C/2025/6707

2025 12 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6707)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Danbo“

ES nuorodos numeris: PGI-DK-00830-AM01 – 2025 9 16

1. **Produkto pavadinimas**

„Danbo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Danija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Fødevarestyrelsen (Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai tėra esminio poveikio pavadinimui neturintys redakcinio pobūdžio pataisymai ir atnaujinimai.

Paraiškos iš dalies pakeisti saugomą geografinę nuorodą „Danbo“ aplinkybės neatitinka nė vieno iš šių trijų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje numatytų atvejų, dėl kurių su žemės ūkio produktais susiję pakeitimai būtų laikomi Sąjungos lygmens pakeitimais:

a) keičiamas pavadinimas arba pavadinimo naudojimas,

b) kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

c) atsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl saugomos geografinės nuorodos „Danbo“ produkto specifikacijos pakeitimai priskiriami prie standartinių pakeitimų, apibrėžtų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2 skirsnio „Sūrio „Danbo“ aprašymas“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Žodžiai „Brandintas, kietas, iš karvės pieno pagamintas sūris. Draudžiama naudoti kitų galvijų pieną ir pieno produktus.“

iš dalies pakeisti taip:

„Brandintas, kietas, iš karvės pieno pagamintas sūris.“

Pagrindimas: pakeitimu siekiama supaprastinti tekstą, nekeičiant jo turinio.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnis „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2.1 skirsnio „Sudėtis“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Paskutinė pastraipa „Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje išreiškiamas kaip 30 + arba 45 +. „Danbo“ sūriuose, kurių sudėtyje yra nuo 30 % iki < 45 % riebalų sausojoje medžiagoje, riebalų kiekis turi būti nurodytas pavadinime. 45 % riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra pateiktas kaip standartinis riebalų kiekis, naudojamas lyginamiesiems teiginiams apie maistingumą.“ buvo išbraukta.

Pagrindimas: tekstas buvo išbrauktas, nes manoma, kad jis perteklinis. Be to, riebalų kiekis sausojoje medžiagoje neturėtų būti nurodomas kartu su pavadinimu „Danbo“, nes pavadinimas turėtų būti pateikiamas atskirai.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl sudėties.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2.2 skirsnio „Savybės“ punkto dėl struktūros dalinis pakeitimas

Aprašymas

Antrajame sakinyje žodžiai „naudojamos kvapiosios medžiagos“ pakeičiami žodžiais „naudojami kmynai“.

Pagrindimas: patikslinama, kad kmynai yra vienintelė leistina kvapioji medžiaga.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl struktūros.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2.2 skirsnio „Savybės“ punkto dėl brandinimo dalinis pakeitimas

Aprašymas

Šie pirmos pastraipos žodžiai:

„Danbo“ sūriams būdingas skonis ir konsistencija susiformuoja 3–4 savaites juos nokinant 12–20 °C temperatūroje.“

iš dalies pakeisti taip:

„Danbo“ sūriams būdingas skonis ir tekstūra susiformuoja 2–4 savaites juos nokinant 7–21 °C temperatūroje.“

Pagrindimas: laikymo temperatūra pakeista siekiant atsižvelgti į tai, kaip išgaunamas sūriams „Danbo“ būdingas skonis ir tekstūra. Pakeitus laikymo nuostatas, taip pat galima geriau išnaudoti pieninių laikymo pajėgumus. Atlikus praktinius bandymus ir testus, įskaitant akląsias degustacijas, nustatyta, kad pakeistos laikymo sąlygos sūrių „Danbo“ savybėms įtakos neturi.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl brandinimo.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2.2 skirsnio „Savybės“ punkto dėl brandinimo dalinis pakeitimas

Aprašymas

Žodžiai „Gamintojas „Danbo“ sūrius gali tiekti kitai įmonei, kuri juos toliau apdoroja, įskaitant nokinimą, arba saugo iki to termino pabaigos; tačiau jei sūriai nebuvo išlaikyti bent minimalų nokinimo laiką, kita įmonė negali jais prekiauti.“ buvo išbraukti.

Pagrindimas: tekstas buvo išbrauktas šią informaciją perkėlus į produkto specifikacijos 5 skirsnį dėl gamybos būdo.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl brandinimo.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2.2 skirsnio „Savybės“ punkto dėl kitų galimų kvapiųjų medžiagų dalinis pakeitimas

Aprašymas

Žodžiai „Kmynai gali būti naudojami su sąlyga, kad sūrio kvapui ir skoniui užtikrinti bus naudojami priedai ir kad pagrindinė kvapioji medžiaga bus nurodyta pavadinime arba kartu su pavadinimu.“

iš dalies pakeisti taip:

„Gali būti dedama kmynų, su sąlyga, kad sūryje bus aiškiai juntamas pridėtų kmynų kvapas ir skonis.“

Pagrindimas: sakinys buvo išbrauktas, nes jame kalbėta apie ženklinimą. Ši informacija buvo perkelta į ženklinimui skirtą produkto specifikacijos 8 skirsnį.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl kitų galimų kvapiųjų medžiagų.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 4 skirsnio „Kilmės įrodymas“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Žodžiai „Visi sūrio „Danbo“ gamintojai turi būti gavę išankstinį sertifikavimo ir kontrolės įstaigos patvirtinimą (žr. toliau pateiktą 7 skirsnį). Vėliau atliekami gamybos ir produkto patikrinimai, remiantis produkto specifikacijoje nustatytais gamybos ir produkto reikalavimais.

Prieš išvežant iš pieninės sūriai ženklinami pagal galiojančius teisės aktus, kad būtų galima atsekti pieninę. Ženklinimą kontroliuoja kompetentingos įstaigos.

Žr. 1 priedą, kuriame glaustai aprašomi patikrinimai.“

iš dalies pakeisti taip:

„Sūrį „Danbo“ išrado danas Rasmusas Nielsenas pieninėje „Kirkeby“, įsikūrusioje Fiuno saloje. Šių sūrių gamybai taikomas ypatingas nokinimo veikiant gleivių kultūroms procesas, vadinamasis daniškasis metodas, kai sūris nuplaunamas ir padengiamas gleivėmis, kad nokimas vyktų ir sūrio paviršiuje, ir viduje. Daugelyje tarptautinių žinynų apie sūrius nurodoma daniška šio sūrio kilmė.

Pavadinimas „Danbo“ suteiktas 1952 m. pagal Strezos konvenciją. Toks sūrio pavadinimas aiškiai nurodė jo danišką kilmę, nes „Dan“ yra populiaraus Šiaurės Europoje naudojamo pavadinimo „Danerne“ (liet. danai) išvestinys, o „bo“ reiškia gyventoją.“

Pagrindimas: pakeitimu siekiama suderinti tekstą su skirsnio pavadinimu. Be to, buvusiame tekste buvo pateikta informacija apie patikrinimus, kuri laikoma pertekline, nes tokie patikrinimai yra numatyti atitinkamuose teisės aktuose.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 skirsnio „Gamybos būdas“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Žodžiai „Nustatoma žalio karvių pieno riebumo kategorija, ir jis pasterizuojamas. Įdedama raugo ir pieną traukiančių medžiagų. Kai pakankamai sukietėja, sutrauka supjaustoma peiliu. Po to mišinys maišomas, nupilama dalis išrūgų ir šildoma, po to masė presuojama po likusiomis išrūgomis. Suslėgta masė supjaustoma į gabalus, kurie sukrečiami į formas. Sūris formose dar kartą presuojamas. Sūriai atvėsinami, sūdomi, jų paviršius apdorojamas gleivių kultūromis taikant daniškąjį metodą, ir ilgiau ar trumpiau brandinami, priklausomai nuo to, kiek sunokęs turi būti galutinis produktas. Brandinant arba baigus brandinti sūris prieš supakuojant gali būti nuplaunamas ir džiovinamas.

Žr. 2 priede pateiktą sūrio „Danbo“ gamybos eigos schemą ir 3 priede pateiktą daniškojo metodo aprašymą.“

iš dalies pakeisti taip:

„Žalias karvių pienas normalizuojamas pagal riebalų kiekį ir pasterizuojamas. Įdedama raugų ir šliužo fermento. Kai pakankamai sukietėja, sutrauka supjaustoma peiliu. Po to mišinys maišomas, nupilama dalis išrūgų ir šildoma, po to masė presuojama po likusiomis išrūgomis. Suslėgta masė supjaustoma į gabalus, kurie sukrečiami į formas. Sūris formose dar kartą presuojamas. Sūriai atvėsinami, sūdomi, jų paviršius apdorojamas gleivių kultūromis. Laikantis 1 priedo gamybos eigos schemoje pateiktų nurodymų ir 2 priede aprašyto daniškojo metodo, paviršiaus apdorojimui gali būti naudojamos šios gleivių kultūros: *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* ir (arba) *Microbacterium gubbeenense*.

Sūriai nokinami gamybos ceche, kol įgauna būdingą skonį ir tekstūrą. Tik įgavę tam tikras savybes sūriai gali būti vežami toliau nokinti arba brandinti kitame ceche.

Brandinant arba baigus brandinti sūris prieš supakuojant gali būti nuplaunamas ir džiovinamas.“

Pagrindimas: pakeitimu buvo siekiama patikslinti gamybos būdą.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6.1 skirsnio „Pavadinimo kilmė“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Pirma pastraipa „1952 m. pagal Stresa konvenciją ir 1952 m. kovo 13 d. Žemės ūkio ministerijos įsakymą Nr. 80 10 tipinių Danijos sūrių, įskaitant „Danbo“, buvo suteikti daniški pavadinimai. Sūrių pavadinimai ir jų aprašai yra taikomi ir šiandien pagal 2004 m. gegužės 10 d. įsakymą Nr. 335 dėl pieno produktų ir pan.“

iš dalies pakeista taip:

„1952 m. pagal Strezos konvenciją ir 1952 m. kovo 13 d. Žemės ūkio ministerijos įsakymą Nr. 80 vienuolikai tipinių Danijos sūrių, įskaitant „Danbo“, buvo suteikti daniški pavadinimai.“

Pagrindimas: pastraipa buvo iš dalies pakeista, nes daniškų sūrių yra 11, o ne 10. Be to, 2004 m. gegužės 10 d. įsakymas Nr. 335 dėl pieno produktų ir pan. buvo pakeistas nauju įsakymu. Sūris „Danbo“ ir jo aprašymas buvo išbraukti iš įsakymo po to, kai sūris buvo įregistruotas ES kaip saugoma geografinė nuoroda.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 5 skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ punktas dėl reputacijos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6.1 skirsnio „Pavadinimo kilmė“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Antra pastraipa „Pavadinimas „Danbo“ yra dviejų žodžių „Dan“ ir „Bo“ junginys. „Dan“ yra populiaraus Šiaurės Europoje naudojamo pavadinimo „Danerne“ (liet. danai) išvestinys, o „bo“ reiškia gyventoją. Taigi, „Danbo“ yra istorinis Danijos gyventoją reiškiantis pavadinimas, kuriuo šis sūris buvo pavadintas dėl to, kad visi danai jį laiko tipiškiausiu danišku sūriu.“

pakeista taip:

„Pavadinimas „Danbo“ yra dviejų žodžių „Dan“ ir „bo“ junginys. „Dan“ yra populiaraus Šiaurės Europoje naudojamo pavadinimo „Danerne“ (liet. danai) išvestinys, o „bo“ reiškia gyventoją. Taigi „Danbo“ yra istorinis terminas Danijos gyventojui pavadinti, o šis sūris pavadintas taip dėl to, kad visi danai jį laiko tipiškiausiu danišku sūriu.“

Pagrindimas: redakcinio pobūdžio pataisymas.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6.4 skirsnio „Specifinis gamybos būdas ir reputacija“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Antroje pastraipoje išbraukti žodžiai „40 100 tonų – tai sudaro apie 13 proc. visos sūrių gamybos Danijoje“.

Pagrindimas: pakeitimu išbraukta pasenusi informacija.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 5 skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ punktas dėl reputacijos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6.4 skirsnio „Specifinis gamybos būdas ir reputacija“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Ketvirtos pastraipos žodžiai „Sūrių pavadinimai ir jų aprašai yra taikomi ir šiandien pagal 2004 m. gegužės 10 d. įsakymą Nr. 335 dėl pieno produktų ir pan.“ buvo išbraukti.

Pagrindimas: tekstas išbrauktas, nes 2004 m. gegužės 10 d. įsakymas Nr. 335 dėl pieno produktų ir pan. buvo pakeistas nauju įsakymu.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 5 skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ punktas dėl reputacijos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6.4 skirsnio „Specifinis gamybos būdas ir reputacija“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Aštuntosios pastraipos žodžiai „paskutinį kartą šis sūris buvo eksponuojamas 2009 m. nacionalinėje pieno produktų parodoje ir regioninėse parodose“ buvo išbraukti.

Pagrindimas: frazė išbraukta, nes tai pasenusi informacija.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 5 skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ punktas dėl reputacijos.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 7 skirsnio „Sertifikavimo ir kontrolės įstaiga“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Išbrauktas visas skirsnis.

Pagrindimas: visas skirsnis dėl sertifikavimo ir kontrolės įstaigos buvo išbrauktas, nes informacija apie tai, kas atsakingas už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą, nėra laikoma tokia svarbia, kad ją reikėtų įtraukti į specifikaciją. Be to, ši užduotis nebėra deleguojama – ją dabar atlieka Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 8 skirsnio „Ženklinimas“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Žodžiai „*Danbo 45+* arba *Danbo 30+*, priklausomai nuo riebumo, pridedant žodžius „saugoma geografinė nuoroda“ arba akronimą SGN ir (arba) ES oficialius simbolius.“

pakeisti taip:

„Jeigu gaminant sūrį naudoti kmynai, tai turi būti nurodyta atskirai nuo geografinės nuorodos, bet tame pačiame regėjimo lauke.“

Pagrindimas: tekstas buvo išbrauktas, nes manoma, kad tai perteklinė informacija. Reikalavimas pavadinimą papildyti žodžiais „saugoma geografinė nuoroda“ arba SGN jau taikomas, todėl jų kartoti produkto specifikacijoje nebūtina. Be to, tekstas dėl sūrio su kmynais ženklinimo, kuris anksčiau buvo produkto specifikacijos 2.2 skirsnio „Savybės“ punkte dėl kitų galimų kvapiųjų medžiagų (žr. 6 pakeitimą), buvo įterptas kitoje dokumento vietoje.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.6 skirsnis „Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 9 skirsnio „Visi Bendrijos ar nacionalinėse nuostatose nustatyti reikalavimai“ dalinis pakeitimas

Aprašymas

Išbrauktas visas skirsnis.

Pagrindimas: skirsnis buvo išbrauktas, nes konkrečių nacionalinių reikalavimų nebėra.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Su pareiškėjų grupe susijęs dalinis pakeitimas

Aprašymas

Atnaujintas pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas, o kontaktinio asmens vardas, pavardė ir adresas išbraukti.

Pagrindimas: pataisytas pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas. Anksčiau nurodyti kontaktinio asmens duomenys laikomi pertekliniais, nes su pareiškėjų grupe galima susisiekti tiesiogiai.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Su 1 priedu susijęs dalinis pakeitimas

Aprašymas

1 priedas buvo išbrauktas, o likę priedai atitinkamai pernumeruoti.

Pagrindimas: 1 priedo turinys laikomas pertekliniu.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Danbo“

ES nuorodos numeris: PGI-DK-00830-AM01 – 2025 9 16

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Danbo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Danija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Nokintas, kietas, iš karvės pieno pagamintas sūris.

Sudėtis

Vandens kiekis: priklauso nuo riebalų kiekio sausojoje medžiagoje. Didžiausias vandens kiekis:

jei riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra nuo 30 % iki < 45 %, didžiausias vandens kiekis – 56 %,

jei riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra nuo 45 % iki < 50 %, didžiausias vandens kiekis – 50 %.

Kitos būdingos savybės

Išorė

Kieta sūrio žievė su gleivių sluoksniu. Sūris gali būti su apvalkalu.

Vidus

Spalva: nuo balsvos (arba dramblio kaulo spalvos) iki šviesiai geltonos.

Konsistencija: minkštas ir tamprus, bet vis dar tinkamas pjaustyti.

Struktūra: nuo kelių iki daugybės tolygiai išsidėsčiusių, vienodai apvalių, žirnio dydžio – paprastai iki 10 mm skersmens – akučių; gali pasitaikyti ir plyšio formos akučių. Jei naudojami kmynai, akutės mažesnės ir netaisyklingos formos.

Kvapas ir skonis: švelnaus, rūgštoko, aromatingo skonio, kuris būdingas sūriams, nokintiems veikiant gleivių kultūroms. Ilgiau nokinto sūrio kvapas ir skonis stipresnis.

Forma: plokščias, kvadrato arba stačiakampio formos.

Brandinimas: būdingas skonis ir konsistencija susiformuoja 2–4 savaites sūrius nokinant 7–21 °C temperatūroje.

Kitos galimos kvapiosios medžiagos: gali būti dedama kmynų, su sąlyga, kad sūryje bus aiškiai juntamas pridėtų kmynų kvapas ir skonis.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

–

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Jeigu gaminant sūrį naudoti kmynai, tai turi būti nurodyta atskirai nuo geografinės nuorodos, bet tame pačiame regėjimo lauke.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Danija

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas:

☑ reputacija

☐ kokybe

☑ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Geografinės vietovės ypatumai

Danija turi labai senas pieno gaminių gamybos tradicijas, kuriomis labai didžiuojasi. Jau daugiau kaip 100 metų sūrių „Danbo“ gamyba įtraukiama į Danijos pieninininkų mokyklų mokymo programas. Taigi Danijos pieno gaminių specialistai mokydamiesi įgyja svarbių šio tradicinio Danijos sūrio gamybos praktinių žinių.

Istorija

1889 m. Rasmusas Nielsenas tapo Fiuno saloje įsikūrusios pieninės „Kirkeby“ valdytoju. Jis buvo sumanus pieninininkas – tai matyti, be kita ko, iš to, kad šiai pieninei, kaip pieninininkų mokymo įstaigai, buvo skirtas valstybės finansavimas. 1896 m. Danijos Vyriausybė jam suteikė finansinę paramą sūrių gamybos studijoms užsienyje. 1897 m. žiemą R. Nielsenas mokėsi vokiečių kalbos, o pavasarį išvyko į Rytų Prūsiją prie sienos su Rusija. Rytų Prūsijos kraštovaizdžiui būdingos stepės ir dideli pievų plotai, tad šio krašto pieninės garsėjo kaip puikios sūrio gamintojos.

Kad studijų pieninėse pradžia nebūtų labai sunki, Danijos karališkojo veterinarijos ir žemės ūkio universiteto profesorius Bernhardas Bøggildas parašė R. Nielsenui rekomendacinį laišką. Taigi jis buvo puikiai priimtas daugelyje mažų Rytų Prūsijos pieninių. R. Nielseno užduotis buvo surasti receptus ir išsiaiškinti rinktinių sūrių, kurie tuo metu buvo gaminami Rytų Prūsijoje, gamybos metodus.

Iš Rytų Prūsijos R. Nielsenas išvyko į Olandiją ir ten dirbo daugelyje skirtingų sūrius gaminančių pieninių. Įgiję daug naujų žinių ir patirties, 1897 m. rudenį jis grįžo į gimtinę, į pieninę „Kirkeby“. Grįžus namo jam rūpėjo iškart išbandyti viską, ko išmoko.

Iš pat pradžių R. Nielsenas buvo įsitikinęs, kad norėtų ne mėgdžioti konkrečius pamatytus sūrius, bet panaudojęs visą sukauptą patirtį sukurti ypatingą, visiškai naujos rūšies sūrį.

R. Nielseno pagamintas naujos rūšies sūris skyrėsi nuo kitų tuo, kad buvo kvadrato formos, „opstukken“ tipo ir labai specifiškai nokinamas veikiant paviršinėms gleivių kultūroms. Tuo metu kvadrato formos „opstukken“ tipo sūris buvo didelė naujovė. Nokinimas veikiant gleivių kultūroms buvo ypatingas ir tuo, kad tirpalas su bakterijų ir mielių kultūromis buvo įtrinamas į sūrio žievę.

Naujo sūrio prekyba vyko aktyviai, todėl šios rūšies sūrį pamažu pradėjo gaminti daugelis įvairių pieninių.

Iki Antrojo pasaulinio karo Danijoje sūris dažniausiai gamintas vietos rinkai. Po karo ir ypač šeštajame dešimtmetyje sūrio gamyba pradėjo intensyvėti ir išaugusios eksporto apimtys reiškė, kad Danija turi įsitvirtinti eksporto rinkose naudodama įprastus Danijos sūrių pavadinimus, kad galėtų parodyti Danijos sūrių privalumus ir parduoti juos kartu su kitais gerai žinomais Danijos žemės ūkio produktais. Šiam sūriui suteiktas garbingas pavadinimas „Danbo“. Tai viena iš priežasčių, dėl kurios sūrio pavadinimas „Danbo“ buvo įtrauktas į Strezos konvenciją, o vėliau ir į Maisto kodeksą.

Produkto ypatumai

„Danbo“ – vienas iš tipiškiausių Danijos sūrių, o Danijos pieno gaminių gamintojams tai įprastas „opstukken“ tipo sūris. Sūriui „Danbo“ būdingas itin savitas skonis. Šis sūris yra švelnaus, rūgštoko, aromatingo skonio, kuris išskirtinai būdingas sūriams, nokinamiems veikiant gleivių kultūroms. Sūriui „Danbo“, kurio sudėtyje, palyginti su kitais panašiais sūriais, yra didelis vandens kiekis, taip pat būdingas minkštumas ir tamprumas – savybės, kurių kiti sūriai neturi, – ir kartu jį lengva pjaustyti.

Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, reputacijos ar kitos ypatybės ryšys

Pavadinimas „Danbo“ įtraukiamas į saugomų geografinių nuorodų registrą dėl šio sūrio gamybos būdo ir reputacijos.

Gamybos būdas

Sūrių „Danbo“ gamybai taikomas ypatingas nokinimo veikiant gleivių kultūroms procesas, vadinamasis daniškasis metodas, kai sūrio paviršius nuplaunamas, kad pasidengęs gleivių kultūrų sluoksniu sūris noktų ir paviršiuje, ir viduje. Šis nokinimo veikiant gleivių kultūroms procesas yra ypatingai svarbus siekiant išgauti itin savitą sūrio skonį, kurį danai labai pamėgo, tačiau kitų Europos šalių gyventojai vertina nelabai. Sūrio „Danbo“ gamybos išskirtinė savybė yra ta, kad gamybai naudojama daug vandens. Šis procesas padeda užtikrinti šiam sūriui būdingą konsistenciją. Sūrio „Danbo“ gamybos mokymo pagrindai buvo ir tebėra įprasta Danijos pienininkų mokymo programos dalis, todėl sūrio „Danbo“ gamyba įtraukta į daugybę vadovėlių. Daugiau nei 100 metų Danijos pienininkai, pieno gaminių gamybos technikai, technologai ir inžinieriai buvo mokomi, kaip pagaminti sūrį „Danbo“. Atsižvelgiant į ilgametes tradicijas, perduodamas rengiant sūrininkus, ir į tai, kad Danijoje taikomas specialus gamybos ir nokinimo būdas, sūriai „Danbo“ turi būti gaminami ir nokinami Danijos sūrinėse.

Reputacija

1952 m. pagal Strezos konvenciją ir 1952 m. kovo 13 d. Žemės ūkio ministerijos įsakymą Nr. 80 vienuolikai tipinių Danijos sūrių, įskaitant „Danbo“, buvo suteikti daniški pavadinimai.

Pavadinimas „Danbo“ yra dviejų žodžių „Dan“ ir „bo“ junginys. „Dan“ yra populiaraus Šiaurės Europoje naudojamo pavadinimo „Danerne“ (liet. danai) išvestinys, o „bo“ reiškia gyventoją. Taigi „Danbo“ yra istorinis terminas Danijos gyventojui pavadinti, o šis sūris pavadintas taip dėl to, kad visi danai jį laiko tipiškiausiu danišku sūriu.

Sūris „Danbo“ yra pripažintas tradiciniu daniškos kilmės gaminiu. Remiantis neseniai atlikta vartotojų apklausa, daugelis Danijos vartotojų žino apie sūrį „Danbo“ ir jo pavadinimą sieja su Danija. Daugiausia sūrių „Danbo“ pagaminama ir suvartojama Danijoje, todėl geriausiai apie juos žino Danijos vartotojai. Atlikus apklausą paaiškėjo, kad apskritai sūriai „Danbo“ žinomi tik labai nedaugeliui asmenų, kurie nėra danai.

Dėl išskirtinumo, itin savito skonio ir ypatingos konsistencijos sūrius „Danbo“ sunku lyginti su kitais. „Danbo“ yra dažniausiai vartojamas sūris Danijoje. Dėl būdingo savitumo šį sūrį dažniausiai renkasi tik danai.

Sūrių „Danbo“ gamyba ir vartojimas sutelkti Danijoje ir šiandien „Danbo“ yra laikomas nacionaliniu Danijos sūriu.

Sūris „Danbo“ buvo eksponuojamas nacionalinėse ir tarptautinėse parodose ir konkursuose ir pelnė daug apdovanojimų. Daugiau nei 100 metų sūris „Danbo“ buvo nuolat eksponuojamas nacionalinėse parodose. Buvo organizuota ir vis dar organizuojama daug sūrio „Danbo“ reklamos akcijų, nes šis sūris – išskirtinis ir atitinka daugelio vartotojų geram sūriui keliamus reikalavimus, be to, jį itin patogu pjaustyti. Daugelyje tarptautinių žinynų apie sūrius nurodoma daniška šio sūrio kilmė. Sūris „Danbo“ naudojamas ir gaminant daugelį daniškų patiekalų.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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