen massaa sekoitetaan, hera valutetaan pois ja juustoumat lämmitetään ja puristetaan heran kanssa. Puristetut juustoumat erotellaan paloiksi ja palat siirretään muotteihin. Tämän jälkeen juusto puristetaan uudelleen muoteissa. Juustot jäähdytetään, suolataan ja pintakäsitellään kypsytysviljelmällä tanskalaisen menetelmän mukaisesti. Tämän jälkeen niitä kypsytetään tietyn aikaa sen mukaan, millainen kypsyysaste lopputuotteelle halutaan. Juustot voidaan vaihtoehtoisesti pestä ja kuivata kypsytyksen aikana tai sen jälkeen ja ennen niiden pakkaamista

Ks. liite 2, jossa on vuokaavio Danbo-juuston tuotannosta, ja liite 3, jossa kuvataan tanskalaista menetelmää.”

on muutettu seuraavasti:

”Lehmän raakamaidolle tehdään rasvapitoisuuden standardointikäsittely, ja se pastöroidaan. Hapate lisätään. Juoksete lisätään. Juustoumat leikataan veitsellä, kun ne ovat sopivan kiinteitä. Tämän jälkeen massaa sekoitetaan, hera valutetaan pois ja juustoumat lämmitetään ja puristetaan heran kanssa. Puristetut juustoumat erotellaan paloiksi, ja palat siirretään muotteihin. Tämän jälkeen juusto puristetaan uudelleen muoteissa. Juustot jäähdytetään, suolataan ja pintakäsitellään kypsytysviljelmillä. Liitteen 1 vuokaavion ja liitteessä 2 kuvatun tanskalaisen menetelmän ohjeiden mukaisesti käsittelyyn voidaan käyttää seuraavia viljelmiä: *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* ja/tai *Microbacterium gubbeenense*.

Juustoja kypsytetään tuotantolaitoksessa, kunnes ne saavuttavat niille ominaisen maun ja rakenteen. Juustot voidaan lähettää toiseen laitokseen lisäkypsytystä tai säilytystä varten vasta, kun niiden erityisominaisuudet ovat kehittyneet.

Juustot voidaan vaihtoehtoisesti pestä ja kuivata kypsytyksen aikana tai sen jälkeen sekä ennen niiden pakkaamista.”

Perustelu: Muutoksella pyritään selkeyttämään valmistusmenetelmää.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 6.1 kohtaan ”Nimen alkuperä”

***Kuvaus***

Ensimmäisen kappaleen virke ”Vuonna 1952 kymmenen tyypillistä tanskalaista juustoa, muun muassa Danbo, sai Stresan yleissopimuksen ja 13. maaliskuuta 1952 annetun maatalousministeriön päätöksen nro 80 perusteella tanskalaisen nimen. Nimiä ja niitä vastaavia kuvauksia sovelletaan edelleen maitotuotteista jne. 10. toukokuuta 2004 tehdyn päätöksen nro 335 mukaisesti.”

on muutettu seuraavasti:

”Vuonna 1952 annettiin 11 yleiselle tanskalaiselle juustolle – ”Danbo” mukaan luettuna – tanskalainen nimi Stresan yleissopimuksen ja 13. maaliskuuta 1952 annetun maatalousministeriön päätöksen nro 80 perusteella.”

Perustelu: Kappaletta on muutettu, koska näiden tanskalaisten juustojen todellinen lukumäärä on 11, ei kymmenen. Lisäksi maitotuotteista jne. 10. toukokuuta 2004 tehty päätös nro 335 on korvattu uudella päätöksellä. ”Danbo” ja sen kuvaus poistettiin päätöksestä, kun juusto rekisteröitiin EU:n tasolla suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” alakohtaa ”Maine” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 6.1 kohtaan ”Nimen alkuperä”

***Kuvaus***

Toisen kappaleen teksti ”Nimi ”Danbo” muodostuu nimistä Dan ja Bo. Dan on pohjoismainen johdannainen kansankielisestä nimestä ”Danerne” (tanskalaiset), ja Bo tarkoittaa asukkaita (bosiddende). Näin ollen nimi ”Danbo” on historiallinen nimitys, joka tarkoittaa Tanskan asukkaita, ja se annettiin tälle juustolle, koska kaikki tanskalaiset pitävät sitä kaikkein tyypillisimpänä tanskalaisena juustona.”

korvataan seuraavasti:

”Nimi ”Danbo” muodostuu sanoista ”Dan” ja ”Bo”. ”Dan” on pohjoismainen johdannainen kansankielisestä sanasta ”Danerne” (tanskalaiset), ja ”Bo” tarkoittaa asukkaita (bosiddende). Näin ollen nimi ”Danbo” on historiallinen nimitys, joka tarkoittaa Tanskan asukkaita, ja se annettiin tälle juustolle, koska kaikki tanskalaiset pitävät tätä kaikkein tyypillisimpänä tanskalaisena juustona.”

Perustelu: Toimituksellinen muutos.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 6.4 kohtaan ”Tuotteen tunnusomainen valmistusmenetelmä ja maine”

***Kuvaus***

Toisesta kappaleesta on poistettu virke ”Danbo-juustoa tuotetaan 40 100 tonnia, ja sen osuus Tanskan koko juustontuotannosta on noin 13 %.”

Perustelu: Muutos on tarpeen, koska tiedot ovat vanhentuneita.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” alakohtaa ”Maine” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 6.4 kohtaan ”Tuotteen tunnusomainen valmistusmenetelmä ja maine”

***Kuvaus***

Neljännestä kappaleesta on poistettu teksti ”Nimiä ja niitä vastaavia kuvauksia sovelletaan edelleen maitotuotteista jne. 10. toukokuuta 2004 tehdyn päätöksen nro 335 mukaisesti.”

Perustelu: Teksti on poistettu, koska maitotuotteista jne. 10. toukokuuta 2004 tehty päätös nro 335 on korvattu uudella päätöksellä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” alakohtaa ”Maine” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 6.4 kohtaan ”Tuotteen tunnusomainen valmistusmenetelmä ja maine”

***Kuvaus***

Kahdeksannesta kappaleesta on poistettu virke ”Viimeisimpänä sillä osallistuttiin Landsmejeriudstillingen-näyttelyyn ja alueellisiin näyttelyihin vuonna 2009”

Perustelu: Virke on poistettu, koska tiedot ovat vanhentuneita.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” alakohtaa ”Maine” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan ”Sertifiointi- ja tarkastuselin”

***Kuvaus***

Kohta on poistettu kokonaan

Perustelu: Sertifiointi- ja tarkastuselintä koskeva kohta on poistettu kokonaisuudessaan, koska tietoja tuote-eritelmän noudattamista valvovasta tahosta ei pidetä merkityksellisinä eritelmän kannalta. Tätä tehtävää ei myöskään enää delegoida, vaan se on nyt Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallinnon vastuulla.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan ”Merkinnät”

***Kuvaus***

Teksti ”Danbo 45+ tai 30+ rasvapitoisuuden mukaan sekä ”suojattu maantieteellinen merkintä” tai ”SMM” ja/tai viralliset EU:n tunnukset”

korvataan seuraavasti:

”Jos juustoon on lisätty kuminaa, tämä on esitettävä erillään maantieteellisestä merkinnästä mutta kuitenkin sen yhteydessä.”

Perustelu: Tekstiä on poistettu, koska tietoja pidetään tarpeettomina. Vaatimusta suojatun maantieteellisen merkinnän tai SMM-merkinnän lisäämisestä nimen yhteyteen sovelletaan jo, joten tätä ei tarvitse toistaa tuote-eritelmässä. Lisäksi kohtaan on lisätty aikaisemmin tuote-eritelmän 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Muut mausteet, joiden lisääminen on sallittu” sisältynyt maininta kuminaa sisältävän juuston merkinnöistä (ks. muutos nro 6).

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa ”Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutos tuote-eritelmän 9 kohtaan ”Yhteisön säännöksissä tai kansallisissa säännöksissä asetetut vaatimukset”

***Kuvaus***

Kohta on poistettu kokonaan

Perustelu: Kohta on poistettu, koska erityisiä kansallisia vaatimuksia ei enää ole.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Hakijaryhmää koskeva muutos

***Kuvaus***

Hakijaryhmän nimi ja osoite on päivitetty ja yhteyshenkilön nimi ja osoite poistettu

Perustelu: Hakijaryhmän nimi ja osoite on korjattu. Aikaisemmin kohdassa oli annettu myös yhteyshenkilön tiedot, mutta näitä tietoja pidetään nyt turhina, koska hakijaryhmään voi olla yhteydessä suoraan.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

***Otsikko***

Muutokset liitteeseen 1

*Perustelu*

Liitteen 1 sisältöä pidetään tarpeettomana.

**Kuvaus** Liite 1 on poistettu, ja muut liitteet on numeroitu uudelleen.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Danbo”**

**EU:n viitenumero: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025**

1. **Nimi/nimet**

”Danbo”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Tanska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Kypsytetty puolikova juusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta.

Koostumus

*Vesipitoisuus*: Kuiva-aineen rasvapitoisuudesta riippuen enimmäisvesipitoisuus on seuraava:

Kun kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintään 30 mutta alle 45 prosenttia, enimmäisvesipitoisuus on 56 prosenttia.

Kun kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintää 45 mutta alle 50 prosenttia, enimmäisvesipitoisuus on 50 prosenttia.

Muut erityisominaisuudet ovat

Ulkonäkö:

Puolikova kittipintainen kuori. Pinta voi olla päällystetty.

Sisus:

*Väri*: Lähes valkoisesta (tai norsunluun värisestä) vaaleankeltaiseen.

*Kiinteys*: Joustava ja notkea, mutta silti helposti leikattava.

*Rakenne*: Vaihteleva määrä tasaisesti jakaantuneita pyöreitä herneen kokoisia koloja, joiden halkaisija on useimmiten enintään 10 mm, ja mahdollisesti joitakin rakomaisia aukkoja. Jos käytetään kuminaa, juustossa on usein enemmän pieniä, muodoltaan epäsäännöllisiä koloja.

*Tuoksu ja maku*: Mieto, kevyesti hapan, aromaattinen ja tunnusomainen maku, joka syntyy bakteerikypsymisestä. Tuoksu ja maku voimistuvat juuston kypsyessä pidempään.

*Muoto*: Litteä, neliön tai suorakaiteen muotoinen.

*Kypsytys*: Maku- ja rakenneominaisuudet kehittyvät 7–21 °C:n lämpötilassa 2–4 viikkoa kestävän kypsytyksen aikana.

*Muut mausteet, joiden lisääminen on sallittu*: Juustoon voidaan lisätä kuminaa, jos juuston tuoksun ja maun ominaispiirteet edellyttävät sitä.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Jos juustoon on lisätty kuminaa, tämä on esitettävä erillään maantieteellisestä merkinnästä mutta kuitenkin sen yhteydessä.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Tanska

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

*Tiivistelmä yhteydestä*

Maantieteellisen alueen erityisyys

Tanskan meijerituotannolla on erittäin pitkät ja ylväät perinteet. Danbo-juuston valmistus on yli sadan vuoden ajan sisältynyt erottamattomana osana Tanskan meijerialan oppilaitosten opetusohjelmaan. Näin maan juustomestarit ovat omaksuneet tämän tanskalaisen erityisjuuston valmistukseen liittyvän ratkaisevan taitotiedon.

Historia

Vuonna 1889 Rasmus Nielsenistä tuli Fynin saarella sijaitsevan Kirkebyn meijerin johtaja. Hän oli työteliäs juustomestari, mikä käy ilmi muun muassa siitä, että meijeri hyväksyttiin valtiontukea saavaksi alan oppilaitokseksi. Vuonna 1896 Nielsen sai Tanskan valtiolta apurahan juustonvalmistukseen ulkomailla liittyviä opintoja varten. Seuraavana talvena hän opiskeli saksaa ja matkusti keväällä 1897 Itä-Preussiin lähelle Venäjän rajaa. Alue oli aroa, jolla oli laajoja nurmilaitumia, ja sikäläiset meijerit olivat tunnettuja laadukkaasta juustontuotannostaan.

Meijerialan opintojen alun helpottamiseksi Tanskan kuninkaallisen eläinlääkintä- ja maatalouskorkeakoulun professori Bernhard Bøggild antoi suosituskirjeen, jonka ansiosta Nielsen sai hyvän vastaanoton monissa Itä-Preussin pienissä meijereissä. Hänen tehtävänään oli etsiä aineistoa ja tutustua tekniikkaan, jota käytettiin tuolloin Itä-Preussissa tuotettujen laadukkaiden erikoisjuustojen valmistukseen.

Itä-Preussin jälkeen Nielsen matkusti Hollantiin ja osallistui siellä juustontuotantoon useammassa meijerissä. Hän palasi Kirkebyn meijeriin syksyllä 1897 mukanaan paljon uutta tietoa ja kokemusta ja alkoi välittömästi kokeilla kaikkea oppimaansa.

Alusta alkaen Nielsen oli päättänyt, ettei hän halunnut jäljitellä jotakin tiettyä juustoa, joihin hän oli tutustunut, vaan käyttää kaiken kokemuksensa aivan erityisen uudenlaisen juuston kehittämiseksi.

Rasmus Nielsenin tuottaman uuden juuston erityispiirre oli, että se oli muodoltaan nelikulmainen, ”opstukken” ja erityisellä tavalla kittikypsytetty juusto. Tuohon aikaan oli täysin uutta, että ”opstukken” juusto oli nelikulmainen. Erityistä oli myös kittikypsytys siinä mielessä, että juuston pintaan hierottiin useampia bakteeri- ja hiivakasvustoja sisältävä seos.

Uusi juusto kävi nopeasti kaupaksi, ja vähitellen useampi meijeri alkoi tuottaa sitä.

Ennen toista maailmansotaa juustoa tuotettiin pääasiassa kotimaan markkinoita varten. Sodan jälkeen ja erityisesti 1950-luvulla juustontuotanto alkoi kasvaa, ja viennin lisääntymisen vuoksi Tanskan oli erotuttava vientimarkkinoilla tyypillisillä tanskalaisilla nimillä, jotta tanskalaisia juustoja voitiin tuoda esiin markkinoitaessa niitä maan muiden tunnettujen maataloustuotteiden rinnalla. Tämä juusto sai kunnianimen ”Danbo”. Muun muassa siksi Danbo sisällytettiin Stresan yleissopimukseen ja myöhemmin *Codex Alimentarius* -kokoelmaan.

Tuotteen erityisyys

Danbo on yksi tyypillisimmistä tanskalaisista juustoista ja Tanskan meijerialan mukaan ”opstukket ost” -juustojen tyypillinen edustaja. Danbo-juustolla on oma aivan erityinen makunsa. Se on mieto, kevyesti hapan, aromaattinen ja kittikypsytyksen vaikutuksesta tunnusomainen. Lisäksi muihin samantyyppisiin juustoihin verrattuna korkea vesipitoisuus antaa Danbo-juustolle rakenteen, joka on joustava ja notkea, mutta samalla helposti leikattava ja erottaa sen muista juustoista.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin

Danbo-juuston suojaaminen maantieteellisenä merkintänä perustuu tunnusomaiseen tuotantomenetelmään ja tuotteen maineeseen.

Valmistusmenetelmä

Danbo-juuston valmistuksessa käytetään aivan erityistä kittikypsytystä, joka tunnetaan ”tanskalaisena menetelmänä”. Siinä juustot pestään niin, että ne kittikypsyvät ulkopinnalta sisälle päin. Tällainen kypsytys on ratkaiseva juuston erityisen maun kannalta. Tanskalaiset ovat mieltyneitä tähän makuun, joka ei kuitenkaan vetoa erityisemmin muihin eurooppalaisiin. Danbo-juuston valmistuksen erityispiirre on runsas veden lisääminen, mikä osaltaan antaa juustolle sille ominaisen kiinteyden. Taito valmistaa Danbo-juustoa on ollut ja on edelleen Tanskassa luonnollinen osa meijerialan opintoja, minkä vuoksi siihen viitataan myös monissa alan oppikirjoissa. Yli vuosisadan ajan Tanskan meijerialan työntekijöille, teknikoille ja insinööreille on opetettu, kuinka Danbo-juustoa valmistetaan. Koulutuksen kautta siirtyneen pitkän perinteen ja Tanskassa käytetyn erityisen tuotanto- ja kypsytysprosessin perusteella Danbo-juusto on tuotettava ja kypsytettävä Tanskassa.

Maine

Vuonna 1952 annettiin 11:lle tyypilliselle tanskalaiselle juustolle – Danbo mukaan luettuna – tanskalainen nimi Stresan yleissopimuksen ja 13. maaliskuuta 1952 annetun maatalousministeriön päätöksen nro 80 perusteella.

”Dan” on pohjoismainen johdannainen kansankielisestä nimestä ”Danerne” (tanskalaiset), ja ”bo” tarkoittaa asukkaita (bosiddende). Näin ollen nimi ”Danbo” on historiallinen nimitys, joka tarkoittaa Tanskan asukkaita, ja se annettiin tälle juustolle, koska kaikki tanskalaiset pitävät sitä kaikkein tyypillisimpänä tanskalaisena juustona.

Danbo on tunnustettu tanskalaista alkuperää olevaksi erityistuotteeksi. Tuoreen kuluttajatutkimuksen mukaan suurin osa tanskalaisista kuluttajista tuntee nimen ja yhdistää sen Tanskaan. Koska Danbo-juuston valmistus ja kulutus ovat keskittyneet Tanskaan, se tunnetaan parhaiten tanskalaisten kuluttajien keskuudessa. Tutkimuksen mukaan yleensä vain harvat ulkomaalaiset tuntevat Danbo-juuston.

Juuston erityisyyden ja ennen muuta sen erittäin tunnusomaisen maun ja kiinteyden vuoksi Danbo ei muistuta mitään muuta juustoa. Danbo on Tanskassa yleisimmin nautittu juusto, jota sen erityisyyden vuoksi kuluttavat lähes yksinomaan tanskalaiset.

Tuotanto ja kulutus ovat keskittyneet Tanskaan, ja Danbo-juustoa pidetään nykyisin maan kansallisjuustona.

Danbo-juusto on ollut mukana monissa kansallisissa ja kansainvälisissä näyttelyissä ja kilpailuissa ja saanut runsaasti palkintoja. Danbo-juustolla on osallistuttu säännöllisesti kansallisiin näyttelyihin yli sadan vuoden ajan. Se on perinteisesti ollut – ja on edelleen – lukemattomien erilaisten menekinedistämiskampanjoiden kohteena, ja se on ainutlaatuinen juusto, joka vastaa useimpien kuluttajien odotuksia hyvästä juustosta, joka soveltuu erityisen hyvin viipaloitavaksi. Monissa kansainvälisissä juustoja käsittelevissä hakuteoksissa viitataan Danbo-juuston tanskalaiseen alkuperään, ja se sisältyy myös useisiin tanskalaisiin ruokaresepteihin.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

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