C/2025/6707

16.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6707)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Danbo”

Referentni broj EU-a: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Danbo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Danska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Fødevarestyrelsen [Danska uprava za veterinarstvo i hranu]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene se odnose na uredničke izmjene i ažuriranja koja nisu od veće važnosti za naziv.

Zahtjev za izmjenu zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Danbo ne pripada nijednom od tri slučaja predviđena člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 koji bi činili izmjenu za poljoprivredne proizvode na razini Unije, tj. ne podrazumijeva:

(a) promjenu naziva ili upotrebe naziva;

(b) rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta;

(c) daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

U skladu s tim izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Danbo klasificiraju se kao standardna izmjena u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena odjeljka 2. specifikacije proizvoda („Opis sira Danbo”)

Opis

Rečenice „Zreli tvrdi sir dobiven od mlijeka podrijetlom od goveda. Mlijeko i mliječni proizvodi od drugih životinja nisu dopušteni.”

zamijenjene su rečenicom

„Zreli tvrdi sir proizveden od kravljeg mlijeka.”.

Razlog: svrha je izmjene pojednostavniti tekst bez promjene suštine.

Ova izmjena dovodi do promjene odjeljka 4.2. jedinstvenog dokumenta („Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 2.1. specifikacije proizvoda („Sastav”)

Opis

Izbrisan je posljednji odlomak, koji glasi: „Sadržaj masti u suhoj tvari izražava se kao 30+ ili 45+. Kod sireva Danbo koji sadržavaju od 30 % do < 45 % masti u suhoj tvari sadržaj masti mora biti naveden kao dio naziva. Sadržaj masti u suhoj tvari od 45 % upotrebljava se kao referentna vrijednost za poredbene prehrambene tvrdnje o sadržaju masti.”

Razlog: tekst je izbrisan jer se smatra izlišnim. Štoviše, sadržaj masti u suhoj tvari ne bi trebalo navoditi zajedno s nazivom Danbo, već bi taj naziv trebao stajati samostalno.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o sastavu u odjeljku 4.2. jedinstvenog dokumenta („Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena točke o strukturi u odjeljku 2.2. specifikacije proizvoda („Karakteristike”)

Opis

U drugoj rečenici riječi „ako se koriste arome” zamijenjene su riječima „ako se koristi kumin”.

Razlog: riječ je o pojašnjenju s obzirom na to da je kumin jedina dopuštena aroma.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o strukturi u odjeljku 4.2. jedinstvenog dokumenta („Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena točke o zrenju u odjeljku 2.2. specifikacije proizvoda („Karakteristike”)

Opis

U prvom odlomku dio

„karakterističan okus i teksturu sir Danbo postiže nakon 3 – 4 tjedna zrenja na temperaturi 12 – 20 °C.”

izmijenjen je u

„karakterističan okus i teksturu sir Danbo postiže nakon 2 – 4 tjedna zrenja na temperaturi 7 – 21 °C.”.

Razlog: temperatura skladištenja izmijenjena je kako bi odražavala način na koji sir Danbo postiže svoj karakterističan okus i teksturu. Osim toga, izmjene uvjeta skladištenja mljekarama omogućuju da bolje iskoriste svoje skladišne kapacitete. Praktična ispitivanja i testiranja, uključujući slijepa testiranja okusa, pokazala su da izmijenjeni uvjeti skladištenja ne utječu na karakteristike sira Danbo.

Ta izmjena dovodi do promjene točke o zrenju u odjeljku 4.2. jedinstvenog dokumenta („Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena točke o zrenju u odjeljku 2.2. specifikacije proizvoda („Karakteristike”)

Opis

Izbrisana je rečenica „Sir Danbo može se iz proizvodnog pogona odaslati na dodatnu obradu, uključujući zrenje, ili na skladištenje u drugom pogonu prije nego što dostigne prethodno navedenu zrelost, ali ne smije napustiti drugi pogon prije nego što dostigne minimalnu zrelost.”.

Razlog: tekst je izbrisan jer je informacija na koju se u njemu upućuje premještena u odjeljak 5. specifikacije proizvoda, koji se odnosi na metodu proizvodnje.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o zrenju u odjeljku 4.2. jedinstvenog dokumenta („Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena točke o drugim aromama koje se mogu dodati siru u odjeljku 2.2. specifikacije proizvoda („Karakteristike”)

Opis

Dio „kumin se može dodati pod uvjetom da miris i okus sira karakterizira njegov dodatak i da je ta osnovna aroma uključena u naziv ili navedena u vezi s njim.”

izmijenjen je u

„kumin se može dodati pod uvjetom da miris i okus sira karakterizira njegov dodatak.”.

Razlog: tekst je izbrisan jer se odnosi na označivanje. Ta je informacija premještena u odjeljak 8. specifikacije proizvoda, koji se odnosi na označivanje.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o drugim aromama koje se mogu dodati siru u odjeljku 4.2. jedinstvenog dokumenta („Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 4. specifikacije proizvoda („Dokaz o podrijetlu”)

Opis

Rečenice „Svi proizvođači sira Danbo moraju imati prethodno odobrenje certifikacijskog i inspekcijskog tijela (vidjeti odjeljak 7.). Daljnje provjere uključuju inspekciju proizvodnje i provjere proizvoda na temelju zahtjeva za proizvodnju i proizvod utvrđenih u specifikaciji proizvoda.

Sirevi se u mljekari označuju u skladu s važećim zakonodavstvom kako bi se omogućila njihova sljedivost do mljekare. Označivanje nadziru nadležna tijela.

Vidjeti Prilog 1. – kratki opis provjera.”

izmijenjene su u

„Sir Danbo osmislio je Danac Rasmus Nielsen u mljekari Kirkeby na otoku Fynu. Za proizvodnju tog sira koristi se vrlo poseban postupak zrenja uz nastanak maza poznat i kao ‚danska metoda’, pri kojoj se sir pere kako bi maz pri zrenju nastajao izvana prema unutra. U mnogim međunarodnim publikacijama o siru upućuje se na njegovo dansko podrijetlo.

Danbo je ime dobio 1952. u skladu sa Sporazumom iz Strese. Njegovo ime jasno upućuje na njegovo dansko podrijetlo: sastavnica ‚Dan’ nordijska je izvedenica popularnog naziva ‚Danerne’ (‚Danci’), dok Bo znači ‚stanovnik’.”.

Razlog: izmjena je unesena kako bi se tekst uskladio s naslovom odjeljka. Osim toga, prethodni tekst sadržavao je informacije o provjerama, koje smatramo izlišnima jer su takve provjere implicitno navedene u relevantnim propisima.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 5. specifikacije proizvoda („Metoda proizvodnje”)

Opis

Rečenice „Sirovo kravlje mlijeko tipizira se s obzirom na sadržaj mliječne masti i pasterizira. Dodaju mu se starter kulture i sirilo. Sirni gruš reže se nožem kad dosegne zadovoljavajući stupanj čvrstoće. Smjesa se zatim promiješa, ocijedi od sirutke i zagrije, a zatim se gruš preša pod sirutkom. Prešani gruš drobi se, a dobiveni komadi prebacuju se u kalupe. Sir u kalupu ponovno se preša. Sirevi se hlade, sole i površinski obrađuju kulturom maza u skladu s danskom metodom, nakon čega zriju različito dugo, ovisno o tome koliko zreo treba biti gotovi proizvod. Sir se po želji može prati i sušiti tijekom ili nakon zrenja te prije pakiranja.

Vidjeti dijagram toka proizvodnje sira Danbo u Prilogu 2. i opis ‚danske metode’ u Prilogu 3.”

izmijenjene su u

„Sirovo kravlje mlijeko tipizira se s obzirom na sadržaj mliječne masti i pasterizira. Dodaju mu se starter kulture i sirilo. Sirni gruš reže se nožem kad dosegne zadovoljavajući stupanj čvrstoće. Smjesa se zatim promiješa, ocijedi od sirutke i zagrije, a zatim se gruš preša pod sirutkom. Prešani gruš drobi se, a dobiveni komadi prebacuju se u kalupe. Sir u kalupu ponovno se preša. Sirevi se hlade, sole i površinski obrađuju kulturama maza. U skladu sa smjernicama iz dijagrama toka u Prilogu 1. i opisom ‚danske metode’ iz Priloga 2. u obradi se mogu koristiti kulture maza *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* i/ili *Microbacterium gubbeenense*.

Sirevi zriju u proizvodnom pogonu dok ne postignu svoj karakterističan okus i teksturu. Na daljnje zrenje ili skladištenje u drugi pogon mogu se otpremiti tek nakon što postignu svoje posebne karakteristike.

Sir se po želji može prati i sušiti tijekom ili nakon zrenja te prije pakiranja.”.

Razlog: izmjena je unesena kako bi se pojasnila metoda proizvodnje.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 6.1. specifikacije proizvoda („Podrijetlo naziva”)

Opis

U prvom odlomku rečenice „Deset tipičnih danskih sireva, uključujući Danbo, dobilo je 1952. danske nazive u skladu sa Sporazumom iz Strese i Odlukom Ministarstva poljoprivrede br. 80 od 13. ožujka 1952. Nazivi sireva i odgovarajući opisi vrijede i danas u skladu s Odlukom br. 335 od 10. svibnja 2004. o mliječnim proizvodima itd."

izmijenjene su u

„Jedanaest tipičnih danskih sireva, uključujući Danbo, dobilo je 1952. danske nazive u skladu sa Sporazumom iz Strese i Odlukom Ministarstva poljoprivrede br. 80 od 13. ožujka 1952.".

Razlog: odlomak je izmijenjen jer je točan broj danskih sireva jedanaest, a ne deset. Nadalje, Odluka br. 335 od 10. svibnja 2004. o mliječnim proizvodima itd. zamijenjena je novom odlukom. Sir Danbo i njegov opis izbrisani su iz Odluke nakon što je registriran kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla u EU-u.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o ugledu u odjeljku 5. jedinstvenog dokumenta („Povezanost sa zemljopisnim područjem").

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 6.1. specifikacije proizvoda („Podrijetlo naziva")

Opis

U drugom odlomku rečenice „Pojam ‚Danbo' kombinacija je dvaju naziva – ‚Dan' i ‚Bo'. Dan je nordijska izvedenica popularnog naziva ‚Danerne' (‚Danci'), dok Bo znači ‚stanovnik'. Naziv ‚Danbo' stoga je povijesni pojam koji označava stanovnika Danske, a ovom je siru dodijeljen jer ga Danci smatraju najtipičnijim danskim sirom."

zamjenjuju se sljedećim:

„Pojam ‚Danbo' kombinacija je dvaju naziva – ‚Dan' i ‚Bo'. Dan je nordijska izvedenica popularnog naziva ‚Danerne' (‚Danci'), dok Bo znači ‚stanovnik'. Naziv ‚Danbo' stoga je povijesni pojam koji označava stanovnika Danske, a ovom je siru dodijeljen jer ga Danci smatraju najtipičnijim danskim sirom."

Razlog: izmjena teksta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 6.4. specifikacije proizvoda („Posebna metoda proizvodnje i ugled")

Opis

U drugom odlomku izbrisan je dio „što s 40 100 tona čini oko 13 % ukupne proizvodnje sira u Danskoj".

Razlog: izmjena je unesena jer je navedena informacija zastarjela.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o ugledu u odjeljku 5. jedinstvenog dokumenta („Povezanost sa zemljopisnim područjem").

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 6.4. specifikacije proizvoda („Posebna metoda proizvodnje i ugled")

Opis

U četvrtom odlomku izbrisana je rečenica „Nazivi sireva i odgovarajući opisi vrijede i danas u skladu s Odlukom br. 335 od 10. svibnja 2004. o mliječnim proizvodima itd.”.

Razlog: rečenica je izbrisana jer je Odluka br. 335 od 10. svibnja 2004. o mliječnim proizvodima itd. zamijenjena novom odlukom.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o ugledu u odjeljku 5. jedinstvenog dokumenta („Povezanost sa zemljopisnim područjem”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 6.4. specifikacije proizvoda („Posebna metoda proizvodnje i ugled”)

Opis

U osmom odlomku izbrisan je dio „posljednji put na Nacionalnoj izložbi mliječnih proizvoda i okružnim izložbama 2009.”.

Razlog: taj je dio izbrisan jer je navedena informacija zastarjela.

Ova izmjena dovodi do promjene točke o ugledu u odjeljku 5. jedinstvenog dokumenta („Povezanost sa zemljopisnim područjem”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 7. specifikacije proizvoda („Certifikacijsko i inspekcijsko tijelo”)

Opis

Cijeli je odjeljak izbrisan.

Razlog: cijeli je odjeljak o certifikacijskom i inspekcijskom tijelu izbrisan jer se informacije o tome tko je odgovoran za provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda ne smatraju relevantnima za uključivanje u specifikaciju. Osim toga, ta zadaća više nije delegirana, već je obavlja Danska uprava za veterinarstvo i hranu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 8. specifikacije proizvoda („Označivanje”)

Opis

Dio „Danbo 45+ ili 30+, ovisno o sadržaju masti, plus ‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla’ ili ‚ZOZP’ i/ili službeni simboli EU-a.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Ako je dodan kumin, to mora biti navedeno odvojeno od oznake zemljopisnog podrijetla, ali u istom vidnom polju s tom oznakom.”

Razlog: tekst je izbrisan jer se informacije smatraju izlišnima. Zahtjev da se naziv dopuni riječima „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili „ZOZP” već se primjenjuje, pa ga nije potrebno dodatno navoditi u specifikaciji proizvoda. Osim toga, dodan je tekst o označivanju u slučaju dodavanja kumina, koji je prethodno bio naveden u točki o drugim aromama koje se mogu dodati siru u odjeljku 2.2. specifikacije proizvoda („Karakteristike”) (vidjeti izmjenu br. 6).

Ova izmjena dovodi do promjene odjeljka 4.6. jedinstvenog dokumenta („Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka 9. specifikacije proizvoda („Zahtjevi propisani odredbama Zajednice ili nacionalnim odredbama”)

Opis

Cijeli je odjeljak izbrisan.

Razlog: odjeljak je izbrisan jer više ne postoje posebni nacionalni zahtjevi.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena koja se odnosi na skupinu koja podnosi zahtjev

Opis

Naziv i adresa skupine koja podnosi zahtjev ažurirani su, a ime i adresa osobe za kontakt izbrisani.

Razlog: ispravljeni su naziv i adresa skupine koja podnosi zahtjev. Osoba za kontakt, čiji su podaci prethodno također bili navedeni, smatra se nepotrebnom s obzirom na to da se može izravno stupiti u kontakt sa skupinom koja podnosi zahtjev.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena koja se odnosi na Prilog 1.

Opis

Prilog 1. izbrisan je, a preostali prilozi na odgovarajući su način renumerirani.

Razlog: sadržaj Priloga 1. smatra se izlišnim.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Danbo”

Referentni broj EU-a: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Danbo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Danska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zreli tvrdi sir proizveden od kravljeg mlijeka.

Sastav

Sadržaj vode: ovisno o sadržaju masti u suhoj tvari maksimalni je sadržaj vode sljedeći:

Ako je sadržaj masti u suhoj tvari od 30 % do < 45 %, maksimalni sadržaj vode iznosi 56 %.

Ako je sadržaj masti u suhoj tvari od 45 % do < 50 %, maksimalni sadržaj vode iznosi 50 %.

Ostala su karakteristična svojstva sljedeća

Vanjski izgled:

Tvrda kora s mazom. Sir može biti premazan.

Unutrašnjost:

Boja: od bjelkaste (ili boje bjelokosti) do žućkaste

Tekstura: meke i podatne konzistencije, ali i dalje pogodan za rezanje.

Struktura: od nekoliko do mnogo jednako raspoređenih, ravnomjerno okruglih rupica veličine graška, promjera većinom do 10 mm. Moguće je i nekoliko pukotina u obliku proreza. Ako se koristi kumin, pojavit će se rupice nepravilnog oblika.

Miris i okus: blag, kiselkast, aromatičan i karakterističan okus zbog zrenja uz nastanak maza. Miris i okus postaju naglašeniji starenjem sira.

Oblik: plosnat i četvrtast ili pravokutan.

Zrenje: karakterističan okus i teksturu sir Danbo postiže nakon 2 – 4 tjedna zrenja na temperaturi 7 – 21 °C.

Druge arome koje se mogu dodati: kumin se može dodati pod uvjetom da miris i okus sira karakterizira njegov dodatak.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje moraju se odvijati na zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ako je dodan kumin, to mora biti navedeno odvojeno od oznake zemljopisnog podrijetla, ali u istom vidnom polju s tom oznakom.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Danska

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☑ ugledu

☐ kvaliteti

☑ drugim karakteristikama

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Danska ima vrlo dugu i ponosnu tradiciju proizvodnje mliječnih proizvoda. Proizvodnja sira Danbo već je dulje od stoljeća sastavni dio nastavnog plana i programa u danskim školama mljekarstva. Danski stručnjaci za mljekarstvo stoga raspolažu stručnim znanjem za proizvodnju ovog danskog specijaliteta od sira.

Povijest

Rasmus Nielsen postao je 1889. glavni direktor mljekare Kirkeby na otoku Fynu. Bio je iznimno sposoban mljekar, što jasno potvrđuje i podatak da je njegovoj mljekari odobreno financiranje državnim sredstvima kao ustanovi za osposobljavanje mljekara. Danska vlada dodijelila mu je 1896. stipendiju za studij proizvodnje sira u inozemstvu. Sljedeće zime pohađao je tečaj njemačkog, a u proljeće 1897. otputovao je u istočnu Prusku, uz granicu s Rusijom. Taj predio bio je stepa s prostranim pašnjacima, a lokalne mljekare bile su poznate kao dobri proizvođači sira.

Kako bi mu pomogao na početku studijskog boravka u mljekarama, profesor Bernhard Bøggild s Danskog kraljevskog veterinarskog i poljoprivrednog sveučilišta napisao mu je pismo preporuke. Zahvaljujući tomu dobro su ga prihvatili u brojnim malim mljekarama u istočnoj Pruskoj. Njegov zadatak bio je pronaći dokumente i saznati više o tehnikama izrade finih specijaliteta od sira koji su se u to vrijeme proizvodili u istočnoj Pruskoj.

Nakon istočne Pruske Nielsen se zaputio u Nizozemsku, gdje je u nekoliko mljekara radio u proizvodnji sira. Kući, u mljekaru Kirkeby, vratio se u jesen 1897., a sa sobom je donio brojna nova znanja i iskustvo. Kod kuće je odmah počeo isprobavati sve što je naučio.

Od samog početka bio je sasvim siguran da ne želi oponašati nijedan sir koji je vidio, već na temelju cjelokupnog iskustva osmisliti vrlo poseban sir. Potpuno nov sir.

Taj novi Nielsenov sir bio je poseban jer je bila riječ o četvrtastom siru „opstukken" koji je na površini imao vrlo poseban maz nastao zrenjem. U to vrijeme bilo je nezamislivo da bi sir „opstukken" mogao biti četvrtast. Zrenje uz nastanak maza također je bilo posebno jer se otopina koja sadržava kulture bakterija i kvasca utrljavala u koru sira.

Novi sir odlično se prodavao i postupno ga je počelo proizvoditi sve više mljekara.

Prije Drugog svjetskog rata sir se u Danskoj proizvodio uglavnom za domaće tržište. Nakon rata, a posebno 50-ih godina 20. stoljeća, proizvodnja sira počela je rasti, a s njom i izvoz. Danska se na izvoznim tržištima odlučila istaknuti sirevima s tipičnim domaćim nazivima kako bi bili lakše prepoznatljivi kad se predstavljaju uz druge dobro poznate danske poljoprivredne proizvode. Siru je nadjenut počasni naziv Danbo. To je jedan od razloga zašto je sir Danbo uključen u Sporazum iz Strese, a kasnije i u *Codex Alimentarius*.

Posebnosti proizvoda

Sir Danbo jedan je od najtipičnijih danskih sireva, a danski proizvođači mliječnih proizvoda smatraju ga tipičnim predstavnikom sireva „opstukken". Danbo ima iznimno prepoznatljiv blag, blago kiseo, aromatičan okus koji karakterizira zrenje uz nastanak maza. Visok sadržaj vode u usporedbi s drugim sirevima siru Danbo daje mekoću i podatnost kakvom se ne mogu pohvaliti drugi sirevi, a i dalje se lako reže.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda

Oznaka zemljopisnog podrijetla siru Danbo dodijeljena je na temelju njegove karakteristične metode proizvodnje i ugleda.

Metoda proizvodnje

Za proizvodnju sira Danbo koristi se vrlo poseban postupak zrenja uz nastanak maza poznat i kao „danska metoda", pri kojoj se sir pere kako bi maz pri zrenju nastao izvana prema unutra. Taj je postupak ključan za vrlo prepoznatljiv okus sira – okus koji su Danci zavoljeli, ali koji se ne sviđa drugim europskim nepcima. Dodavanje velike količine vode posebna je značajka proizvodnje sira Danbo, a njegova karakteristična konzistencija djelomično je posljedica upravo toga. Poduka o načinu proizvodnje sira Danbo i dalje je sastavni dio obuke mljekara u Danskoj, pa se upućivanja na njegovu proizvodnju mogu pronaći u brojnim priručnicima. Danski mljekari, mljekarski tehničari, mljekarski tehnolozi i mljekarski inženjeri već se više od stoljeća obučavaju za proizvodnju sira Danbo. Zbog dugogodišnje tradicije koja se prenosi obukom i posebne metode proizvodnje i zrenja koja se koristi u Danskoj Danbo se mora proizvoditi i zreti u zrionicama u Danskoj.

Ugled

Jedanaest tipičnih danskih sireva, uključujući Danbo, dobilo je 1952. danske nazive u skladu sa Sporazumom iz Strese i Odlukom Ministarstva poljoprivrede br. 80 od 13. ožujka 1952.

Pojam „Danbo" kombinacija je dvaju naziva – „Dan" i „Bo". Dan je nordijska izvedenica popularnog naziva „Danerne" („Danci"), dok Bo znači „stanovnik". Naziv „Danbo" stoga je povijesni pojam koji označava stanovnika Danske, a ovom je siru dodijeljen jer ga Danci smatraju najtipičnijim danskim sirom.

Danbo se smatra specijalitetom danskog podrijetla. Nedavno provedena anketa među potrošačima pokazala je da velika većina danskih potrošača poznaje sir Danbo i da ga povezuje s Danskom. Budući da se proizvodnja i potrošnja tog sira odvijaju većinom u Danskoj, najpoznatiji je među danskim potrošačima. Anketa je pokazala da je općenito vrlo malo stranaca upoznato sa sirom Danbo.

Njegova posebna priroda, osobito vrlo karakterističan okus i posebna konzistencija, čini sir Danbo jedinstvenim. Riječ je o siru koji se najčešće jede u Danskoj, a zbog njegova posebnog karaktera jedu ga gotovo isključivo Danci.

Proizvodnja i potrošnja sira Danbo koncentrirane su u Danskoj, a taj se sir danas smatra danskim nacionalnim sirom.

Sir Danbo sudjeluje u izložbama i natjecanjima na nacionalnoj i međunarodnoj razini te je osvojio brojne nagrade, a već je više od stoljeća dio stalnog postava izložbi na nacionalnoj razini. Provedene su – i još uvijek se provode – brojne reklamne kampanje posebno osmišljene za Danbo, jedinstveni sir koji zadovoljava zahtjeve većine potrošača za dobrim sirom koji je posebno pogodan za rezanje. U mnogim međunarodnim publikacijama o siru upućuje se na njegovo dansko podrijetlo. Sir Danbo koristi se i u brojnim danskim receptima.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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