C/2025/6707

16.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6707)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Danbo”

ES atsauces numurs: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Danbo”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Dānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Fødevarestyrelsen [Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi attiecas uz redakcionālām izmaiņām un atjauninājumiem, kas nosaukumam nav īpaši svarīgi.

Uz pieteikumu grozīt aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Danbo” neattiecas neviens no trim Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā paredzētajiem gadījumiem, kas padara grozījumu par Savienības grozījumu attiecībā uz lauksaimniecības produktiem, proti:

a) tā nosaukumā vai nosaukuma lietojumā nav izmaiņu;

b) tas nerada riskus, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Danbo” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi tiek klasificēti kā standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 2. iedaļā ““Danbo” apraksts”

Apraksts

Formulējums “Nogatavināts, ciets siers, kas ražots no govs piena. Ražošanā nav atļauts izmantot citu dzīvnieku pienu un piena produktus.”

ir grozīts šādi:

“Nogatavināts, ciets siers, kas izgatavots no govs piena.”

Pamatojums: grozījuma mērķis ir vienkāršot tekstu, nemainot tā būtību.

Ar šo grozījumu tiek mainīta vienotā dokumenta 4.2. iedaļa “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts”.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 2.1. iedaļā “Sastāvs”

Apraksts

Pēdējā daļa “Tauku saturs sausnā izteikts kā 30+ vai 45+. “Danbo” sieros ar tauku saturu sausnā no 30 % līdz <45 % tauku saturs ir jānorāda kā daļa no nosaukuma. Lai sniegtu salīdzinošas uzturvērtības norādes par tauku saturu, par atsauces vērtību tiek pieņemts tauku saturs sausnā 45 %.” ir svītrota.

Pamatojums: teksts ir svītrots, jo tas tiek uzskatīts par lieku. Turklāt tauku saturu sausnā nevajadzētu norādīt kopā ar nosaukumu “Danbo”, kam būtu jāatrodas atsevišķi.

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts” punkts par sastāvu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums punktā par struktūru produkta specifikācijas 2.2. iedaļā “Īpašības”.

Apraksts

Otrajā teikumā vārdus “aromatizētāji ir” aizstāj ar vārdiem “kumīns ir”.

Pamatojums: šis ir precizējums, jo kumīns ir vienīgais atļautais aromatizētājs.

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts” punkts par struktūru.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums punktā par nogatavināšanu produkta specifikācijas 2.2. iedaļā “Īpašības”.

Apraksts

Pirmajā daļā formulējums:

““Danbo” raksturīgā garša un konsistence tiek panākta, 3–4 nedēļas nogatavinot sieru 12–20 °C temperatūrā.”

ir grozīts šādi:

““Danbo” raksturīgā garša un konsistence tiek panākta, 2–4 nedēļas nogatavinot sieru 7–21 °C temperatūrā.”

Pamatojums: uzglabāšanas temperatūra ir mainīta, lai ņemtu vērā veidu, kādā iegūst "Danbo" raksturīgo garšu un konsistenci. Izmaiņas uzglabāšanas noteikumos arī ļauj labāk izmantot pienotavu uzglabāšanas telpas. Praktiski izmēģinājumi un testi, tostarp aklās degustācijas, ir parādījuši, ka mainītie uzglabāšanas apstākļi neietekmē "Danbo" īpašības.

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts" punkts par nogatavināšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums punktā par nogatavināšanu produkta specifikācijas 2.2. iedaļā "Īpašības".

Apraksts

Teikums "Ražotājs drīkst nosūtīt sieru "Danbo" tālākai apstrādei, arī nogatavināšanai, vai uzglabāšanai citam uzņēmumam, pirms siers ir sasniedzis minēto vecumu, taču to nedrīkst izvest no otrā uzņēmuma, pirms siers ir sasniedzis noteikto minimālo vecumu." ir svītrots.

Pamatojums: teksts ir svītrots, jo informācija par ražošanas metodi ir pārcelta uz produkta specifikācijas 5. iedaļu.

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts" punkts par nogatavināšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums punktā par citiem aromatizētājiem, ko drīkst pievienot, produkta specifikācijas 2.2. iedaļā "Īpašības".

Apraksts

Teikums "Ir atļauts pievienot kumīnu, ar nosacījumu, ka šāda pievienošana nosaka siera smaržu un garšu un ja būtiskais aromatizētājs tiek iekļauts siera nosaukumā vai norādīts saistībā ar to."

ir grozīts šādi:

"Ir atļauts pievienot kumīnu, ar nosacījumu, ka šāda pievienošana nosaka siera smaržu un garšu."

Pamatojums: teksts ir svītrots, jo tas attiecas uz marķēšanu. Informācija par marķēšanu ir pārcelta uz produkta specifikācijas 8. iedaļu.

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts" punkts par citiem aromatizētājiem, ko drīkst pievienot.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 4. iedaļā "Izcelsmes apliecinājums"

Apraksts

Formulējums "Visi "Danbo" ražotāji ir iepriekš jāapstiprina sertifikācijas un kontroles iestādei (sk. 7. iedaļu turpmāk). Turpmākās pārbaudes ietver ražošanas pārbaudi un produktu pārbaudes, kuru pamatā ir produkta specifikācijā noteiktās prasības attiecībā uz ražošanu un produktu.

Sieri pienotavā tiek marķēti saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, lai nodrošinātu to izsekojamību līdz pienotavai. Marķēšanu uzrauga iestādes.

Sk. 1. pielikumu “Īss pārbaužu apraksts”.”

ir grozīts šādi:

““Danbo” izstrādāja dānis *Rasmus Nielsen Kirkeby* pienotavā *Fyn* salā. “Danbo” ražošanā tiek izmantota ļoti specifiska nogatavināšanas metode ar glemi, kas zināma kā “dāņu metode”, proti, glemi veidojošās baktērijas sieram uzklāj tā, lai nogatavināšanās notiktu virzienā no ārpuses uz centru. Daudzos starptautiskos uzziņu materiālos par sieru ir norādīta siera izcelsme Dānijā.

Produktam “Danbo” tā nosaukums tika piešķirts 1952. gadā saskaņā ar Strezas konvenciju. Siera nosaukums bija skaidra atsauce uz tā Dānijas izcelsmi, un nosaukums “Dan” ir populārā nosaukuma “Danerne” (jeb dāņi) ziemeļos lietotais atvasinājums, savukārt “Bo” nozīmē “iedzīvotājs”.”

Pamatojums: grozījuma mērķis ir saskaņot tekstu ar iedaļas nosaukumu. Turklāt iepriekšējā redakcijā bija iekļauta informācija par pārbaudēm, ko mēs uzskatām par lieku, jo šādas pārbaudes ir netieši paredzētas attiecīgajās regulās.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 5. iedaļā “Ražošanas metode”

Apraksts

Formulējums “Govs svaigpiens tiek standartizēts atkarībā no tauku satura un pasterizēts. Pievieno ieraugus. Pievieno renetu. Recekli sagriež ar nazi, kad ir sasniegts atbilstošs stingrības līmenis. Pēc tam maisījumu maisa, notecina sūkalas un karsē, pirms recekli nospiež sūkalās. Saspiesto recekli sasmalcina un gabalus ievieto veidnēs. Veidnēs ievietotais siers tiek atkārtoti presēts. Sieru atdzesē, sāla, virskārtu apstrādā ar glemi veidojošo baktēriju kultūru saskaņā ar dāņu metodi un nogatavina dažādu laika posmu atkarībā no gatavā produkta vēlamās nogatavināšanas pakāpes. Sieru pēc izvēles var mazgāt un nožāvēt nogatavināšanas laikā vai pēc tās un pirms iepakošanas.

Sk. “Danbo” ražošanas shēmu 2. pielikumā un “dāņu metodes” aprakstu 3. pielikumā.”

ir grozīts šādi:

“Govs svaigpiens tiek standartizēts atkarībā no tauku satura un pasterizēts. Pievieno ieraugus. Pievieno renetu. Recekli sagriež ar nazi, kad ir sasniegts atbilstošs stingrības līmenis. Pēc tam maisījumu maisa, notecina sūkalas un karsē, pirms recekli nospiež sūkalās. Saspiesto recekli sasmalcina un gabalus ievieto veidnēs. Veidnēs ievietotais siers tiek atkārtoti presēts. Sieru atdzesē, sāla un apstrādā ar glemi veidojošo baktēriju kultūrām. Saskaņā ar pamatnostādnēm, kas izklāstītas 1. pielikumā norādītajā shēmā, un saskaņā ar 2. pielikumā aprakstīto “dāņu metodi” apstrādē izmantotās glemi veidojošās baktēriju kultūras var būt *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* un/vai *Microbacterium gubbeenense*.

Sieru nogatavina ražošanas uzņēmumā, līdz iegūst tam raksturīgo garšu un konsistenci. Sieru turpmākai nogatavināšanai vai uzglabāšanai citā ražotnē var nosūtīt tikai tad, kad tas ir ieguvis savas specifiskās īpašības.

Sieru pēc izvēles var mazgāt un nožāvēt nogatavināšanas laikā vai pēc tās un pirms iepakošanas.”

Pamatojums: grozījums izdarīts, lai precizētu ražošanas metodi.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.1. iedaļā “Nosaukuma izcelsme”

Apraksts

Pirmā daļa ar formulējumu "1952. gadā 10 tipiskiem Dānijas sieriem, tostarp arī "Danbo", saskaņā ar Strezas konvenciju un Lauksaimniecības ministrijas 1952. gada 13. marta rīkojumu Nr. 80 tika piešķirti nosaukumi dāņu valodā. Šie sieru nosaukumi un atbilstošie apraksti saskaņā ar 2004. gada 10. maija rīkojumu Nr. 335 par piena produktiem ir spēkā arī mūsdienās."

ir grozīta šādi:

"1952. gadā 11 tipiskiem Dānijas sieriem, tostarp arī "Danbo", saskaņā ar Strezas konvenciju un Lauksaimniecības ministrijas 1952. gada 13. marta rīkojumu Nr. 80 tika piešķirti nosaukumi dāņu valodā."

Pamatojums: punkts ir grozīts, jo pareizais Dānijas sieru skaits ir 11, nevis 10. Turklāt 2004. gada 10. maija Rīkojums Nr. 335 par piena produktiem u. c. ir aizstāts ar jaunu rīkojumu. "Danbo" un attiecīgais apraksts tika svītroti no rīkojuma, kad siers tika reģistrēts ES kā aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.

Šā grozījuma rezultātā tiek mainīts vienotā dokumenta 5. iedaļas "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" punkts par reputāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.1. iedaļā "Nosaukuma izcelsme"

Apraksts

Otrajā daļā formulējumu "Nosaukums "Danbo" ir radies, apvienojot divus vārdus "Dan" un "Bo". "Dan" ir ziemeļos lietotais atvasinājums no tautas nosaukuma "Danerne" (dāņi), savukārt "Bo" burtiskā nozīme ir "iedzīvotājs". Tātad nosaukums "Danbo" ir vēsturisks apzīmējums kādam, kas dzīvo Dānijā, un sieram tas piešķirts tāpēc, ka dāņi to uzskata par tipiskāko no visiem Dānijas sieriem."

aizstāj ar:

"Nosaukums "Danbo" ir radies, apvienojot divus vārdus "Dan" un "Bo". "Dan" ir ziemeļos lietots atvasinājums no tautas nosaukuma "Danerne" (dāņi), savukārt "Bo" burtiskā nozīme ir "iedzīvotājs". Tātad nosaukums "Danbo" ir vēsturisks apzīmējums kādam, kas dzīvo Dānijā, un sieram tas piešķirts tāpēc, ka dāņi to uzskata par tipiskāko no visiem Dānijas sieriem."

Pamatojums: redakcionāls labojums.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.4. iedaļā "Raksturīgā ražošanas metode un reputācija"

Apraksts

Otrajā daļā formulējums "kas ir 40 100 tonnas jeb aptuveni 13 % no Dānijas kopējā siera ražošanas apjoma" ir svītrots.

Pamatojums: grozījums izdarīts, jo informācija ir novecojusi.

Šā grozījuma rezultātā tiek mainīts vienotā dokumenta 5. iedaļas "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" punkts par reputāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.4. iedaļā "Raksturīgā ražošanas metode un reputācija"

Apraksts

Ceturtajā daļā formulējums “Šie sieru nosaukumi un atbilstošie apraksti saskaņā ar 2004. gada 10. maija rīkojumu Nr. 335 par piena produktiem ir spēkā arī mūsdienās” ir svītrots.

Pamatojums: teksts ir svītrots, jo 2004. gada 10. maija Rīkojums Nr. 335 par piena produktiem u. c. ir aizstāts ar jaunu rīkojumu.

Šā grozījuma rezultātā tiek mainīts vienotā dokumenta 5. iedaļas “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” punkts par reputāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.4. iedaļā “Raksturīgā ražošanas metode un reputācija”

Apraksts

Astotajā daļā formulējums “pēdējo reizi Nacionālajā piensaimniecības izstādē un reģionālajās izstādēs 2009. gadā” ir svītrots.

Pamatojums: frāze ir svītrota, jo informācija ir novecojusi.

Šā grozījuma rezultātā tiek mainīts vienotā dokumenta 5. iedaļas “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” punkts par reputāciju.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 7. iedaļā “Sertifikācijas un kontroles iestāde”

Apraksts

Visa iedaļa ir svītrota.

Pamatojums: visa iedaļa par sertifikācijas un kontroles iestādi ir svītrota, jo informācija par to, kas ir atbildīgs par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi, netiek uzskatīta par būtisku, lai to iekļautu specifikācijā. Turklāt šis uzdevums vairs netiek deleģēts, bet tagad to veic Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 8. iedaļā “Marķēšana”

Apraksts

Formulējums ““Danbo” 45+ vai 30+ atkarībā no tauku satura, kā arī vārdi “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vai “AĢIN” un/vai oficiālie ES simboli.”

ir aizstāts ar šādu:

“Ja ir pievienots kumīns, tas jānorāda atsevišķi no ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, bet tajā pašā redzamības laukā.”

Pamatojums: teksts ir svītrots, jo informācija tiek uzskatīta par lieku. Prasība nosaukumu papildināt ar vārdiem “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vai “AĢIN” jau ir piemērojama, un tāpēc tā nav jāatspoguļo produkta specifikācijā. Turklāt ir iekļauts teksts par marķējumu, ja ir pievienots kumīns. Šis teksts iepriekš bija iekļauts punktā par citiem aromatizētājiem, ko drīkst pievienot, produkta specifikācijas 2.2. iedaļā “Īpašības” (sk. 6. grozījumu).

Ar šo grozījumu tiek mainīta vienotā dokumenta 4.6. iedaļa “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi”.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 9. iedaļā “Prasības, kas noteiktas Kopienas vai valsts noteikumos”

Apraksts

Visa iedaļa ir svītrota.

Pamatojums: šī iedaļa ir svītrota, jo vairs nav īpašu valsts prasību.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums attiecībā uz pieteikuma iesniedzēju grupu

Apraksts

Ir atjaunināts pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese un dzēsts kontaktpersonas vārds, uzvārds un adrese.

Pamatojums: pieteikuma iesniedzēju grupas nosaukums un adrese ir laboti. Kontaktpersona, kuras informācija tika sniegta iepriekš, tiek uzskatīta par lieku, jo ar pieteikuma iesniedzēju grupu var sazināties tieši.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums 1. pielikumā

Apraksts

1. pielikums ir svītrots un attiecīgi ir mainīta pārējo pielikumu numerācija.

Pamatojums: 1. pielikuma saturs tiek uzskatīts par lieku.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Danbo”

ES atsauces numurs: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

“Danbo”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Dānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Nogatavināts, ciets siers, kas izgatavots no govs piena.

Sastāvs

Mitruma saturs: atkarībā no tauku satura sausnā maksimālais mitruma saturs ir tāds, kā norādīts tālāk.

Ja tauku saturs sausnā ir no 30 % līdz 45 %, maksimālais mitruma saturs ir 56 %.

Ja tauku saturs sausnā ir no 45 % līdz 50 %, maksimālais mitruma saturs ir 50 %.

Pārējās raksturīgās īpašības ir šādas

Ārējais izskats

Cieta miza ar glemi. Virskārta var būt pārklāta.

Iekšpuse

Krāsa: no baltas (vai ziloņkaula) līdz gaiši dzeltenai.

Konsistence: lai gan siers ir plastisks un mīksts, tas joprojām ir sagriežams.

Struktūra: var būt gan nedaudzas, gan daudzas vienmērīgi izvietotas, apaļas zirņa lieluma acis, kuru diametrs visbiežāk nepārsniedz 10 mm, iespējamas dažas plaisveida acis. Ja tiek izmantots kumīns, visā sierā ir lielāks skaits sīku neregulāras formas acu.

Smarža un garša: maiga, nedaudz skābena, aromātiska un savdabīga garša, kas rodas, nogatavināšanā izmantojot glemi. Siera vecumam pieaugot, smarža un garša kļūst izteiktākas.

Forma: plakana, kvadrātveida vai taisnstūrveida.

Nogatavināšana: raksturīgā garša un konsistence tiek panākta, 2–4 nedēļas nogatavinot sieru 7–21 °C temperatūrā.

Citi aromatizētāji, ko drīkst pievienot: ir atļauts pievienot kumīnu, ar nosacījumu, ka šāda pievienošana nosaka siera smaržu un garšu.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ja ir pievienots kumīns, tas jānorāda atsevišķi no ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, bet tajā pašā redzamības laukā.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Dānija

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☑ reputāciju

☐ kvalitāti

☑ citām īpašībām

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dānija var lepoties ar senām piena produktu ražošanas tradīcijām. Siera "Danbo" ražošana vairāk nekā 100 gadus ir bijusi Dānijas piensaimniecības skolu programmu neatņemama daļa. Dānijas piensaimniecības speciālisti profesionālās apmācības laikā ir apguvuši galvenās zināšanas un prasmes, kas vajadzīgas šīs dāņu siera šķirnes ražošanai.

Vēsture

1889. gadā Rasmuss Nīlsens (*Rasmus Nielsen*) kļuva par *Fyn* salā esošās *Kirkeby* pienotavas vadītāju. Viņš bija prasmīgs piensaimnieks, ko cita starpā apliecina tas, ka šī pienotava tika apstiprināta par piensaimnieku mācību iestādi, kas saņem valsts atbalstu. 1896. gadā Dānijas valdība piešķīra Nīlsenam stipendiju, lai viņš varētu studēt siera ražošanu ārzemēs. Nākamajā ziemā viņš mācījās Vācijā un 1897. gadā gar Krievijas robežu devās uz Austrumprūsiju. Viņš nonāca plašā, zālājiem klātā līdzenumā. Vietējās pienotavas bija izslavētas laba siera ražotājas.

Lai Nīlsenam būtu vieglāk uzsākt iepazīšanos ar pienotavu darbu, viņam bija izdota Dānijas Karaliskās veterinārmedicīnas un lauksaimniecības augstskolas profesora *Bernhard Bøggild* ieteikuma vēstule. Tāpēc viņu laipni uzņēma daudzās mazās pienotavas, kuras atradās Austrumprūsijā. Viņa uzdevums bija izzināt receptes un paņēmienus, kurus tolaik Austrumprūsijā izmantoja izsmalcinātu sieru šķirņu ražošanā.

Pēc uzturēšanās Austrumprūsijā Nīlsens devās uz Holandi, kur viņš daudzās dažādās pienotavās piedalījās siera ražošanā. 1897. gada rudenī Nīlsens atgriezās *Kirkeby* pienotavā, ieguvis jaunas zināšanas un pieredzi. Atgriezies mājās, viņš tūdaļ sāka izmēģināt visu, ko bija iemācījies.

Jau no paša sākuma viņš bija pārliecināts, ka nevēlas atdarināt nevienu no citviet iepazītajām siera šķirnēm, bet gan izmantot visu savu pieredzi, lai izgatavotu ļoti īpašu sieru. Pilnīgi jaunu siera šķirni.

Nīlsena jaunais siers izcēlās ar to, ka tas bija kvadrātveida presētais siers, kura nogatavināšanā izmantoja glemi veidojošas baktērijas. Kvadrātveida "opstukken" siers tajā laikā bija kas pilnīgi jauns. Arī nogatavināšana ar glemi bija specifiska, jo siera miza tika ieberzēta ar šķīdumu, kas saturēja baktēriju un rauga sēnīšu kultūras.

Jaunā siera pārdošanas apjomi strauji auga, un pamazām arvien vairāk pienotavu sāka ražot šo sieru.

Pirms Otrā pasaules kara šo sieru Dānijā ražoja galvenokārt iekšzemes tirgum. Pēc kara un sevišķi pagājušā gadsimta piecdesmitajos gados siera ražošana Dānijā piedzīvoja uzplaukumu, un līdz ar eksporta apjoma palielināšanos eksporta tirgū radās nepieciešamība siera šķirnes pārdot ar tipiskiem nosaukumiem, lai līdztekus citiem labi zināmiem Dānijas lauksaimniecības produktiem varētu atpazīt dāņu sierus. Šim sieram tika dots godpilnais nosaukums "Danbo". Tas ir viens no iemesliem, kāpēc "Danbo" tika iekļauts Strezas konvencijā un vēlāk *Codex Alimentarius*.

Produkta specifika

"Danbo" ir viens no tipiskākajiem Dānijas sieriem, un dāņu piena produktu ražotāji uzskata, ka tas ir tipisks presētā siera veids. "Danbo" piemīt ļoti savdabīga garša. Tā ir maiga, nedaudz skābena, aromātiska un savu īpašo specifiku iegūst nogatavināšanas procesā, kurā izmanto glemi. Salīdzinājumā ar citiem līdzīgiem sieriem "Danbo" ir augsts mitruma saturs, un tas padara šo sieru plastisku un maigu, taču viegli sagriežamu.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Danbo" aizsardzība balstās uz šā siera raksturīgo ražošanas metodi un reputāciju.

Ražošanas metode

"Danbo" ražošanā tiek izmantota ļoti specifiska nogatavināšana metode ar glemi, kas zināma kā "dāņu metode", proti, glemi veidojošās baktērijas sieram uzklāj tā, lai nogatavināšanās notiktu virzienā no ārpuses uz centru. Tieši nogatavināšana ar glemi ir tā, kas piešķir sieram tā specifisko garšu, ko dāņi ir iecienījuši, bet kas šķiet ne pārāk patīkama citu Eiropas tautu pārstāvjiem. "Danbo" ražošanas īpatnība ir liela ūdens daudzuma pievienošana, un siera raksturīgā konsistence daļēji ir saistīta ar to. Apmācība par "Danbo" siera ražošanu ir bijusi un joprojām ir pašsaprotams Dānijas piensaimnieku izglītības elements, un tādēļ lielā daļā mācību materiālu ir sniegtas norādes par "Danbo" ražošanu. Vairāk nekā 100 gadus Dānijas piensaimnieki, piena produktu ražošanas tehniķi, piena pārstrādes tehnologi un inženieri ir apguvuši "Danbo" ražošanu. Ņemot vērā sen iedibinātās izglītības tradīcijas un Dānijā izmantoto īpašo siera ražošanas un nogatavināšanas metodi, "Danbo" ražošana un nogatavināšana jāveic siera nogatavinātavās Dānijā.

Reputācija

1952. gadā 11 tipiskiem Dānijas sieriem, tostarp arī "Danbo", saskaņā ar Strezas konvenciju un Lauksaimniecības ministrijas 1952. gada 13. marta rīkojumu Nr. 80 tika piešķirti nosaukumi dāņu valodā.

Apzīmējums "Danbo" ir radies, apvienojot divus vārdus "Dan" un "Bo". "Dan" ir ziemeļos lietots atvasinājums no tautas nosaukuma "Danerne" (dāņi), savukārt "Bo" burtiskā nozīme ir "iedzīvotājs". Tātad nosaukums "Danbo" ir vēsturisks apzīmējums kādam, kas dzīvo Dānijā, un sieram tas piešķirts tāpēc, ka dāņi to uzskata par tipiskāko no visiem Dānijas sieriem.

"Danbo" ir augstu vērtēts Dānijas izcelsmes produkts. Saskaņā ar nesen veiktu patērētāju aptauju lielākā daļa Dānijas patērētāju pazīst "Danbo" sieru un saista to ar Dāniju. Tā kā "Danbo" ražošana un patēriņš notiek galvenokārt Dānijā, šis siers ir pazīstams galvenokārt dāņu vidū. Aptaujā atklājās, ka tikai nedaudzi citu tautu pārstāvji zina, kas ir "Danbo".

Šā siera īpašā specifika, proti, tā ļoti savdabīgā garša un īpatnējā konsistence, padara "Danbo" par sieru, kas nelīdzinās citiem. "Danbo" ir Dānijā visvairāk ēstā siera šķirne, un tā specifikas dēļ to ēd gandrīz tikai dāņi.

"Danbo" ražošana un patēriņš notiek galvenokārt Dānijā, un mūsdienās "Danbo" tiek uzskatīts par Dānijas nacionālo siera šķirni.

Siers "Danbo" ir piedalījies gan valsts, gan starptautiska mēroga izstādēs un konkursos un ieguvis daudzas balvas. "Danbo" jau vairāk nekā 100 gadus ir pastāvīgi piedalījies valstī rīkotajās izstādēs. Gan senāk, gan tagad ir rīkotas neskaitāmas reklāmas kampaņas, kas saistītas tieši ar sieru "Danbo" – unikālu sieru, kurš var apmierināt lielākās patērētāju daļas vēlmi pēc laba siera, kas ir īpaši piemērots griešanai šķēlēs. Daudzos starptautiskos uzziņu materiālos par sieru ir norādīta siera izcelsme Dānijā. Turklāt "Danbo" kā sastāvdaļa tiek izmantots daudzās dāņu ēdienu receptēs.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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