Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6707)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Danbo”

Numer referencyjny UE: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Danbo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Dania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Fødevarestyrelsen (Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany dotyczą zmian redakcyjnych i aktualizacji niemających większego znaczenia dla nazwy.

Wniosek o zmianę chronionego oznaczenia geograficznego Danbo nie wchodzi w zakres żadnego z trzech przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 stanowiących zmianę na poziomie Unii w odniesieniu do produktów rolnych, a mianowicie:

a) zmiana w nazwie lub stosowaniu nazwy;

b) zmiana, która grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) zmiana, która wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

Zmiany w specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym Danbo klasyfikuje się zatem jako zmianę standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana pkt 2 „Opis Danbo” specyfikacji produktu

Opis

Wyrażenie „Dojrzały, twardy ser wytwarzany z mleka krowiego. Mleko i przetwory mleczne pochodzące od innych zwierząt nie są dopuszczalne.”

zastąpiono wyrażeniem:

„Dojrzały, twardy ser wytwarzany z mleka krowiego.”

Uzasadnienie: celem zmiany jest uproszczenie tekstu bez zmiany jego istoty.

Zmiana ta skutkuje zmianą pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 2.1 „Skład” specyfikacji produktu

Opis

Skreślono akapit ostatni w brzmieniu: „Zawartość tłuszczu w masie suchej określa się jako 30 + lub 45 +. W przypadku serów Danbo zawierających od 30 % do 45 % tłuszczu w masie suchej konieczne jest wskazanie zawartości tłuszczu jako części nazwy produktu. Zawartość 45 % tłuszczu w masie suchej przyjmuje się za wartość referencyjną w porównawczych oświadczeniach żywieniowych dotyczących zawartości tłuszczu.”.

Uzasadnienie: tekst skreślono, ponieważ uważa się go za zbędny. Ponadto zawartość tłuszczu w suchej masie nie powinna być podawana razem z nazwą Danbo, która powinna występować oddzielnie.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego składu w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana punktu dotyczącego struktury w pkt 2.2 „Charakterystyka” specyfikacji produktu.

Opis

W zdaniu drugim wyrażenie „środki aromatyzujące” zastępuje się wyrażeniem „kmin rzymski”.

Uzasadnienie: jest to doprecyzowanie, ponieważ kmin rzymski jest jedynym dopuszczalnym środkiem aromatyzującym.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego struktury w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana punktu dotyczącego leżakowania w pkt 2.2 „Charakterystyka” specyfikacji produktu.

Opis

W akapicie pierwszym wyrażenie:

„Charakterystyczny smak i konsystencję ser »Danbo« osiąga po dojrzewaniu przez okres 3–4 tygodni w temperaturze 12–20 °C.”.

zastąpiono wyrażeniem:

„Charakterystyczny smak i konsystencję ser »Danbo« osiąga po dojrzewaniu przez okres 2–4 tygodni w temperaturze 7–21 °C.”.

Uzasadnienie: zmieniono temperaturę przechowywania w celu uwzględnienia sposobu, w jaki osiąga się charakterystyczny smak i konsystencję Danbo. Zmiany w przepisach dotyczących przechowywania umożliwiają również lepsze wykorzystanie pojemności magazynowej mleczarni. Praktyczne próby i badania, w tym badania smaku metodą ślepej próby, wykazały, że zmienione warunki przechowywania nie mają wpływu na właściwości sera Danbo.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego leżakowania w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana punktu dotyczącego leżakowania w pkt 2.2 „Charakterystyka" specyfikacji produktu.

Opis

Skreślono wyrażenie „Ser »Danbo« może zostać przekazany przez wytwórcę do dalszego przetworzenia, w tym dojrzewania, lub do przechowywania w innym zakładzie przed tym okresem, nie może jednak zostać przekazany do drugiego zakładu przed osiągnięciem minimalnego wieku.".

Uzasadnienie: tekst skreślono, ponieważ informacje przeniesiono do pkt 5 specyfikacji produktu dotyczącego metody produkcji.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego leżakowania w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana punktu dotyczącego innych środków aromatyzujących, które można dodawać, w pkt 2.2 „Charakterystyka" specyfikacji produktu.

Opis

Wyrażenie „Dopuszcza się dodanie kminku, pod warunkiem że zapach i smak sera uzyskiwany jest za pomocą dodatków do żywności, a podstawowe środki aromatyzujące uwzględniono w nazwie lub wskazano w odniesieniu do tej nazwy."

zastąpiono wyrażeniem:

„Dopuszcza się dodanie kminu rzymskiego, pod warunkiem że zapach i smak sera uzyskano w wyniku takiego dodatku.".

Uzasadnienie: Tekst skreślono, ponieważ odnosi się do etykietowania. Informacje przeniesiono do pkt 8 specyfikacji produktu dotyczącego etykietowania.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego innych środków aromatyzujących, które można dodawać, w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 4 „Dowód pochodzenia" specyfikacji produktu

Opis

Wyrażenie „Wszyscy producenci Danbo muszą być wstępnie zaaprobowani przez jednostkę certyfikującą i kontrolującą (zob. pkt 7 poniżej). Kolejne kontrole obejmują kontrolę produkcji i kontrole produktu na podstawie wymogów dotyczących produkcji i produktu określonych w specyfikacji produktu.

W mleczarni sery etykietuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami, tak aby można było prześledzić ich pochodzenie z powrotem do mleczarni. Etykietowanie jest monitorowane przez organy.

Zob. załącznik 1 – krótki opis kontroli.”

zastąpiono wyrażeniem:

„Ser Danbo został opracowany przez Duńczyka Rasmusa Nielsena w mleczarni Kirkeby na wyspie Fionia. W procesie wytwarzania sera Danbo stosuje się bardzo szczególny proces dojrzewania mazi serowej znany jako »metoda duńska«, w którym maź serową nakłada się na ser, aby jego powierzchnia dojrzewała zarówno od wewnątrz, jak i z zewnątrz. Wiele międzynarodowych publikacji zawiera wzmianki o duńskim pochodzeniu tego sera.

W 1952 r. serowi Danbo nadano nazwę na mocy konwencji ze Stresy. Nazwa sera stanowiła wyraźne odniesienie do jego duńskiego pochodzenia, ponieważ »Dan« to nordycka nazwa pochodząca od popularnego określenia »Danerne« (»Duńczycy«), podczas gdy »Bo« oznacza »mieszkańca«.”

Uzasadnienie: celem zmiany jest dostosowanie tekstu do tytułu punktu. Ponadto poprzedni tekst zawierał informacje na temat kontroli, które to informacje uważamy za zbędne, ponieważ takie kontrole są opisane w odpowiednich rozporządzeniach.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 5 „Metoda produkcji” specyfikacji produktu

Opis

Wyrażenie „Surowe mleko krowie jest normalizowane pod względem zawartości tłuszczu i pasteryzowane. Dodaje się kultury starterowe bakterii mlekowych. Dodaje się podpuszczkę. Skrzep kroi się nożem po osiągnięciu odpowiedniej twardości. Mieszaninę następnie miesza się, odsącza z serwatki i podgrzewa, a następnie skrzep prasuje się pod lustrem serwatki. Sprasowany skrzep rozdrabnia się, a kawałki przenosi do form. Ser w formach ponownie prasuje się. Sery schładza się, soli i poddaje obróbce powierzchniowej kulturą maziową zgodnie z metodą duńską, a następnie leżakuje przez zmienny czas, w zależności od tego, jak bardzo dojrzały ma być gotowy produkt. Ser może być opcjonalnie poddawany obmywaniu i suszeniu podczas dojrzewania lub po nim oraz przed zapakowaniem.

Zob. schemat blokowy produkcji Danbo w załączniku 2 oraz opis »metody duńskiej« w załączniku 3.”

zastąpiono wyrażeniem:

„Surowe mleko krowie jest normalizowane pod względem zawartości tłuszczu i pasteryzowane. Dodaje się kultury starterowe bakterii mlekowych. Dodaje się podpuszczkę. Skrzep kroi się nożem po osiągnięciu odpowiedniej twardości. Mieszaninę następnie miesza się, odsącza z serwatki i podgrzewa, a następnie skrzep prasuje się pod lustrem serwatki. Sprasowany skrzep rozdrabnia się, a kawałki przenosi do form. Ser w formach ponownie prasuje się. Sery schładza się, soli i poddaje obróbce powierzchniowej kulturami maziowymi. Zgodnie z wytycznymi określonymi na schemacie blokowym w załączniku 1 oraz »metodą duńską« opisaną w załączniku 2 kulturami maziowymi używanymi w obróbce mogą być *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* lub *Microbacterium gubbeenense*.

Sery dojrzewają w zakładzie produkcyjnym aż do uzyskania charakterystycznego smaku i konsystencji. Sery mogą zostać przekazane do dalszego dojrzewania lub przechowywania w innym zakładzie po uzyskaniu przez nie ich szczególnych cech.

Ser może być opcjonalnie poddawany obmywaniu i suszeniu podczas dojrzewania lub po nim oraz przed zapakowaniem.”.

Uzasadnienie: zmianę wprowadzono w celu doprecyzowania metody produkcji.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 6.1 „Pochodzenie nazwy” specyfikacji produktu

Opis

Akapit pierwszy zawierający tekst „W 1952 r. dziesięciu typowym duńskim serom, w tym Danbo, nadano duńskie nazwy na mocy konwencji ze Stresy oraz na mocy rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa nr 80 z dnia 13 marca 1952 r. Nazwy serów i odpowiadające im opisy nadal obowiązują zgodnie z rozporządzeniem nr 335 z dnia 10 maja 2004 r. w sprawie produktów mleczarskich itp."

zmieniono w następujący sposób:

„W 1952 r. jedenastu typowym duńskim serom, w tym Danbo, nadano duńskie nazwy na mocy konwencji ze Stresy oraz na mocy rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa nr 80 z dnia 13 marca 1952 r.".

Uzasadnienie: akapit zmieniono, ponieważ prawidłowa liczba duńskich serów wynosi 11, a nie 10. Ponadto rozporządzenie nr 335 z dnia 10 maja 2004 r. w sprawie przetworów mlecznych itp. zostało zastąpione nowym rozporządzeniem. Danbo i odpowiadający mu opis usunięto z rozporządzenia, gdy ser zarejestrowano w UE z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego renomy w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 6.1 „Pochodzenie nazwy" specyfikacji produktu

Opis

Akapit drugi zawierający wyrażenie „Określenie »Danbo« to połączenie dwóch nazw: »Dan« i »Bo«. »Dan« to nordycka nazwa pochodząca od popularnego określenia »Danerne« (»Duńczycy«), podczas gdy »Bo« oznacza »mieszkańca«. Nazwa »Danbo« to zatem historyczne określenie osoby, która mieszka w Danii, a nazwę tę nadano temu serowi, ponieważ wszyscy Duńczycy uważają go za najbardziej »duński« ze wszystkich duńskich serów."

otrzymuje brzmienie:

„Określenie »Danbo« to połączenie dwóch nazw: »Dan« i »Bo«. »Dan« to nordycka nazwa pochodząca od popularnego określenia »Danerne« (»Duńczycy«), podczas gdy »Bo« oznacza »mieszkańca«. Nazwa »Danbo« to zatem historyczne określenie osoby, która mieszka w Danii, a nazwę tę nadano temu serowi, ponieważ wszyscy Duńczycy uważają go za najbardziej »duński« ze wszystkich duńskich serów."

Uzasadnienie: zmiana o charakterze redakcyjnym.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 6.4 „Charakterystyczna metoda produkcji oraz renoma" specyfikacji produktu

Opis

W akapicie drugim skreślono wyrażenie „co odpowiada 40 100 tonom, czyli około 13 % całkowitej produkcji sera w Danii".

Uzasadnienie: zmianę wprowadzono, ponieważ informacje mają charakter historyczny.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego renomy w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 6.4 „Charakterystyczna metoda produkcji oraz renoma" specyfikacji produktu

Opis

W akapicie czwartym skreślono wyrażenie „Nazwy serów i odpowiadające im opisy nadal obowiązują zgodnie z rozporządzeniem nr 335 z dnia 10 maja 2004 r. w sprawie produktów mleczarskich itp.”.

Uzasadnienie: tekst skreślono, ponieważ rozporządzenie nr 335 z dnia 10 maja 2004 r. w sprawie przetworów mleczarskich itp. zostało zastąpione nowym rozporządzeniem.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego renomy w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 6.4 „Charakterystyczna metoda produkcji oraz renoma” specyfikacji produktu

Opis

W akapicie ósmym skreślono wyrażenie „w tym ostatnio – Krajowej Wystawy Mleczarskiej oraz wystaw regionalnych w 2009 r.”.

Uzasadnienie: wyrażenie usunięto, ponieważ informacje mają charakter historyczny.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego renomy w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 7 „Jednostka certyfikująca i kontrolująca” specyfikacji produktu

Opis

Skreślono cały punkt.

Uzasadnienie: skreślono cały punkt dotyczący jednostki certyfikującej i kontrolującej, ponieważ informacje o tym, kto jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu, nie są uznawane za istotny element specyfikacji. Ponadto zadanie to nie jest już delegowane, lecz jest obecnie wykonywane przez Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8 „Etykietowanie” specyfikacji produktu

Opis

Wyrażenie „Danbo 45 + lub 30 +, w zależności od zawartości tłuszczu, plus »chronione oznaczenie geograficzne« lub »ChOG« lub oficjalne symbole UE”

zastąpiono wyrażeniem:

„Jeżeli dodano kmin rzymski, należy to zaznaczyć oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia co oznaczenie geograficzne.”.

Uzasadnienie: tekst skreślono, ponieważ zawarte w nim informacje uważa się za zbędne. Wymóg uzupełniania nazwy o „chronione oznaczenie geograficzne” lub „ChOG” ma już zastosowanie i w związku z tym nie musi być powtórzony w specyfikacji produktu. Ponadto dodano tekst dotyczący etykietowania w przypadku dodania kminu rzymskiego, wcześniej zawarty w punkcie dotyczącym innych środków aromatyzujących, które można dodać, w pkt 2.2 „Charakterystyka” specyfikacji produktu (zob. zmiana nr 6).

Zmiana ta skutkuje zmianą pkt 4.6 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 9 „Wszelkie wymogi ustanowione w przepisach wspólnotowych lub krajowych” specyfikacji produktu

Opis

Skreślono cały punkt.

Uzasadnienie: punkt ten skreślono, ponieważ nie ma już żadnych szczególnych wymogów krajowych.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca grupy składającej wniosek

Opis

Zaktualizowano nazwę i adres grupy składającej wniosek oraz usunięto nazwę i adres osoby wyznaczonej do kontaktów.

Uzasadnienie: zaktualizowano nazwę i adres grupy składającej wniosek. Osobę wyznaczoną do kontaktów, której dane również wcześniej podano, uważa się za zbędną, ponieważ można skontaktować się bezpośrednio z grupą składającą wniosek.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca załącznika 1

Opis

Skreślono załącznik 1 i odpowiednio zmieniono numerację pozostałych załączników.

Uzasadnienie: treść załącznika 1 uważa się za zbędną.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Danbo”

Numer referencyjny UE: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Danbo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Dania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Dojrzały, twardy ser wytwarzany z mleka krowiego.

Skład

Zawartość wody: zależy od zawartości tłuszczu w masie suchej i wynosi:

w przypadku zawartości tłuszczu w masie suchej od 30 % do < 45 % maksymalna zawartość wody wynosi 56 %;

w przypadku zawartości tłuszczu w masie suchej od 45 % do < 50 % maksymalna zawartość wody wynosi 50 %;

Inne cechy produktu

Wygląd zewnętrzny:

Twarda skórka z mazią serową. Powierzchnia może być powlekana.

Struktura wewnętrzna:

Barwa: biaława (lub w kolorze kości słoniowej) do jasnożółtej.

Konsystencja: choć ser ma miękką i elastyczną konsystencję, łatwo się go kroi.

Struktura: kilka do kilkudziesięciu równomiernie rozmieszczonych, okrągłych oczek wielkości ziarna grochu, w większości do 10 mm średnicy, ewentualnie z kilkoma otworami o podłużnym kształcie. Jeśli stosuje się kmin rzymski, wówczas występować będzie przeważnie znacznie mniejsza liczba nieregularnie ukształtowanych oczek.

Zapach i smak: łagodny, lekko kwaskowaty, aromatyczny o charakterystycznym smaku wynikającym z dojrzewania mazi serowej. Wraz z upływem czasu zapach i smak stają się bardziej wyraźne.

Kształt: płaski i kwadratowy bądź prostokątny.

Leżakowanie: charakterystyczny smak i konsystencję ser Danbo osiąga po dojrzewaniu przez okres 2–4 tygodni w temperaturze 7–21 °C.

Inne środki aromatyzujące, które mogą być dodawane: dopuszcza się dodanie kminu rzymskiego, pod warunkiem że zapach i smak sera uzyskano w wyniku takiego dodatku.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

–

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli dodano kmin rzymski, należy to zaznaczyć oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia co oznaczenie geograficzne.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Dania

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☐ jakości

☑ innych właściwościach

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Dania posiada bardzo długą i uznaną tradycję wytwarzania produktów mleczarskich. Od ponad 100 lat produkcja sera Danbo stanowi integralny element programu nauczania w duńskich szkołach mleczarskich. Duńscy eksperci branży mleczarskiej również zostali odpowiednio wyszkoleni w zakresie podstawowej wiedzy fachowej dotyczącej wytwarzania tego wyjątkowego duńskiego sera.

Rys historyczny

W 1889 r. stanowisko dyrektora zarządzającego w mleczarni Kirkeby na wyspie Fionia objął Rasmus Nielsen. Nielsen był pracowitym serowarem, o czym świadczy m.in. fakt, że jego mleczarni i serowarni przyznano dotację państwową i została ona zatwierdzona jako ośrodek szkolenia serowarów i mleczarzy. W 1896 r. Nielsen otrzymał także dotację od rządu duńskiego w celu badania metod wytwarzania sera za granicą. Kolejnej zimy podjął naukę niemieckiego, a wiosną 1897 r. odbył podróż do Prus wschodnich wzdłuż granicy z Rosją. Ziemie w tej okolicy miały charakter stepowy ze znacznymi połaciami użytków zielonych, a tamtejsze mleczarnie słynęły z produkcji dobrych serów.

Aby ułatwić Nielsenowi jego badania nad sztuką mleczarską i serowarską, profesor Bøggild z Królewskiej Akademii Nauk Weterynaryjnych i Rolniczych (*Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole*) wystawił mu specjalny list polecający. Dzięki temu poleceniu był dobrze przyjmowany w wielu małych mleczarniach na terenie Prus wschodnich. Jego zadaniem było odnalezienie wszelkiej dokumentacji i zdobycie wiedzy na temat technik stosowanych w produkcji wyjątkowych serów wytwarzanych w tym czasie w Prusach wschodnich.

Po zakończeniu badań w Prusach wschodnich Rasmus Nielsen odbył podróż do Holandii, gdzie pracował w wielu różnych mleczarniach przy produkcji serów. Do domu i mleczarni w Kirkeby powrócił jesienią 1897 r., zdobywszy szeroką wiedzę i wiele nowych doświadczeń. Niezwłocznie po powrocie zaczął wypróbowywać wszystko, czego nauczył się w czasie wojaży.

Od samego początku był przekonany, że nie chce imitować żadnego z serów poznanych w czasie podróży, lecz połączyć całą wiedzę i doświadczenie, aby stworzyć ser o wyjątkowych walorach – zupełnie nowy gatunek.

Szczególną cechą tego nowego sera, który wytworzył Rasmus Nielsen, był jego kwadratowy kształt i to, że należał do serów z rodzaju „opstukken" o bardzo nietypowej skórce pokrytej dojrzewającą mazią serową. W tym czasie stanowiło to absolutną nowość, by ser typu „opstukken" miał kwadratowy kształt. Dojrzewanie mazi serowej odbywało się również w szczególny sposób, bowiem roztwór zawierający kultury bakterii i drożdży był wcierany w skórkę sera.

Sprzedaż nowego sera była tak duża, że stopniowo wiele różnych mleczarni rozpoczęło jego produkcję.

Przed II wojną światową ten duński ser wytwarzany był z przeznaczeniem głównie na rynek krajowy. Po wojnie, szczególnie w latach 50. XX w., produkcja sera zaczęła rosnąć, a zwiększenie eksportu oznaczało, że Dania musiała budować swoją pozycję na rynkach eksportowych poprzez stosowanie typowych duńskich nazw, aby można było wyróżnić duńskie sery przy wprowadzaniu ich na rynek wśród innych renomowanych duńskich produktów rolnych. Serowi temu nadano zatem honorową nazwę Danbo. To jeden z powodów, dla których ser Danbo uwzględniono w konwencji ze Stresy, a później w *Codex Alimentarius*.

Specyfika produktu

Ser Danbo to jeden z najbardziej charakterystycznych duńskich serów, a dla wytwórców produktów mleczarskich jest to typowy ser z rodzaju „opstukken". Ser Danbo ma bardzo charakterystyczny smak. Jest to łagodny, lekko kwaskowaty, aromatyczny ser o smaku wynikającym z dojrzewania z udziałem mazi serowej. Charakteryzuje się wysoką – w porównaniu z innymi podobnymi serami – zawartością wody, jak również wyjątkową miękkością i elastycznością nieznaną w innych serach, z zachowaniem jednak łatwości krojenia.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Ochrona Danbo jako chronionego oznaczenia geograficznego związana jest z charakterystyczną metodą produkcji oraz renomą tego sera.

Metoda produkcji

W procesie wytwarzania sera Danbo stosuje się bardzo szczególny proces dojrzewania mazi serowej znany jako „metoda duńska", w którym maź serową nakłada się na ser, aby jego powierzchnia dojrzewała zarówno od wewnątrz, jak i z zewnątrz. Ten proces dojrzewania mazi serowej ma zasadnicze znaczenie dla wyróżniającego się smaku tego sera – smaku bardzo cenionego przez Duńczyków, lecz nieprzemawiającego do podniebień przedstawicieli innych narodów europejskich. Szczególną cechą procesu wytwarzania sera Danbo jest fakt dodawania znacznych ilości wody. Charakterystyczna konsystencja wynika częściowo z zastosowania tego właśnie zabiegu. Szkolenie w zakresie wytwarzania sera Danbo stanowiło i nadal stanowi całkowicie standardowy element szkolenia wytwórców produktów mleczarskich w Danii, a wzmianki o sposobie produkcji sera Danbo można znaleźć w wielu podręcznikach. Od ponad 100 lat duńscy mleczarze i serowarzy, technicy, technologowie i inżynierowie mleczarstwa szkoleni byli w zakresie wytwarzania tego wyjątkowego sera. Biorąc pod uwagę długoletnią tradycję przekazywaną z pokolenia na pokolenie poprzez szkolenie kolejnych adeptów mleczarstwa i serowarstwa oraz specjalną metodę wytwarzania i dojrzewania tego sera stosowaną w Danii, wytwarzanie i dojrzewanie sera Danbo musi odbywać się w zakładach leżakowania w Danii.

Renoma

W 1952 r. jedenastu typowym duńskim serom, w tym Danbo, nadano duńskie nazwy na mocy konwencji ze Stresy oraz na mocy rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa nr 80 z dnia 13 marca 1952 r.

Określenie Danbo to połączenie dwóch nazw: „Dan" i „Bo". „Dan" to nordycka nazwa pochodząca od popularnego określenia „Danerne" („Duńczycy"), podczas gdy „Bo" oznacza „mieszkańca" Nazwa „Danbo" to zatem historyczne określenie osoby, która mieszka w Danii, a nazwę tę nadano temu serowi, ponieważ wszyscy Duńczycy uważają go za najbardziej „duński" ze wszystkich duńskich serów.

Ser Danbo uznano za specjalność pochodzenia duńskiego. Według najnowszych badań przeprowadzonych wśród konsumentów większość konsumentów duńskich zna i identyfikuje ser Danbo z Danią. Ponieważ wytwarzanie i spożycie sera Danbo skupia się w Danii, ser ten jest najbardziej znany wśród konsumentów duńskich. Badanie pokazało, że ser ten znany jest bardzo niewielu konsumentom spoza Danii.

Specjalny charakter sera, mianowicie jego bardzo charakterystyczny smak i szczególna konsystencja, powoduje, że ser Danbo wyróżnia się spośród innych. Danbo to najczęściej spożywany ser w Danii. Ze względu na jego szczególny charakter spożywany jest niemal wyłącznie przez Duńczyków.

Produkcja i spożycie Danbo skupiają się w Danii, a wyrób ten uważany jest obecnie za narodowy ser Danii.

Ser Danbo prezentowano na wielu wystawach i konkursach zarówno w kraju, jak i za granicą. Produkt ten zdobył wiele nagród. Ser Danbo to stały element wystaw krajowych od ponad 100 lat. Prowadzono i nadal prowadzi się liczne kampanie reklamowe dotyczące sera Danbo – wyjątkowego sera spełniającego wymogi większości konsumentów dotyczące tego, jaki powinien być dobry ser, który szczególnie nadaje się do krojenia w plastry. Wiele międzynarodowych publikacji zawiera wzmianki o duńskim pochodzeniu tego sera. Ser Danbo występuje także w wielu duńskich przepisach kulinarnych.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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