C/2025/6707

16.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6707)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Danbo“

Referenčna številka EU: PGI-DK-00830-AM01 – 16. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Danbo“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Danska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Fødevarestyrelsen (danska uprava za veterinarstvo in prehrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe se nanašajo na redakcijske popravke in posodobitve, ki za ime niso pomembne.

Vloga za spremembo zaščitene geografske označbe „Danbo“ ne spada v nobenega od treh primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, ki pomenijo spremembo za kmetijske proizvode na ravni Unije, in sicer:

(a) sprememba imena ali uporabe tega imena;

(b) tveganje za izničenje povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

(c) dodatne omejitve za trženja proizvoda.

Spremembe specifikacije proizvoda zaščitene geografske označbe „Danbo“ so zato opredeljene kot standardna sprememba v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba oddelka 2 „Opis sira ‚Danbo'" specifikacije proizvoda

Opis

Besedilo „Zorjeni poltrdi sir iz kravjega mleka. Mleko in mlečni izdelki drugih živali niso dovoljeni."

je bilo spremenjeno tako:

„Zorjeni poltrdi sir iz kravjega mleka."

Razlog: namen spremembe je poenostaviti besedilo, ne da bi se spremenilo bistvo.

Ta sprememba pomeni spremembo oddelka 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 2.1 „Sestava" specifikacije proizvoda

Opis

Zadnji odstavek, „Vsebnost maščobe v suhi snovi je izražena kot 30+ ali 45+. Pri sirih ‚Danbo', ki vsebujejo od 30 % do < 45 % maščobe v suhi snovi, mora biti vsebnost maščobe navedena kot del imena. Kot izhodišče za primerjalne navedbe o hranilni vrednosti glede vsebnosti maščobe se uporablja vsebnost maščobe v suhi snovi, ki znaša 45 %.", je bil črtan.

Razlog: besedilo je bilo črtano, ker je odvečno. Poleg tega se vsebnost maščobe v suhi snovi ne bi smela navajati skupaj z imenom „Danbo", ki mora biti navedeno ločeno.

Ta sprememba vpliva na točko o sestavi v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba točke o strukturi v oddelku 2.2 „Značilnosti" specifikacije proizvoda

Opis

V drugem stavku se besedilo „uporabljajo arome" nadomesti z besedilom „uporablja kumina".

Razlog: to je natančnejša navedba, saj je edina dovoljena aroma kumina.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o strukturi v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba točke o zorenju v oddelku 2.2 „Značilnosti" specifikacije proizvoda

Opis

Naslednje besedilo v prvem odstavku:

„Značilna okus in tekstura sira ‚Danbo' se razvijeta po zorenju, ki traja od treh do štirih tednov pri temperaturi od 12 °C do 20 °C."

je bilo spremenjeno tako:

„Značilna okus in tekstura sira ‚Danbo' se razvijeta po zorenju, ki traja od dveh do štirih tednov pri temperaturi od 7 °C do 21 °C."

Razlog: temperatura skladiščenja je bila spremenjena, da bi se upošteval način, na katerega se dosežeta značilna okus in tekstura sira „Danbo“. Spremembe določb o skladiščenju poleg tega omogočajo boljšo izrabo skladiščnih zmogljivosti mlekarn. Praktični poskusi in preskušanja, vključno s slepim okušanjem, so pokazali, da spremenjeni pogoji skladiščenja ne vplivajo na značilnosti sira „Danbo“.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o zorenju v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba točke o zorenju v oddelku 2.2 „Značilnosti“ specifikacije proizvoda

Opis

Besedilo „Sir ‚Danbo‘ se lahko iz proizvodnega obrata pošlje v drug obrat za nadaljnjo predelavo, vključno z zorenjem, ali za skladiščenje, preden doseže zgoraj navedeno starost, vendar sir tega obrata ne sme zapustiti, dokler ne doseže minimalne starosti.“ je bilo črtano.

Razlog: besedilo je bilo črtano, ker so bile informacije prestavljene v oddelek 5 specifikacije proizvoda o načinu proizvodnje.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o zorenju v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba točke o drugih aromah, ki se lahko dodajo, v oddelku 2.2 „Značilnosti“ specifikacije proizvoda

Opis

Besedilo „Doda se lahko kumina, če se zaradi tega dodatka razvijeta značilna vonj in okus sira ter je glavna aroma navedena v imenu ali v zvezi z njim.“

je bilo spremenjeno tako:

„Doda se lahko kumina, če se zaradi tega dodatka razvijeta značilna vonj in okus sira.“

Razlog: del besedila je bil črtan, ker je povezan z označevanjem. Informacije so bile prestavljene v oddelek 8 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na označevanje.

Ta sprememba vpliva na točko o drugih aromah, ki se lahko dodajo, v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 4 „Dokazilo o poreklu“ specifikacije proizvoda

Opis

Besedilo „Vse proizvajalce sira ‚Danbo‘ mora predhodno odobriti certifikacijski in nadzorni organ (glej oddelek 7 v nadaljevanju). Naknadni pregledi vključujejo inšpekcijske preglede proizvodnje in preglede proizvodov na podlagi zahtev glede proizvodnje in proizvodov, določenih v specifikaciji proizvoda.

Siri iz mlekarne so označeni v skladu z veljavno zakonodajo, da se zagotovi njihova sledljivost do mlekarne. Označevanje spremljajo pristojni organi.

Glej Prilogo 1 – kratek opis pregledov.“

je bilo spremenjeno tako:

„Sir ‚Danbo‘ je razvil Danec Rasmus Nielsen v mlekarni v Kirkebyju na otoku Fyn. Pri proizvodnji sira ‚Danbo‘ se uporablja poseben postopek zorenja s površinsko mažo, tako imenovana danska metoda, pri čemer se sir opere, tako da zori pod površinsko mažo od zunaj navznoter. V veliko mednarodnih referenčnih delih o siru je omenjeno njegovo dansko poreklo.

Sir ‚Danbo‘ je bil poimenovan leta 1952 na podlagi konvencije iz Strese. Poimenovanje sira je bilo jasno sklicevanje na njegovo dansko poreklo, saj je ime ‚Dan‘ nordijska izpeljanka ljudskega imena ‚Danerne‘ (tj. Danci), ‚bo‘ pa pomeni ‚prebivalec‘.“

Razlog: namen spremembe je uskladiti besedilo z naslovom oddelka. Poleg tega je prejšnje besedilo vsebovalo informacije o pregledih, ki so po našem mnenju odvečne, saj so taki pregledi implicitno določeni z ustreznimi predpisi.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 5 „Način proizvodnje“ specifikacije proizvoda

Opis

Besedilo „Surovo kravje mleko je standardizirano glede vsebnosti maščobe in pasterizirano. Dodajo se starterske kulture. Doda se sirilo. Ko se doseže ustrezna čvrstost, se sirnina razreže z nožem. Zmes se nato premeša, iz nje odcedi sirotka in segreje, nato pa se sirnina stisne pod sirotko. Stisnjena sirnina se zdrobi, kosi pa prenesejo v kalupe. Oblikovani sir se še enkrat stisne. Siri se ohladijo, solijo, površinsko obdelajo s cepivom rdeče maže v skladu z dansko metodo in zorijo različno dolgo, odvisno od želene zrelosti končnega proizvoda. Sir se lahko tudi opere in posuši med zorenjem ali po njem ter pred pakiranjem.

Glej diagram poteka proizvodnje sira ‚Danbo‘ v Prilogi 2 in opis danske metode v Prilogi 3.“

je bilo spremenjeno tako:

„Surovo kravje mleko je standardizirano glede vsebnosti maščobe in pasterizirano. Dodajo se starterske kulture. Doda se sirilo. Ko se doseže ustrezna čvrstost, se sirnina razreže z nožem. Zmes se nato premeša, iz nje odcedi sirotka in segreje, nato pa se sirnina stisne pod sirotko. Stisnjena sirnina se zdrobi, kosi pa prenesejo v kalupe. Oblikovani sir se še enkrat stisne. Siri se ohladijo, solijo in površinsko obdelajo s cepivom rdeče maže. V skladu s smernicami iz diagrama poteka v Prilogi 1 in dansko metodo, opisano v Prilogi 2, se lahko pri obdelavi uporabijo kulture *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* in/ali *Microbacterium gubbeenense*.

Siri zorijo v proizvodnem obratu, dokler ne dosežejo značilnega okusa in teksture. Šele ko pridobijo značilne lastnosti, se lahko pošljejo v drug obrat za nadaljnje zorenje ali skladiščenje.

Sir se lahko tudi opere in posuši med zorenjem ali po njem ter pred pakiranjem.“

Razlog: sprememba je bila sprejeta, da se pojasni način proizvodnje.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.1 „Poreklo imena“ specifikacije proizvoda

Opis

Prvi odstavek, ki vsebuje besedilo „V skladu s konvencijo iz Strese in odredbo ministrstva za kmetijstvo št. 80 z dne 13. marca 1952 je bilo leta 1952 z danskimi imeni poimenovanih 10 značilnih danskih sirov, tudi ‚Danbo'. Imena sirov in ustrezni opisi se v skladu z odredbo št. 335 z dne 10. maja 2004 o mlečnih izdelkih itd. uporabljajo še danes.",

je bil spremenjen tako:

„V skladu s konvencijo iz Strese in odredbo ministrstva za kmetijstvo št. 80 z dne 13. marca 1952 je bilo leta 1952 z danskimi imeni poimenovanih 11 značilnih danskih sirov, tudi ‚Danbo'."

Razlog: odstavek je bil spremenjen, ker je pravilno število danskih sirov 11, in ne 10. Poleg tega je bila odredba št. 335 z dne 10. maja 2004 o mlečnih izdelkih itd. nadomeščena z novo odredbo. Sir „Danbo" in ustrezen opis sta bila iz odredbe črtana, ko je bil sir v EU registriran kot zaščitena geografska označba.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o slovesu v oddelku 5 „Povezava z geografskim območjem" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.1 „Poreklo imena" specifikacije proizvoda

Opis

Drugi odstavek, ki vsebuje besedilo „Izraz ‚Danbo' je sestavljen iz dveh imen, tj. ‚Dan' in ‚bo'. ‚Dan' je nordijska izpeljanka ljudskega imena ‚Danerne' (tj. Danci), ‚bo' pa pomeni ‚prebivalec'. Ime ‚Danbo' je torej zgodovinski izraz za prebivalca Danske, za ta sir pa je bilo izbrano, ker vsi Danci menijo, da je to najznačilnejši danski sir.",

se nadomesti z naslednjim:

„Izraz ‚Danbo' je sestavljen iz dveh imen, tj. ‚Dan' in ‚bo'. ‚Dan' je nordijska izpeljanka ljudskega imena ‚Danerne' (tj. Danci), ‚bo' pa pomeni ‚prebivalec'. Ime ‚Danbo' je torej zgodovinski izraz za prebivalca Danske, za ta sir pa je bilo izbrano, ker vsi Danci menijo, da je to najznačilnejši danski sir."

Razlog: redakcijska sprememba.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.4 „Značilni način proizvodnje in sloves" specifikacije proizvoda

Opis

V drugem odstavku je bilo besedilo „predstavlja 13 % (40 100 ton) celotne proizvodnje sira na Danskem" črtano.

Razlog: besedilo je bilo spremenjeno, ker gre za pretekle podatke.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o slovesu v oddelku 5 „Povezava z geografskim območjem" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.4 „Značilni način proizvodnje in sloves" specifikacije proizvoda

Opis

V četrtem odstavku je bilo besedilo „Imena sirov in ustrezni opisi se v skladu z odredbo št. 335 z dne 10. maja 2004 o mlečnih izdelkih itd. uporabljajo še danes.“ črtano.

Razlog: besedilo je bilo črtano, ker je bila odredba št. 335 z dne 10. maja 2004 o mlečnih izdelkih itd. nadomeščena z novo odredbo.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o slovesu v oddelku 5 „Povezava z geografskim območjem“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.4 „Značilni način proizvodnje in sloves“ specifikacije proizvoda

Opis

V osmem odstavku je bilo besedilo „nazadnje na nacionalni razstavi mlečne industrije in regionalnih razstavah leta 2009“ črtano.

Razlog: besedilo je bilo črtano, ker gre za pretekle podatke.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o slovesu v oddelku 5 „Povezava z geografskim območjem“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 7 „Certifikacijski in nadzorni organ“ specifikacije proizvoda

Opis

Oddelek je bil v celoti črtan.

Razlog: oddelek o certifikacijskem in nadzornem organu je bil v celoti črtan, ker se informacije o tem, kdo je odgovoren za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, ne štejejo za pomembne za vključitev v specifikacijo. Poleg tega ta naloga ni več prenesena, ampak jo zdaj opravlja danska uprava za veterinarstvo in prehrano.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 8 „Označevanje“ v specifikaciji proizvoda

Opis

Besedilo „Sir ‚Danbo‘ 45+ ali 30+, odvisno od vsebnosti maščobe, ter ‚zaščitena geografska označba‘ ali ‚ZGO‘ in/ali uradni simboli EU.“

je bilo nadomeščeno z naslednjim:

„Če je bila dodana kumina, mora biti to navedeno ločeno od geografske označbe, vendar v istem vidnem polju kot geografska označba.“

Razlog: del besedila je bil črtan, ker se informacije štejejo za odvečne. Zahteva, da se ime dopolni z izrazom „zaščitena geografska označba“ ali „ZGO“, se že uporablja, zato je v specifikaciji proizvoda ni treba navesti. Poleg tega je bilo vstavljeno besedilo o označevanju, kadar je dodana kumina, ki je bilo prej vključeno v točko o drugih aromah, ki se lahko dodajo, v oddelku 2.2 „Značilnosti“ specifikacije proizvoda (glej spremembo št. 6).

Ta sprememba pomeni spremembo oddelka 4.6 „Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 9 „Vse zahteve, določene v določbah Skupnosti ali nacionalnih določbah“ specifikacije proizvoda

Opis

Oddelek je bil v celoti črtan.

Razlog: oddelek je bil črtan, ker ni več posebnih nacionalnih zahtev.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba glede skupine vložnikov

Opis

Ime in naslov skupine vložnikov sta bila posodobljena, ime in naslov kontaktne osebe pa izbrisana.

Razlog: ime in naslov skupine vložnikov sta bila popravljena. Podatki o kontaktni osebi, ki so bili prej prav tako navedeni, se štejejo za odvečne, saj je mogoče neposredno stopiti v stik s skupino vložnikov.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba Priloge 1

Opis

Priloga 1 je bila črtana, preostale priloge pa so bile ustrezno preštevilčene.

Razlog: vsebina Priloge 1 se šteje za odvečno.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Danbo“

Referenčna številka EU: PGI-DK-00830-AM01 – 16. september 2025

1. **Ime**

„Danbo“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Danska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zorjeni poltrdi sir iz kravjega mleka.

Sestava

Vsebnost vode: največja vsebnost vode je glede na vsebnost maščobe v suhi snovi naslednja:

pri vsebnosti maščobe v suhi snovi od 30 % do < 45 % je največja vsebnost vode 56 %;

pri vsebnosti maščobe v suhi snovi od 45 % do < 50 % je največja vsebnost vode 50 %.

Ostale značilne lastnosti so

Zunanjost

Čvrsta skorja z mažo. Sir je lahko premazan.

Notranjost

Barva: belkasta (ali slonokoščena) do svetlo rumena.

Tekstura: čeprav je sir mehek in prožen, se še vedno lahko razreže.

Struktura: od nekaj do veliko enakomerno razporejenih okroglih luknjic v velikosti graha s premerom večinoma do 10 mm, lahko tudi nekaj razpok. Če se uporablja kumina, ima sir navadno več majhnih luknjic nepravilnih oblik.

Vonj in okus: blag, kiselkast, aromatičen in značilen okus zaradi zorenja s površinsko mažo. S staranjem sira postaneta njegov vonj in okus intenzivnejša.

Oblika: sploščen in kvadraten ali pravokoten.

Zorenje: značilna okus in tekstura se razvijeta po zorenju, ki traja od dveh do štirih tednov pri temperaturi med 7 °C in 21 °C.

Druge arome, ki se lahko dodajo: doda se lahko kumina, če se zaradi tega dodatka razvijeta značilna vonj in okus sira.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Če je bila dodana kumina, mora biti to navedeno ločeno od geografske označbe, vendar v istem vidnem polju kot geografska označba.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Danska

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ sloves

☐ kakovost

☑ druge lastnosti

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Proizvodnja mlečnih izdelkov ima na Danskem zelo dolgo in častivredno tradicijo. Proizvodnja sira „Danbo“ je že več kot sto let sestavni del učnega načrta danskih mlekarskih šol. Danski strokovnjaki za mlečne izdelke se ustrezno usposabljajo, da pridobijo strokovno znanje in izkušnje, ki so bistvene za proizvodnjo te danske sirarske specialitete.

Zgodovina

Rasmus Nielsen je leta 1889 prevzel vodenje mlekarne v Kirkebyju na otoku Fyn. Kot sposoben mlekar je med drugim zaslužen, da je bila mlekarna potrjena kot izobraževalni obrat za mlekarje z državno podporo. Leta 1896 je prejel dansko državno štipendijo za študij sirarstva v tujini. Naslednjo zimo se je učil nemški jezik, spomladi leta 1897 pa je odpotoval v vzhodno Prusijo ob meji z Rusijo. Za to območje je bila značilna stepska pokrajina z obsežnimi travišči. Tamkajšnje mlekarne so bile zelo znane po proizvodnji sira.

Za lažji začetek študija v mlekarnah mu je profesor Bøggild s Kraljeve danske univerze za veterino in kmetijstvo izdal priporočilo. Zato so ga v veliko malih mlekarnah v vzhodni Prusiji dobro sprejeli. Njegov obisk je bil namenjen zbiranju dokumentov in spoznavanju načinov proizvodnje odličnih sirarskih specialitet, ki so se takrat proizvajale v vzhodni Prusiji.

Potem je odpotoval na Nizozemsko, kjer se je s sirarstvom ukvarjal v različnih mlekarnah. Jeseni leta 1897 se je z veliko novega znanja in izkušnjami vrnil v domačo mlekarno v Kirkebyju. Tu je takoj začel uporabljati vse svoje novopridobljeno znanje.

Pri proizvodnji že od samega začetka ni hotel posnemati sirov, ki jih je spoznal, ampak je želel vse svoje izkušnje združiti in proizvesti zelo poseben, popolnoma nov sir.

Novi sir, ki ga je proizvedel Nielsen, je bil kvadraten sir tipa „opstukken“, za katerega je bilo značilno posebno zorenje s površinsko mažo. Kvadratna oblika sira „opstukken“ je bila takrat popolna novost. Zorenje s površinsko mažo je bilo posebno tudi zato, ker se je v skorjo vtirala raztopina, ki je vsebovala kulture bakterij in kvasovk.

Prodaja novega sira se je hitro povečala, postopoma pa je to vrsto sira začelo proizvajati več mlekarn.

Pred drugo svetovno vojno se je sir na Danskem proizvajal zlasti za domači trg. Proizvodnja sira se je po vojni in zlasti v petdesetih letih prejšnjega stoletja začela povečevati, Danska pa se je morala na izvoznih trgih zaradi večjega izvoza uveljaviti z značilnimi danskimi imeni sirov, da bi lahko danske sire prepoznavno tržila poleg drugih dobro znanih danskih kmetijskih proizvodov. Ta sir je bil častno poimenovan „Danbo“. Tudi zato je bil vključen v konvencijo iz Strese in pozneje v *Codex Alimentarius*.

Posebnosti proizvoda

Sir „Danbo“ je eden najznačilnejših danskih sirov, pri danskih proizvajalcih mlečnih izdelkov pa velja za značilen sir tipa „opstukken“. Ima zelo značilen okus. Opisati ga je mogoče kot blagega, kiselkastega in aromatičnega, poseben okus pa mu daje zorenje s površinsko mažo. Zaradi visoke vsebnosti vode v primerjavi z drugimi, podobnimi siri je sir „Danbo“ mehkejši in prožnejši od drugih sirov, vendar se še vedno zlahka razreže.

Vzročna povezanost geografskega območja z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda

Zaščita sira „Danbo“ z geografsko označbo temelji na značilnem načinu proizvodnje in njegovem slovesu.

Način proizvodnje

Pri proizvodnji sira „Danbo“ se uporablja poseben postopek zorenja s površinsko mažo, tako imenovana danska metoda, pri čemer se sir opere, tako da zori pod površinsko mažo od zunaj navznoter. Ta postopek zorenja s površinsko mažo bistveno vpliva na zelo značilni okus sira, ki ga imajo Danci radi, drugi Evropejci pa so nad njim manj navdušeni. Pri proizvodnji sira „Danbo“ se običajno doda veliko vode. To delno prispeva k značilni konsistenci sira. Poučevanje proizvodnje sira „Danbo“ je na Danskem običajen del izobraževanja mlekarjev, zato je proizvodnja tega sira opisana v številnih učbenikih. Danski mlekarji ter mlekarski tehniki, tehnologi in inženirji se proizvodnje sira „Danbo“ učijo že več kot sto let. Glede na uveljavljeno tradicijo, ki se prenaša z usposabljanjem, ter poseben način proizvodnje in zorenja, ki se uporablja na Danskem, morata proizvodnja in zorenje sira „Danbo“ potekati v zorilnicah na Danskem.

Sloves

V skladu s konvencijo iz Strese in odredbo ministrstva za kmetijstvo št. 80 z dne 13. marca 1952 je bilo leta 1952 z danskimi imeni poimenovanih 11 značilnih danskih sirov, tudi „Danbo“.

Izraz „Danbo“ je sestavljen iz dveh imen, tj. „Dan“ in „bo“. „Dan“ je nordijska izpeljanka ljudskega imena „Danerne“ (tj. Danci), „bo“ pa pomeni „prebivalec“. Zato je ime „Danbo“ zgodovinski izraz za prebivalca Danske, za ta sir pa je bilo izbrano, ker je ta sir po mnenju Dancev najznačilnejši danski sir.

Sir „Danbo“ je priznan kot specialiteta danskega porekla. Glede na nedavno potrošniško raziskavo ga pozna velika večina danskih potrošnikov in ga povezuje z Dansko. Ker se proizvaja in uporablja za prehrano zlasti na Danskem, ga najbolje poznajo danski potrošniki. Raziskava je pokazala, da ga v splošnem pozna zelo malo potrošnikov, ki niso Danci.

Sir „Danbo“ je zaradi svojih posebnih značilnosti, tj. zelo značilnega okusa in posebne konsistence, edinstven. Na Danskem se med vsemi siri uživa najpogosteje. Zaradi posebnih značilnosti ga uživajo skoraj izključno Danci.

Sir „Danbo“ se proizvaja in uporablja za prehrano zlasti na Danskem ter se šteje za nacionalni sir Danske.

Sir „Danbo“ je na nacionalnih in mednarodnih sejmih ter tekmovanjih prejel številna priznanja. Na nacionalnih sejmih je redno zastopan že več kot sto let. Poleg tega stalno potekajo številne oglaševalske kampanje, povezane prav s sirom „Danbo“ kot edinstvenim sirom, ki izpolnjuje večino zahtev potrošnikov glede izvrstnosti in je posebno primeren za rezanje. V veliko mednarodnih referenčnih delih o siru je omenjeno njegovo dansko poreklo. Sir „Danbo“ je tudi pogosta sestavina danskih receptov.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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