C/2025/6707

16.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6707)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Danbo“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Danbo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Dánsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Fødevarestyrelsen (Dánska veterinárna a potravinová správa)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny sa týkajú formálnych úprav a aktualizácií, ktoré nemajú pre názov väčší význam.

Žiadosť o zmenu chráneného zemepisného označenia Danbo nezodpovedá žiadnemu z troch prípadov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie pre poľnohospodárske výrobky a ktorými sú:

a) zmena názvu alebo používania názvu;

b) riziko, že sa odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Zmeny špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením Danbo sa preto klasifikujú ako štandardná zmena v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena oddielu 2 „Opis syra Danbo“ špecifikácie výrobku

Opis

Text „Vyzretý tvrdý syr vyrobený z mlieka od hovädzieho dobytka. Mlieko a mliečne výrobky iného živočíšneho pôvodu nie sú povolené.“

sa zmenil na:

„Vyzretý tvrdý syr vyrobený z kravského mlieka.“

Dôvod: Cieľom zmeny je zjednodušiť text bez toho, aby sa zmenila jeho podstata.

Táto zmena vedie k zmene bodu 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 2.1 „Zloženie“ špecifikácie výrobku

Opis

Vypustil sa posledný odsek: „Obsah tuku v sušine sa vyjadruje ako 30+ alebo 45+. V syroch Danbo s obsahom tuku v sušine 30 % až < 45 %, musí byť obsah tuku uvedený ako súčasť názvu. Obsah tuku v sušine 45 % sa používa ako referenčná hodnota pre porovnávacie výživové tvrdenia týkajúce sa obsahu tuku.“

Dôvod: Text sa vypustil, pretože sa považuje za nadbytočný. Obsah tuku v sušine by sa okrem toho nemal uvádzať spolu s názvom Danbo, ktorý by sa mal uvádzať samostatne.

Táto zmena vedie k zmene časti o zložení v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena bodu o štruktúre v oddiele 2.2 „Vlastnosti“ špecifikácie výrobku

Opis

V druhej vete sa slová „pridávajú arómy“ nahrádzajú slovami „pridáva rasca“.

Dôvod: Ide o spresnenie, pretože rasca je jedinou povolenou arómou.

Táto zmena vedie k zmene časti o štruktúre v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena bodu o zrení v oddiele 2.2 „Vlastnosti“ špecifikácie výrobku

Opis

Tieto slová v prvom odseku:

„Charakteristická chuť a textúra syra Danbo sa dosahujú po troch až štyroch týždňoch zrenia pri teplote 12 – 20 °C.“

sa zmenili na:

„Charakteristická chuť a textúra syra Danbo sa dosahujú po dvoch až štyroch týždňoch zrenia pri teplote 7 – 21 °C.“

Dôvod: Teplota skladovania sa zmenila, aby sa zohľadnil spôsob, akým sa dosahuje charakteristická chuť a textúra syra Danbo. Zmeny v ustanoveniach o skladovaní zároveň umožňujú lepšie využívať skladovacie kapacity mliekarní. Praktické skúšky a testy vrátane slepých ochutnávok preukázali, že vlastnosti syra Danbo nie sú ovplyvnené upravenými podmienkami skladovania.

Táto zmena vedie k zmene časti o zrení v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena bodu o zrení v oddiele 2.2 „Vlastnosti“ špecifikácie výrobku

Opis

Vypustil sa text „Syr Danbo sa môže expedovať z výrobného závodu na ďalšie spracovanie vrátane zrenia alebo na uskladnenie v inom závode pred dosiahnutím uvedenej zrelosti, no nesmie opustiť druhý závod, kým nedosiahne minimálny vek.“

Dôvod: Text sa vypustil, pretože dané informácie sa presunuli do oddielu 5 špecifikácie výrobku, ktorý sa týka spôsobu výroby.

Táto zmena vedie k zmene časti o zrení v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena bodu o ďalších arómach, ktoré sa môžu pridať, v oddiele 2.2 „Vlastnosti“ špecifikácie výrobku

Opis

Text „Môže sa pridať rasca, ak takáto prísada charakterizuje vôňu a chuť syra a ak sa základná aróma uvedie v názve alebo v súvislosti s názvom.“

sa zmenil na:

„Môže sa pridať rasca, ak takáto prísada charakterizuje vôňu a chuť syra.“

Dôvod: Text sa vypustil, pretože sa týka označovania. Dané informácie sa presunuli do oddielu 8 špecifikácie výrobku, ktorý sa týka označovania.

Táto zmena vedie k zmene časti o ďalších arómach, ktoré sa môžu pridať, v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 4 „Dôkaz o pôvode“ špecifikácie výrobku

Opis

Text „Všetci výrobcovia syra Danbo musia byť vopred schválení certifikačným a kontrolným orgánom (pozri oddiel 7 ďalej). Následné kontroly zahŕňajú kontrolu výroby a kontrolu výrobkov na základe požiadaviek na výrobu a výrobky, ktoré sú stanovené v špecifikácii výrobku.

Syry z mliekarne sa označujú v súlade s platnými právnymi predpismi, aby bolo možné vysledovať ich späť k mliekarni. Označovanie monitorujú príslušné orgány.

Pozri prílohu 1 – stručný opis kontrol.“

sa zmenil na:

„Syr Danbo vyvinul Dán Rasmus Nielsen v mliekarni Kirkeby na ostrove Fyn. Pri výrobe syra Danbo sa používa veľmi špecifický proces zrenia pod mazom známy ako ‚dánska metóda‘, pri ktorom sa syr potiera tak, aby pod mazom dozrel zvonku aj zvnútra. Veľa medzinárodných referenčných prác o syre uvádza dánsky pôvod syra.

Syr Danbo dostal svoj názov v roku 1952 na základe dohovoru zo Stresy. Názov syra bol jasným odkazom na jeho dánsky pôvod, keďže meno Dan je severskou odvodeninou od názvu starovekého kmeňa Dánov (‚Danerne‘), zatiaľ čo Bo znamená ‚obyvateľ‘.“

Dôvod: Cieľom zmeny je zosúladiť text s názvom oddielu. Predchádzajúci text navyše obsahoval informácie o kontrolách, čo považujeme za nadbytočné, keďže takéto kontroly vyplývajú z príslušných nariadení.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 5 „Spôsob výroby“ špecifikácie výrobku

Opis

Text „Surové kravské mlieko sa štandardizuje z hľadiska obsahu tuku a pasterizuje sa. Pridajú sa štartovacie kultúry. Pridá sa syridlo. Keď syrenina dosiahne vhodnú tuhosť, pokrája sa nožom. Zmes sa následne premieša, zbaví srvátky a zahreje, po čom sa syrenina zlisuje pri ponorení do srvátky. Zlisovaná syrenina sa rozdrobí a kúsky sa presunú do foriem. Vyformovaný syr sa znova zlisuje. Syry sa ochladia, nasolia, povrchovo ošetria mazovými kultúrami podľa dánskej metódy a nechajú sa zrieť rôzne dlhý čas v závislosti od toho, aký vyzretý má byť konečný výrobok. Počas zrenia alebo po ňom a pred balením sa syr môže prípadne umyť a vysušiť.

Pozri vývojový diagram týkajúci sa výroby syra Danbo v prílohe 2 a opis ‚dánskej metódy‘ v prílohe 3.“

sa zmenil na:

„Surové kravské mlieko sa štandardizuje z hľadiska obsahu tuku a pasterizuje sa. Pridajú sa štartovacie kultúry. Pridá sa syridlo. Keď syrenina dosiahne vhodnú tuhosť, pokrája sa nožom. Zmes sa následne premieša, zbaví srvátky a zahreje, po čom sa syrenina zlisuje pri ponorení do srvátky. Zlisovaná syrenina sa rozdrobí a kúsky sa presunú do foriem. Vyformovaný syr sa znova zlisuje. Syry sa ochladia, nasolia a povrchovo ošetria mazovými kultúrami. V súlade s pokynmi, ktoré sa stanovujú vo vývojovom diagrame v prílohe 1 a v rámci ‚dánskej metódy‘ opísanej v prílohe 2, sa na ošetrenie syra môžu použiť mazové kultúry *Brevibacterium linens, Corynebacterium casei* a/alebo *Microbacterium gubbeenense*.

Syry zrejú vo výrobnom závode, kým sa nedosiahne ich charakteristická chuť a textúra. Syry sa môžu expedovať na účely ďalšieho zrenia alebo skladovania v inom závode až po získaní svojich špecifických vlastností.

Počas zrenia alebo po ňom a pred balením sa syr môže prípadne umyť a vysušiť.“

Dôvod: Zmena sa vykonala s cieľom objasniť spôsob výroby.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 6.1 „Pôvod názvu“ špecifikácie výrobku

Opis

Prvý odsek obsahujúci slová „V roku 1952 boli podľa dohovoru zo Stresy a vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva č. 80 z 13. marca 1952 desiatim typickým dánskym syrom vrátane syra Danbo priradené dánske názvy. Názvy syrov a príslušné opisy platia dodnes v súlade s vyhláškou č. 335 z 10. mája 2004 o mliečnych výrobkoch atď.“

sa zmenil na:

„V roku 1952 boli podľa dohovoru zo Stresy a vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva č. 80 z 13. marca 1952 jedenástim typickým dánskym syrom vrátane syra Danbo priradené dánske názvy.“

Dôvod: Odsek sa zmenil, pretože správny počet dánskych syrov je jedenásť, a nie desať. Vyhláška č. 335 z 10. mája 2004 o mliečnych výrobkoch atď. bola okrem toho nahradená novou. Syr Danbo a príslušný opis sa z vyhlášky vypustili, keď bol syr zaregistrovaný v EÚ ako chránené zemepisné označenie.

Táto zmena vedie k zmene časti o povesti v bode 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 6.1 „Pôvod názvu“ špecifikácie výrobku

Opis

Druhý odsek obsahujúci slová „Názov ‚Danbo‘ vznikol kombináciou dvoch slov ‚Dan‘ a ‚Bo‘. Dan je odvodený zo severského ľudového názvu ‚Danerne‘ (‚Dáni‘) a ‚Bo‘ znamená obyvateľ. Názov ‚Danbo‘ je teda historickým názvom obyvateľa Dánska, a syr Danbo ho dostal preto, lebo všetci Dáni ho považujú za najtypickejší dánsky syr.“

sa nahrádza takto:

„Názov ‚Danbo‘ vznikol kombináciou dvoch mien Dan a Bo. Dan je severskou odvodeninou od názvu starovekého kmeňa Dánov (‚Danerne‘), zatiaľ čo Bo znamená ‚obyvateľ‘. Názov ‚Danbo‘ je teda historickým názvom obyvateľa Dánska, a syr Danbo ho dostal preto, lebo všetci Dáni ho považujú za najtypickejší dánsky syr.“

Dôvod: Formálna zmena.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 6.4 „Charakteristický spôsob výroby a povesť“ špecifikácie výrobku

Opis

V druhom odseku sa vypustili slová „čo s objemom 40 100 ton predstavuje približne 13 % celkovej výroby syra v Dánsku“.

Dôvod: Zmena sa vykonala, pretože ide o historické informácie.

Táto zmena vedie k zmene časti o povesti v bode 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 6.4 „Charakteristický spôsob výroby a povesť“ špecifikácie výrobku

Opis

Vo štvrtom odseku sa vypustili slová „Názvy syrov a príslušné opisy platia dodnes v súlade s vyhláškou č. 335 z 10. mája 2004 o mliečnych výrobkoch atď.“

Dôvod: Text sa vypustil, pretože vyhláška č. 335 z 10. mája 2004 o mliečnych výrobkoch atď. bola nahradená novou.

Táto zmena vedie k zmene časti o povesti v bode 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 6.4 „Charakteristický spôsob výroby a povesť“ špecifikácie výrobku

Opis

V ôsmom odseku sa vypustili slová „naposledy na Národnej výstave mliečnych výrobkov a okresných výstavách v roku 2009“.

Dôvod: Vetný úsek sa vypustil, pretože ide o historickú informáciu.

Táto zmena vedie k zmene časti o povesti v bode 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 7 „Certifikačný a kontrolný orgán“ špecifikácie výrobku

Opis

Vypustil sa celý oddiel.

Dôvod: Celý oddiel o certifikačnom a kontrolnom orgáne sa vypustil, pretože informácie o tom, kto je zodpovedný za kontrolu súladu so špecifikáciou výrobku, sa nepovažujú za relevantné na zahrnutie do špecifikácie. Uvedená úloha už okrem toho nie je delegovaná a teraz ju vykonáva Dánska veterinárna a potravinová správa.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 8 „Označovanie“ špecifikácie výrobku

Opis

Slová „Danbo 45+ alebo 30+, v závislosti od obsahu tuku, plus ‚chránené zemepisné označenie‘ alebo ‚CHZO‘ a/alebo oficiálne symboly EÚ“

sa nahrádzajú takto:

„Ak bola pridaná rasca, musí sa to uviesť oddelene od zemepisného označenia, ale v rovnakom zornom poli ako toto označenie.“

Dôvod: Text sa vypustil, pretože sa považuje za nadbytočný. Požiadavka, aby sa názov doplnil slovami „chránené zemepisné označenie“ alebo „CHZO“, sa už uplatňuje, a preto sa nemusí uvádzať v špecifikácii výrobku. Okrem toho sa vložil text týkajúci sa označovania v prípade pridania rasce, ktorý bol predtým zahrnutý v bode o ďalších arómach, ktoré sa môžu pridať, v oddiele 2.2 „Vlastnosti“ špecifikácie výrobku (pozri zmenu č. 5).

Táto zmena vedie k zmene bodu 4.6 „Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena oddielu 9 „Všetky požiadavky stanovené v ustanoveniach Spoločenstva alebo vo vnútroštátnych ustanoveniach“ špecifikácie výrobku

Opis

Vypustil sa celý oddiel.

Dôvod: Oddiel sa vypustil, pretože už neexistujú žiadne špecifické vnútroštátne požiadavky.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena týkajúca sa skupiny žiadateľov

Opis

Aktualizoval sa názov a adresa skupiny žiadateľov a vypustilo sa meno a adresa kontaktnej osoby.

Dôvod: Názov a adresa skupiny žiadateľov boli opravené. Kontaktná osoba, ktorej údaje boli predtým takisto uvedené, sa považuje za zbytočnú, keďže skupinu žiadateľov možno kontaktovať priamo.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena týkajúca sa prílohy 1

Opis

Vypustila sa príloha 1 a zvyšné prílohy sa podľa toho prečíslovali.

Dôvod: Obsah prílohy 1 sa považuje za nadbytočný.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Danbo“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Názov**

„Danbo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Dánsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Vyzretý tvrdý syr vyrobený z kravského mlieka.

Zloženie

Obsah vody: v závislosti od obsahu tuku v sušine je maximálny obsah vody takýto:

– pri obsahu tuku v sušine od 30 % do < 45 % je maximálny obsah vody 56 %,

– pri obsahu tuku v sušine od 45 % do < 50 % je maximálny obsah vody 50 %.

Ďalšie charakteristické vlastnosti sú tieto

Vonkajšok:

Tvrdá kôra s mazom. Syr môže byť pokrytý povlakom.

Vnútrajšok:

Farba: Belavá (alebo slonovinová) až svetložltá.

Textúra: Hoci má syr jemnú a pružnú konzistenciu, je stále vhodný na krájanie.

Štruktúra: Zopár alebo veľa rovnomerne rozmiestnených pravidelných okrúhlych dier vo veľkosti hrášku väčšinou s priemerom do 10 mm, prípadne s niekoľkými štrbinovými otvormi. Ak sa pridá rasca, na syre sa vytvorí spravidla niekoľko menších, nepravidelne tvarovaných dier.

Vôňa a chuť: jemná, kyslastá, aromatická, charakteristická chuť v dôsledku zrenia pod mazom. Čím je syr zrelší, tým sú vôňa a chuť výraznejšie.

Tvar: Plochý a štvorcový alebo obdĺžnikový.

Zrenie: Charakteristická chuť a textúra sa dosahujú po dvoch až štyroch týždňoch zrenia pri teplote 7 – 21 °C.

Ďalšie arómy, ktoré sa môžu pridať: Môže sa pridať rasca, ak takáto prísada charakterizuje vôňu a chuť syra.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Ak bola pridaná rasca, musí sa to uviesť oddelene od zemepisného označenia, ale v rovnakom zornom poli ako toto označenie.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Dánsko

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Kvalita

☑ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Dánsko má veľmi dlhú a hrdú tradíciu výroby mliečnych výrobkov. Už viac ako 100 rokov je výroba syra Danbo neoddeliteľnou súčasťou učebných osnov na dánskych mliekarenských školách. Dánski mliekarenskí odborníci sú vyškolení, aby získali základné know-how na výrobu tejto dánskej syrovej špeciality.

História

V roku 1889 sa Rasmus Nielsen stal generálnym riaditeľom mliekarne Kirkeby na ostrove Fyn. Bol to pracovitý mliekar, čo je okrem iného zrejmé aj zo skutočnosti, že mliekareň bola schválená ako školiace zariadenie pre mliekarov, ktoré získalo štátnu dotáciu. V roku 1896 získal od dánskej vlády grant, aby mohol študovať výrobu syrov v zahraničí. Nasledujúcu zimu odišiel študovať do Nemecka a na jar 1897 cestoval do východného Pruska na hraniciach s Ruskom. Krajinu tvorili stepi s rozsiahlymi trávnatými plochami. Mliekarne z tejto oblasti boli slávne ako dobrí výrobcovia syra.

Na uľahčenie začiatku štúdia v mliekarniach dostal od profesora Bernharda Bøggilda z Kráľovskej dánskej veterinárnej a poľnohospodárskej univerzity list s odporúčaním. Vďaka tomu ho dobre prijali v mnohých malých mliekarniach na východe Pruska. Jeho úlohou bolo preštudovať dokumenty a zistiť všetko o technikách výroby vynikajúcich syrových špecialít, ktoré sa v tom čase vyrábali vo východnom Prusku.

Z východného Pruska cestoval Nielsen do Holandska, kde pracoval na výrobe syra vo viacerých mliekarniach. Na jeseň roku 1897, keď získal veľa nových poznatkov a skúseností, sa vrátil domov do mliekarne Kirkeby. Doma začal ihneď skúšať všetko, čo sa naučil.

Od začiatku si bol celkom istý, že nechce napodobňovať žiaden zo syrov, ktoré videl, ale chce využiť všetky svoje skúsenosti a vytvoriť veľmi unikátny syr. Úplne nový syr.

Zvláštnosťou nového syra, ktorý vyrábal Nielsen bolo, že to bol štvorcový „opstukken“ syr s veľmi špeciálnym povrchom dozrievajúcim pod mazom. V tom čase bolo absolútnou novinkou vyrábať „opstukken“ syr štvorcového tvaru. Zrenie pod mazom bolo tiež veľmi výnimočné, keďže sa do kôry syra vtieral roztok s obsahom bakteriálnych a kvasinkových kultúr.

Nový syr sa začal rýchlo predávať a postupne tento druh syra vyrábali viaceré mliekarne.

Pred druhou svetovou vojnou sa syr vyrábal prevažne pre domáci dánsky trh. Po vojne, a najmä po roku 1950 sa výroba syra začala rozširovať a rast vývozu znamenal, že Dánsko sa muselo etablovať na vývoznom trhu s typicky dánskymi názvami syrov, aby sa dánske syry pri predaji odlíšili od iných dobre známych dánskych poľnohospodárskych produktov. Tento syr dostal zdvorilostné označenie Danbo. Toto je jeden z dôvodov, prečo bol syr Danbo zaradený do dohovoru zo Stresy a neskôr do potravinového kódexu *Codex Alimentarius*.

Špecifickosť výrobku

Syr Danbo je jedným z najtypickejších dánskych syrov a pre dánskych výrobcov mliečnych výrobkov je to typický druh syra „opstukken“. Syr Danbo má svoju veľmi výraznú chuť. Je jemná, kyslastá, aromatická a charakteristická zrením pod mazom. V porovnaní s ostatnými podobnými syrmi je pre vysoký obsah vody hebký a pružný, a napriek tomu sa stále ľahko krája.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku

Ochrana syra Danbo ako zemepisného označenia vychádza z jeho charakteristického zloženia a povesti.

Spôsob výroby

Pri výrobe syra Danbo sa používa veľmi špecifický proces zrenia pod mazom známy ako „dánska metóda“, pri ktorom sa syr potiera tak, aby pod mazom dozrel zvonku aj zvnútra. Proces zrenia pod mazom je rozhodujúci pre výraznú chuť syra, ktorú Dáni prijali, ale ktorá ostatným Európanom veľmi nechutí. Osobitnou črtou pri výrobe syra Danbo je pridanie veľkého množstva vody. Čiastočne pre množstvo vody má syr svoju charakteristickú konzistenciu. Výučba výroby syra Danbo predstavovala aj naďalej predstavuje bežnú súčasť odbornej prípravy mliekarov v Dánsku. Zmienky o výrobe syra Danbo možno preto nájsť vo veľkom množstve vzdelávacích materiálov. Už viac ako 100 rokov sa dánski mliekari, technici a technológovia v mliečnom priemysle školia vo výrobe syra Danbo. Vzhľadom na dlhoročnú tradíciu, ktorá sa odovzdáva prostredníctvom odbornej prípravy, a na osobitný spôsob výroby a zrenia, ktoré sa v Dánsku používajú, sa syr Danbo musí vyrábať a musí zrieť v prevádzkach na dozrievanie syra v Dánsku.

Dobrá povesť

V roku 1952 boli podľa dohovoru zo Stresy a vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva č. 80 z 13. marca 1952 jedenástim typickým dánskym syrom vrátane syra Danbo priradené dánske názvy.

Názov „Danbo“ vznikol kombináciou dvoch slov „Dan“ a „Bo“. Dan je odvodený zo severského ľudového názvu „Danerne“ („Dáni“) a „Bo“ znamená obyvateľ. Názov „Danbo“ je teda historickým názvom obyvateľa Dánska, a syr Danbo ho dostal preto, lebo všetci Dáni ho považujú za najtypickejší dánsky syr.

Danbo je považovaný za špecialitu dánskeho pôvodu. Podľa nedávneho prieskumu medzi spotrebiteľmi drvivá väčšina dánskych spotrebiteľov syr Danbo pozná a spája si ho s Dánskom. Keďže výroba a spotreba syra Danbo sa sústreďuje v Dánsku, poznajú ho najmä dánski spotrebitelia. Prieskum ukázal, že len málo ľudí mimo Dánska pozná syr Danbo.

Vďaka osobitnej povahe syra, predovšetkým jeho veľmi charakteristickej chuti a konzistencii, je syr Danbo jedinečný. Danbo je najkonzumovanejším syrom v Dánsku. Vzhľadom na jeho osobitný charakter ho konzumujú takmer výhradne Dáni.

Výroba a spotreba syra Danbo sa sústreďuje v Dánsku a Danbo sa v súčasnosti považuje za dánsky národný syr.

Syr Danbo bol predstavený na výstavách a národných aj medzinárodných súťažiach a získal veľké množstvo ocenení. Danbo je stálicou národných výstav už viac ako 100 rokov. Existovali aj stále existujú nespočetné reklamné kampane, ktoré sa osobitne týkajú unikátneho syra Danbo, ktorý spĺňa požiadavky väčšiny spotrebiteľov na dobrý syr, ktorý je obzvlášť vhodný na krájanie. Veľa medzinárodných referenčných prác o syre uvádza dánsky pôvod syra. Syr Danbo sa používa aj v mnohých dánskych receptoch.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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