C/2025/6707

2025.12.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6707)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Danbo”

EU hivatkozási szám: PGI-DK-00830-AM01 – 2025.9.16.

1. **A termék elnevezése**

„Danbo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Dánia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Fødevarestyrelsen [Dán Állategészségügyi és Élelmiszerügyi Hivatal]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az elnevezés szempontjából nem jelentős, szerkesztési jellegű változtatásokra és frissítésekre vonatkoznak.

A Danbo oltalom alatt álló földrajzi jelzés módosítására irányuló kérelem nem tartozik a mezőgazdasági termékek kapcsán az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott uniós módosítás három esetének egyikébe sem, mivel:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát;

b) nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

A Danbo oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosításai ezért az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosításnak minősülnek.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termékleírás 2. szakaszának („A Danbo leírása”) módosítása

Leírás

A „Szarvasmarhatejből készített érlelt, kemény sajt. Más állattól származó tej, illetve tejtermék felhasználása nem megengedett” szövegrész

a következőképpen módosult:

„Tehéntejből készített érlelt, kemény sajt”.

Indokolás: A módosítás célja a szöveg lényegi változtatások nélküli egyszerűsítése.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) módosítását eredményezi.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 2.1. szakaszának („Összetétel”) módosítása

Leírás

Az utolsó bekezdés „A szárazanyag zsírtartalmát 30+ vagy 45+ jelöléssel tüntetik fel. Amennyiben valamely Danbo sajt szárazanyagában a zsírtartalom 30 % és nem egészen 45 % között van, a név részeként fel kell tüntetni a zsírtartalmat. A szárazanyag 45 %-os zsírtartalma referenciaértékként szolgál a tápanyag-összetételre vonatkozó összehasonlító állításokhoz” szövegét törölték.

Indokolás: A szöveget törölték, mivel feleslegesnek tekinthető. Emellett a szárazanyag zsírtartalmát nem szabad a Danbo névvel együtt feltüntetni, amelynek önállóan kell megjelennie.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) az összetételről szóló pontját módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 2.2. szakaszában („Jellemzők”) a szerkezetről szóló pont módosítása.

Leírás

A második mondatban az „ízesítés” szó helyébe a „kömény” lépett.

Indokolás: Ez pontosítás, mivel a kömény az egyetlen megengedett ízesítőanyag.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) a szerkezetről szóló pontját módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 2.2. szakaszában („Jellemzők”) az érlelésről szóló pont módosítása.

Leírás

Az első bekezdésben:

„A Danbo jellegzetes íze és állaga a 12–20 °C-on 3–4 hétig tartó érlelés eredménye”

a következőképpen módosult:

„A Danbo jellegzetes íze és állaga a 7–21 °C-on 2–4 hétig tartó érlelés eredménye”.

Indokolás: A tárolási hőmérséklet a Danbo sajtra jellemző íz és állag elérési módjának figyelembevétele érdekében módosult. A tárolási rendelkezések módosítása a tejüzemek tárolási kapacitásának jobb kihasználását is lehetővé teszi. Gyakorlati próbák és tesztek – köztük kóstolási vaktesztek – igazolták, hogy a módosított tárolási körülmények nem befolyásolják a Danbo jellemzőit.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszában („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) az érlelésről szóló pontot módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 2.2. szakaszában („Jellemzők”) az érlelésről szóló pont módosítása.

Leírás

„A fent említett időtartamon belül a Danbo sajtot a gyártóüzemből további feldolgozásra – beleértve az érlelést – vagy tárolásra átszállíthatják egy másik üzembe, a termék azonban a minimális érlelési idő lejárta előtt nem hagyhatja el a másik üzemet” szövegrész törlésre került.

Indokolás: Ezt a szöveget azért törölték, mert ez az információ átkerült a termékleírás előállítási módra vonatkozó 5. szakaszába.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszában („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) az érlelésről szóló pontot módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A hozzáadható egyéb ízesítőanyagokra vonatkozó pont módosítása, amely beilleszthető a termékleírás 2.2. szakaszába („Jellemzők”).

Leírás

A „Kömény hozzáadása megengedett, feltéve, hogy a sajt illatának és ízének gazdagítására használják, valamint a jellegzetes ízesítés megjelenik a termék nevében, vagy arra utalás történik a névhez kapcsolódóan” szövegrész

a következőképpen módosult:

„Kömény hozzáadása megengedett, feltéve, hogy a sajt illatának és ízének gazdagítására használják”.

Indokolás: A szöveget törölték, mivel a címkézéshez kapcsolódik. Ez az információ átkerült a termékleírás címkézésre vonatkozó 8. szakaszába.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) a hozzáadható egyéb ízesítőanyagokról szóló pontját módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 4. szakaszának („A származás igazolása”) módosítása

Leírás

„A Danbo valamennyi termelőjét előzetesen jóvá kell hagynia a tanúsító és ellenőrző szervezetnek (lásd az alábbi 7. szakaszt). A későbbi ellenőrzések közé tartozik az előállítás ellenőrzése, valamint a termékleírásban megállapított előállítási és termékkövetelményeken alapuló termékellenőrzés.

A sajtokat a tejüzemben a hatályos jogszabályoknak megfelelően címkézik annak érdekében, hogy azok visszakövethetők legyenek a tejüzemig. A hatóságok figyelemmel kísérik a címkézést.

Lásd az 1. mellékletet – az ellenőrzések rövid leírása” szövegrész

a következőképpen módosult:

„A Danbo sajtot a dán Rasmus Nielsen fejlesztette ki a Funen szigetén működő Kirkeby tejüzemben. A Danbo előállítása során egy igen különleges, »dán módszerként« ismert rúzsflórás érlelési eljárást alkalmaznak, amelynek keretében a sajtot megmossák, így a rúzsflórás érlelés kívülről befelé megy végbe. Számos, sajtokról szóló nemzetközi referenciamunka utal e sajt dán eredetére.

A Danbo a Stresai Egyezmény alapján 1952-ben kapta a nevét. Az elnevezés egyértelmű utalás a sajt dán eredetére, hiszen a »Dan« szó a dánokra utaló, északon közismert »Danerne« származéka, míg a »Bo« jelentése: »helybéli lakos«”.

Indokolás: A módosítás célja a szövegnek a szakasz címével való összehangolása. A korábbi szöveg továbbá olyan ellenőrzésekre utalt, amelyeket feleslegesnek ítélünk, mivel ezek a vonatkozó jogszabályokból egyértelműen következnek.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 5. szakaszának („Az előállítás módja”) módosítása

Leírás

„A nyers tehéntejet a zsírtartalom tekintetében standardizálják és pasztörizálják. Starterkultúrát adnak hozzá. Tejoltót adnak hozzá. Amikor az alvadék eléri a megfelelő szilárdságot, késsel feldarabolják. A keveréket ezután keverik, majd a savót leöntve felmelegítik, mielőtt az alvadékot tejsavó alatt préselik. A préselt alvadékot feldarabolják, és a darabokat öntőformákba helyezik. A formázott sajtot újrapréselik. A sajtokat lehűtik, sózzák és a »dán módszer« szerinti rúzsflórás kultúrával kezelik, majd különböző időtartamon át érlelik attól függően, hogy milyen érettségűnek kell lennie a végterméknek. Adott esetben a sajtot az érlelés alatt vagy után, de még a csomagolás előtt megmossák és megszárítják.

Lásd a Danbo előállításának folyamatábráját a 2. mellékletben, a »dán módszer« leírását pedig a 3. mellékletben” szövegrész

a következőképpen módosult:

„A nyers tehéntejet a zsírtartalom tekintetében standardizálják és pasztörizálják. Starterkultúrát adnak hozzá. Tejoltót adnak hozzá. Amikor az alvadék eléri a megfelelő szilárdságot, késsel feldarabolják. A keveréket ezután keverik, majd a savót leöntve felmelegítik, mielőtt az alvadékot tejsavó alatt préselik. A préselt alvadékot feldarabolják, és a darabokat öntőformákba helyezik. A formázott sajtot újrapréselik. A sajtokat lehűtik, sózzák és felületüket rúzsflórás kultúrával kezelik. Az 1. mellékletben látható folyamatábra és a 2. mellékletben ismertetett »dán módszer« iránymutatásaival összhangban a kezeléshez *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* és/vagy *Microbacterium gubbeenense* rúzsflórás kultúra használható.

Jellegzetes ízének és állagának eléréséig a sajtot az előállító üzemben érlelik. A sajtok csak akkor szállíthatók át más üzembe további érlelés vagy tárolás céljából, ha már kialakultak a sajátos jellemzőik.

Adott esetben a sajtot az érlelés alatt vagy után, de még a csomagolás előtt megmossák és megszárítják”.

Indokolás: A módosítás az előállítási mód pontosítását szolgálta.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 6.1. szakaszának („Az elnevezés eredete”) módosítása

Leírás

Az első bekezdésben az „1952-ben a Stresai Egyezmény, valamint a dán mezőgazdasági minisztérium 1952. március 13-i 80. sz. rendelete alapján a Danbo sajttal együtt 10 jellegzetes dán sajt kapott dán nevet. A tejtermékekről stb. szóló, 2004. május 10-i 335. sz. rendelet értelmében e sajtnevek és a kapcsolódó leírások mind a mai napig hatályosak” szövegrész

a következőképpen módosult:

„1952-ben a Stresai Egyezmény, valamint a dán mezőgazdasági minisztérium 1952. március 13-i 80. sz. rendelete alapján a Danbo sajttal együtt 11 jellegzetes dán sajt kapott dán nevet”.

Indokolás: Módosult a bekezdés, mivel a dán sajtok helyes száma 10 helyett 11. Ezenkívül a tejtermékekről stb. szóló, 2004. május 10-i 335. sz. rendelet helyébe új rendelet lépett. A Danbo sajtot és a hozzá tartozó leírást törölték a rendeletből, amikor a sajtot az Európai Unióban oltalom alatt álló földrajzi jelzésként bejegyezték.

E módosítás a hírnévről szóló pontot érinti az egységes dokumentum 5. szakaszában („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 6.1. szakaszának („Az elnevezés eredete”) módosítása

Leírás

A második bekezdésben „A »Danbo« elnevezés a »Dan« és a »Bo« nevek kombinációjából született. A »Dan« szó a dánokra utaló, északon közismert »Danerne« származéka, míg a »Bo« jelentése: »helybéli lakos«. Ezért a »Danbo« név Dánia lakosait megjelölő történelmi kifejezés, amelyet azért választottak e sajt megnevezésére, mert a dánok valamennyi dán sajt közül ezt tartják a legjellegzetesebbnek”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Danbo« elnevezés a »Dan« és a »Bo« nevek kombinációjából született. A »Dan« szó a dánokra utaló, északon közismert »Danerne« származéka, míg a »Bo« jelentése: »helybéli lakos«. Ezért a »Danbo« név Dánia lakosait megjelölő történelmi kifejezés, amelyet azért választottak e sajt megnevezésére, mert a dánok valamennyi dán sajt közül ezt tartják a legjellegzetesebbnek”.

Indokolás: Szerkesztési módosítás.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 6.4. szakaszának („Jellegzetes előállítási mód és hírnév”) módosítása

Leírás

A második bekezdésben a „40 100 tonnával Dánia teljes sajtgyártásának mintegy 13 %-át adja” szövegrészt törölték.

Indokolás: A módosításra azért került sor, mert az információ történeti jellegű.

E módosítás a hírnévről szóló pontot érinti az egységes dokumentum 5. szakaszában („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 6.4. szakaszának („Jellegzetes előállítási mód és hírnév”) módosítása

Leírás

A negyedik bekezdésben „A tejtermékekről stb. szóló, 2004. május 10-i 335. sz. rendelet értelmében e sajtnevek és a kapcsolódó leírások mind a mai napig hatályosak” szövegrészt törölték.

Indokolás: Törölték a szöveget mivel a tejtermékekről stb. szóló, 2004. május 10-i 335. sz. rendelet helyébe új rendelet lépett.

E módosítás a hírnévről szóló pontot érinti az egységes dokumentum 5. szakaszában („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 6.4. szakaszának („Jellegzetes előállítási mód és hírnév”) módosítása

Leírás

A nyolcadik bekezdésben a „legutóbb például 2009-ben az Országos Tejipari Kiállításon és a körzeti kiállításokon” szövegrészt törölték.

Indokolás: A mondatrészt törölték, mivel az információ történeti jellegű.

E módosítás a hírnévről szóló pontot érinti az egységes dokumentum 5. szakaszában („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 7. szakaszának („Tanúsító és ellenőrző szervezet”) módosítása

Leírás

A teljes szakaszt törölték.

Indokolás: A tanúsító és ellenőrző szervezetre vonatkozó teljes szakasz törlésre került, mivel nem tekinthető relevánsnak a termékleírásban annak feltüntetése, hogy ki felel a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért. Emellett a feladatot már nem delegálják, hanem azt jelenleg a Dán Állategészségügyi és Élelmiszerügyi Hivatal látja el.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 8. szakaszának („Címkézés”) módosítása

Leírás

A „Danbo 45+ vagy 30+, a zsírtartalomtól függően, továbbá az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« vagy »OFJ« és/vagy a hivatalos uniós szimbólumok” szövegrész

helyébe a következő szöveg lépett:

„Kömény hozzáadása esetén ezt külön, de a földrajzi jelzéssel azonos látómezőben kell feltüntetni”.

Indokolás: A szöveget törölték, mivel az információ feleslegesnek tekinthető. Mivel az elnevezés „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy „OFJ” kiegészítéssel történő ellátásának követelménye már hatályban van, azt nem kell újból feltüntetni a termékleírásban. Emellett a címkézés szövegére vonatkozóan beillesztették a kömény hozzáadása esetét, amely korábban a termékleírás 2.2. szakaszának („Jellemzők”) a hozzáadható egyéb ízesítőanyagokra vonatkozó pontjában szerepelt (lásd a 6. módosítást).

E módosítás az egységes dokumentum 4.6. szakaszát („A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó külön szabályok”) módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás 9. szakaszának („Közösségi vagy nemzeti rendelkezésekben megállapított követelmények”) módosítása

Leírás

A teljes szakaszt törölték.

Indokolás: A szakaszt törölték, mivel már nincsenek külön nemzeti követelmények.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A kérelmező csoportosulásra vonatkozó módosítás

Leírás

A kérelmező csoportosulás nevét és címét frissítették, a kapcsolattartó személy nevét és címét pedig törölték.

Indokolás: A kérelmező csoportosulás nevét és címét kijavították. A kapcsolattartó személy korábban szintén megadott adatai feleslegesnek tekinthetők, mivel a kérelmező csoportosulás közvetlenül is elérhető.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az 1. mellékletet érintő módosítás

Leírás

Az 1. mellékletet törölték, a többi mellékletet pedig ennek megfelelően átszámozták.

Indokolás: Az 1. melléklet tartalma feleslegesnek tekinthető.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Danbo”

EU hivatkozási szám: PGI-DK-00830-AM01 – 2025.9.16.

1. **Elnevezés(ek)**

„Danbo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Dánia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Tehéntejből készített érlelt, kemény sajt.

Összetétel

Víztartalom: a szárazanyag zsírtartalmától függően a maximális víztartalom a következő:

A szárazanyag 30 % és nem egészen 45 % közötti zsírtartalma esetében a maximális víztartalom 56 %.

A szárazanyag 45 % és nem egészen 50 % közötti zsírtartalma esetében a maximális víztartalom 50 %.

Az egyéb jellemző tulajdonságok a következők

Külső:

Rúzsréteggel borított kemény kéreg. A külső felület időnként bevonatos.

Belső:

Szín: A fehérestől (vagy elefántcsontszínűtől) a világossárgáig terjed.

Állag: Bár puha és rugalmas állagú, mégis jól vágható.

Szerkezet: Több-kevesebb egyenletes eloszlású, szabályos gömb alakú, borsószem nagyságú erjedési lyukat tartalmaz, amelyek átmérője akár 10 mm is lehet, esetenként résszerű nyílásokkal. Kömény használata esetén általában több kis méretű, szabálytalan formájú lyukat tartalmaz.

Illat és íz: A rúzsflórás érlelésnek köszönhetően íze enyhe, kissé savas, aromás és jellegzetes. Az érlelés időtartamának növekedésével a sajt illata és íze erőteljesebbé válik.

Alak: Lapos, alakja négyszögletes vagy téglalap.

Érlelés: A Danbo jellegzetes íze és állaga a 7–21 °C-on 2–4 hétig tartó érlelés eredménye.

Hozzáadható egyéb ízesítőanyagok: Kömény hozzáadása megengedett, feltéve, hogy a sajt illatának és ízének gazdagítására használják.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás azon műveletei, amelyeket a földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Kömény hozzáadása esetén ezt külön, de a földrajzi jelzéssel azonos látómezőben kell feltüntetni.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

Dánia

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ minőség

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A tejtermékek előállítása terén Dánia évszázados hagyományokra tekint vissza. A Danbo sajt előállítása több mint 100 éve szerepel a tejfeldolgozást oktató dán iskolák tananyagában. Következésképpen képzésüknek köszönhetően a dán tejfeldolgozási szakértők birtokában vannak az e dán sajtkülönlegesség előállításához szükséges szakmai fogásoknak.

Történet

1889-ben Rasmus Nielsen lett a Fyn szigetén működő Kirkeby tejfeldolgozó üzem ügyvezető igazgatója. Elkötelezett, szorgos munkálkodását többek között az is bizonyítja, hogy az üzem tejfeldolgozó szakemberek képzésére állami támogatásban részesült. Nielsen 1896-ban elnyerte a dán kormány ösztöndíját, hogy külföldön tanulmányozhassa a sajtkészítést. A következő tél folyamán órákat vett német nyelvből, majd 1897 tavaszán Poroszország Oroszországgal határos keleti részére utazott. Ott kiterjedt legelőkkel borított sztyeppés földek terültek el. A terület híres volt sajtgyártásáról.

Bernhard Bøggild professzor, a Dán Királyi Állatorvosi és Mezőgazdasági Egyetem oktatójának ajánlólevele megkönnyítette Nielsen útját a tejfeldolgozás tanulmányozásában. Ennek köszönhetően Nielsent szívélyesen fogadták a kelet-porosz vidékek kis tejgazdaságaiban. Feladata az volt, hogy dokumentumokat kutasson fel, illetve megfigyelje a technikákat, amelyeket abban az időben az elismert kelet-porosz sajtkülönlegességek előállításában alkalmaztak.

Poroszország után Nielsen Hollandiában folytatta útját, ahol szintén számos tejgazdaságban vett részt a sajtgyártásban. 1897 őszén új tudással és számtalan tapasztalattal gazdagodva tért vissza a Kirkeby tejüzembe. Hazatérve azonnal nekilátott, hogy külföldi tapasztalatait átültesse a gyakorlatba.

Kezdettől fogva egyértelmű volt számára, hogy nem utánozni szeretné a megismert sajtok valamelyikét, hanem összegyűjtött tapasztalatai alapján sokkal inkább egy új sajtkülönlegesség kifejlesztésére törekedett. Egy teljesen új sajtot akart alkotni.

A Nielsen által előállított új, az „opstukken” sajtok családjába tartozó sajt különlegessége négyszög alakjában és rúzsflórás érlelésű felületében rejlett. Annak idején szokatlan volt, hogy egy „opstukken” sajtnak négyszög alakja legyen. Szintén újdonságnak számított a rúzsflórás érlelés, amely a sajt kérgének baktériumokkal és élesztőgombákkal történő bedörzsöléséből állt.

Az új sajtfajta igen kelendőnek bizonyult, így egyre több tejgazdaság kezdett az előállításával foglalkozni.

A második világháború előtti időkben a dán sajtgyártás főként a hazai piacra termelt. A háború után, különösen az 1950-es években azonban a sajtgyártás fejlődésnek indult, az export növekedése pedig szükségessé tette jellegzetes dán sajtnevek bevezetését annak érdekében, hogy egyéb jól ismert mezőgazdasági termékek mellett a dán sajtfélék is jól pozicionálhatók legyenek az exportpiacokon. Így e sajt a megtisztelő „Danbo” nevet kapta. Ez az egyik oka annak, hogy a Danbo bekerült a Stresai Egyezménybe, illetve a *Codex Alimentariusba* (Élelmezési Kódex).

A termék sajátosságai

A Danbo a legjellegzetesebb dán sajtok egyike, a termelők számára pedig a tipikus „opstukken” jellegű sajtot testesíti meg. A Danbo íze félreismerhetetlen. A rúzsflórás érlelésnek köszönhetően íze jellegzetesen enyhe, kissé savanykás és aromás. Az egyéb hasonló sajtokhoz képest magasnak számító víztartalma páratlan puhaságot és ruganyosságot kölcsönöz a Danbo sajtnak, amely e tulajdonságok mellett is jól vágható.

A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Danbo földrajzi jelzés oltalma e sajt jellegzetes előállítási módja és hírneve alapján indokolt.

Az előállítás módja

A Danbo előállítása során egy igen különleges, „dán módszerként” ismert rúzsflórás érlelési eljárást alkalmaznak, amelynek során a sajtot megmossák, így a rúzsflórás érlelés kívülről befelé megy végbe. A rúzsflórás érlelési folyamat kulcsszerepet játszik a sajt összetéveszthetetlen ízvilágának kialakításában, amelyet más európai népekkel ellentétben a dánok régóta nagyra becsülnek. A Danbo előállításának jellegzetes vonása a jelentős vízmennyiség hozzáadása. A sajt részben ennek köszönheti sajátos állagát. A Danbo sajt készítésének oktatása régóta és jelenleg is szerves részét képezi a tejipari szakemberek dániai képzésének, így az oktatóanyagokban máig számos, e sajt készítésére vonatkozó útmutatás található. A dán tejgazdálkodásokban és tejfeldolgozó üzemekben dolgozó szakembereket, technikusokat és technológusokat több mint 100 éve képezik a Danbo előállítására. Tekintettel a képzés segítségével életben tartott, régóta fennálló hagyományokra, valamint a különleges előállítási és érlelési módszerekre, a Danbo sajtot kizárólag dán sajtérlelőkben állíthatják elő és érlelhetik.

Hírnév

1952-ben a Stresai Egyezmény, valamint a dán mezőgazdasági minisztérium 1952. március 13-i 80. sz. rendelete alapján a Danbo sajttal együtt 11 jellegzetes dán sajt kapott dán nevet.

A „Danbo” elnevezés a „Dan” és a „Bo” nevek kombinációjából született. A „Dan” szó a dánokra utaló, északon közismert „Danerne” származéka, míg a „Bo” jelentése: „helybéli lakos”. Ezért a „Danbo” név Dánia lakosait megjelölő történelmi kifejezés, amelyet azért választottak e sajt megnevezésére, mert a dánok valamennyi dán sajt közül ezt tartják a legjellegzetesebbnek.

A Danbo elismerten dán eredetű sajtkülönlegesség. Egy közelmúltban végzett fogyasztói felmérés szerint a dánok túlnyomó többsége ismeri a Danbo sajtot, és Dániával társítja azt. Mivel a Danbo előállítása és fogyasztása Dániára koncentrálódik, e sajtfajtát leginkább a dán fogyasztók ismerik. A felmérés rávilágított arra, hogy a Danbo a nem dán vásárlók előtt csekély mértékben ismert.

A Danbo sajtot különleges jellege, különösen pedig a rendkívül jellegzetes íze és sajátos állaga teszi egyedülállóvá. Dániában a Danbo a leggyakrabban fogyasztott sajt. Jellegzetes tulajdonságainak köszönhetően szinte kizárólag dánok fogyasztják.

A Danbo előállítása és fogyasztása Dániára koncentrálódik, ahol az ország nemzeti sajtjának tartják.

A Danbo sajt már számos országos és nemzetközi bemutatón és versenyen vett részt, és különböző díjak hosszú sorát nyerte el. A Danbo több mint 100 éve rendszeres résztvevője az országos kiállításoknak. Számos reklámkampány hirdeti jó ideje kifejezetten a Danbo egyedülálló jellegzetességeit, mivel e termék a legtöbb fogyasztó szemében eleget tesz egy jó minőségű, különösen jól szeletelhető sajttal szembeni elvárásoknak. Számos, sajtokról szóló nemzetközi referenciamunka utal e sajt dán eredetére. A Danbo sokféle dán étel receptjében is szerepel.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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