C/2025/6707

16.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6707)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Danbo”

EU:s referensnummer: PGI-DK-00830-AM01 – 16 september 2025

1. **Produktens namn**

”Danbo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Danmark

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Fødevarestyrelsen (danska veterinär- och livsmedelsmyndigheten)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna avser redaktionella ändringar och uppdateringar som inte har någon väsentlig betydelse för namnet.

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen Danbo omfattas inte av något av följande tre fall i enlighet med artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 som utgör en unionsändring för jordbruksprodukter:

a) En ändring av namnet eller användningen av namnet.

b) En risk att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet.

c) Ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

Ändringen av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Danbo klassificeras därför som en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av avsnitt 2, ”Beskrivning av Danbo”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Lagrad hårdost framställd av komjölk. Mjölk och mjölkprodukter från andra djur är inte tillåtna.”

har ändrats till

”Lagrad hårdost framställd av komjölk.”.

Motivering: Syftet med ändringen är att förenkla texten utan att ändra dess innehåll.

Denna ändring leder till en ändring av avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 2.1, ”Sammansättning”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Följande sista stycke har strukits: ”Fetthalten i torrsubstansen uttrycks som 30 + eller 45 +. I Danbo med 30 % till < 45 % fett i torrsubstansen ska fetthalten anges som en del av beteckningen. En fetthalt i torrsubstansen på 45 % används som utgångspunkt för jämförande näringspåståenden gällande fetthalt.”

Motivering: Texten har strukits eftersom den anses vara överflödig. Dessutom bör fetthalten i torrsubstansen inte anges tillsammans med namnet Danbo, vilket bör anges separat.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om sammansättning i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av punkten om struktur i avsnitt 2.2, ”Egenskaper”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

I den andra meningen ersätts ordet ”aromämnen” med ”kummin”.

Motivering: Detta är ett förtydligande eftersom kummin är det enda aromämne som tillåts.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om struktur i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av punkten om mognadslagring i avsnitt 2.2, ”Egenskaper”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen

”Danbo får sin karakteristiska smak och konsistens efter lagring i 3–4 veckor vid 12–20 °C.”

i första stycket har ändrats till

”Danbo får sin karakteristiska smak och konsistens efter lagring i 2–4 veckor vid 7–21 °C.”.

Motivering: Lagringstemperaturen har ändrats för att ta hänsyn till hur produktens karakteristiska smak och konsistens uppnås. Ändringarna av lagringsbestämmelserna gör det också möjligt att bättre utnyttja mejeriernas lagringskapacitet. Praktiska försök och tester, inklusive blindtester av smak, har visat att produktens egenskaper inte påverkas av de ändrade lagringsförhållandena.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om mognadslagring i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av punkten om mognadslagring i avsnitt 2.2, ”Egenskaper”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Tillverkaren får innan dess sända Danbo till ett annat företag för ytterligare bearbetning, bl.a. mognadslagring, eller för magasinering, men osten får inte lämna det andra företaget innan den uppnått minimiåldern.” har strukits.

Motivering: Texten har strukits eftersom informationen har flyttats till avsnitt 5 i produktspecifikationen som rör produktionsmetoden.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om mognadslagring i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av punkten om andra aromämnen som kan tillsättas i avsnitt 2.2, ”Egenskaper”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Kummin får tillsättas förutsatt att ostens lukt och smak kännetecknas av tillsatserna och att det huvudsakliga aromämnet ingår i beteckningen eller anges i anslutning till den.”

har ändrats till

”Kummin får tillsättas förutsatt att ostens lukt och smak kännetecknas av tillsatsen.”

Motivering: Texten har strukits eftersom den handlar om märkning. Informationen har flyttats till avsnitt 8 i produktspecifikationen som rör märkning.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om andra aromämnen som får tillsättas i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 4, ”Bevis på ursprung”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Alla tillverkare av Danbo måste förhandsgodkännas av certifierings- och kontrollorganet (se avsnitt 7 nedan). De efterföljande kontrollerna omfattar produktionsinspektioner och produktkontroller på grundval av de produktions- och produktkrav som fastställs i produktspecifikationen.

Från mejeriet märks osten enligt gällande bestämmelser för att säkerställa att osten kan spåras tillbaka till respektive mejeri. Märkningen omfattas av myndighetstillsyn.

Se bilaga 1 – en kort beskrivning av kontrollerna."

har ändrats till

"Danbo skapades av Rasmus Nielsen vid Kirkeby mejeri på Fyn. Vid tillverkningen av Danbo används en mycket speciell metod, 'den danska metoden', som går ut på att osten tvättas så att ytan mognar både från utsidan och från insidan. Ostens danska ursprung nämns i många internationella ostuppslagsverk.

Danbo fick sitt namn 1952 enligt Stresakonventionen. Ostens namn var en tydlig hänvisning till dess danska ursprung, där namnet 'Dan' är den nordiska avledningen av folknamnet 'Danerne' ('danskarna'), medan Bo betyder 'den bosatta'."

Motivering: Ändringen syftar till att anpassa texten till avsnittets rubrik. Dessutom innehöll den tidigare texten information om kontroller som vi anser vara överflödiga eftersom sådana kontroller är underförstådda i de relevanta förordningarna.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 5, "Produktionsmetod", i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen "Rå komjölk standardiseras till avsedd fetthalt och pastöriseras. Syrningskultur och löpe tillsätts. Ostmassan skärs med en kniv vid lämplig konsistens, och därefter sker omrörning. Vasslen tappas av och ostmassan värms upp innan den pressas under vasslen. Den komprimerade ostmassan bryts upp och bitarna flyttas över till formar. Den formade osten pressas på nytt. Ostarna kyls, saltas, ytbehandlas med en kittkultur i enlighet med den danska metoden och lagras under en varierande tid, beroende på hur mogen slutprodukten ska vara. Osten kan eventuellt tvättas och torkas under eller efter mognadslagringen och innan den förpackas.

Se flödesschemat för produktionen av Danbo i bilaga 2 och beskrivningen av 'den danska metoden' i bilaga 3."

har ändrats till

"Rå komjölk standardiseras till avsedd fetthalt och pastöriseras. Syrningskultur och löpe tillsätts. Ostmassan skärs med en kniv vid lämplig konsistens, och därefter sker omrörning. Vasslen tappas av och ostmassan värms upp innan den pressas under vasslen. Den komprimerade ostmassan bryts upp och bitarna flyttas över till formar. Den formade osten pressas på nytt. Ostarna kyls, saltas och ytbehandlas med kittkultur. I enlighet med riktlinjerna i flödesschemat i bilaga 1 och 'den danska metod' som beskrivs i bilaga 2 är det vid behandlingen tillåtet att använda kittkulturerna *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* och/eller *Microbacterium gubbeenense*.

Ostarna lagras vid produktionsanläggningen tills de uppnår sin karakteristiska smak och konsistens. Ostarna får endast skickas för vidare mognad eller lagring vid en annan anläggning när de har uppnått sina särskilda egenskaper.

Osten kan eventuellt tvättas och torkas under eller efter mognadslagringen och innan den förpackas.".

Motivering: Ändringen har gjorts för att förtydliga produktionsmetoden.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 6.1, "Namnets ursprung", i produktspecifikationen.

Beskrivning

Det första stycket, som innehåller ordalydelsen ”Tio typiska danska ostar, bl.a. Danbo, gavs 1952 danska beteckningar enligt Stresakonventionen och jordbruksministeriets föreskrift nr 80 av den 13 mars 1952. Ostarnas beteckningar och motsvarande beskrivningar gäller än i dag i enlighet med föreskrift nr 335 av den 10 maj 2004 om mjölkprodukter m.m.”

har ändrats till

”Elva typiska danska ostar, bl.a. Danbo, gavs 1952 danska beteckningar enligt Stresakonventionen och jordbruksministeriets föreskrift nr 80 av den 13 mars 1952.”.

Motivering: Punkten har ändrats eftersom det korrekta antalet danska ostar är elva och inte tio. Dessutom har föreskrift nr 335 av den 10 maj 2004 om mjölkprodukter m.m. ersatts med en ny föreskrift. Danbo och motsvarande beskrivning ströks från föreskriften när osten registrerades i EU som en skyddad geografisk beteckning.

Denna ändring innebär en ändring av punkten om anseende i avsnitt 5, ”Samband med det geografiska området”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 6.1, ”Namnets ursprung”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Det andra stycket som innehåller ordalydelsen ”Beteckningen ’Danbo’ är en kombination av de två beteckningarna ’Dan’ och ’Bo’. Dan är den nordiska avledningen av folknamnet ’Danerne’ (’danskarna’), medan Bo betyder ’den bosatta’. Beteckningen ’Danbo’ är således den historiska termen för någon som är bosatt i Danmark och gavs denna ost därför att alla danskar betraktar den som den mest karakteristiska av alla danska ostar.”

ska ersättas med

”Beteckningen ’Danbo’ är en kombination av de två beteckningarna ’Dan’ och ’Bo’. Dan är den nordiska avledningen av folknamnet ’Danerne’ (’danskarna’), medan Bo betyder ’den bosatta’. Beteckningen ’Danbo’ är således den historiska termen för någon som är bosatt i Danmark och gavs denna ost därför att alla danskar betraktar den som den mest karakteristiska av alla danska ostar.”

Motivering: Redaktionell ändring.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 6.4, ”Karaktäristisk produktionsmetod och anseende”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

I andra stycket har ordalydelsen ”40 100 ton, vilket betyder att ’Danbo’ i dag står för omkring 13 % av all osttillverkning i Danmark” strukits.

Motivering: Ändringen har gjorts eftersom informationen är historisk.

Denna ändring innebär en ändring av punkten om anseende i avsnitt 5, ”Samband med det geografiska området”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 6.4, ”Karaktäristisk produktionsmetod och anseende”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

I fjärde stycket har ordalydelsen ”Ostarnas beteckningar och motsvarande beskrivningar gäller än i dag i enlighet med föreskrift nr 335 av den 10 maj 2004 om mjölkprodukter m.m.” strukits.

Motivering: Texten har strukits eftersom föreskrift nr 335 av den 10 maj 2004 om mjölkprodukter m.m. har ersatts med en ny föreskrift.

Denna ändring innebär en ändring av punkten om anseende i avsnitt 5, ”Samband med det geografiska området”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 6.4, ”Karaktäristisk produktionsmetod och anseende”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

I det åttonde stycket har ordalydelsen ”senast på landsmejeriutställningen och på regionala utställningar under 2009” strukits.

Motivering: Frasen har strukits eftersom informationen är historisk.

Denna ändring innebär en ändring av punkten om anseende i avsnitt 5, ”Samband med det geografiska området”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 7, ”Certifierings- och kontrollorgan”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Hela detta avsnitt har strukits.

Motivering: Hela avsnittet om certifierings- och kontrollorganet har strukits eftersom information om vem som ansvarar för att kontrollera efterlevnaden av produktspecifikationen inte anses relevant för införande i produktspecifikationen. Dessutom delegeras inte denna uppgift längre, utan utförs nu i stället av den danska veterinär- och livsmedelsmyndigheten.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring avseende avsnitt 8, ”Märkning”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Danbo 45 + eller 30 +, beroende på fetthalt, samt ’skyddad geografisk beteckning’ eller ’SGB’ och/eller de officiella EU-symbolerna.”

har ersatts med följande:

”Om kummin har använts som tillsats måste detta anges separat från men inom samma synfält som den geografiska beteckningen.”.

Motivering: Texten har strukits eftersom informationen anses vara överflödig. Det finns redan ett krav på att namnet ska kompletteras med ”skyddad geografisk beteckning” eller ”SGB” och detta behöver därför inte återupprepas i produktspecifikationen. Dessutom har texten om märkning i fall kummin har använts som tillsats, som tidigare ingick i punkten om andra aromämnen som får tillsättas i avsnitt 2.2 ”Egenskaper” i produktspecifikationen (se ändring nr 6), lagts till.

Denna ändring innebär en ändring av avsnitt 4.6 ”Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnitt 9 ”Eventuella krav i gemenskapsbestämmelserna eller de nationella bestämmelserna” i produktspecifikationen

Beskrivning

Hela detta avsnitt har strukits.

Motivering: Avsnittet har strukits eftersom det inte längre finns några särskilda nationella krav.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring avseende den ansökande gruppen.

Beskrivning

Den ansökande gruppens namn och adress har uppdaterats och kontaktpersonens namn och adress har strukits.

Motivering: Den ansökande gruppens namn och adress har korrigerats. Kontaktpersonens uppgifter som tidigare också angavs anses vara överflödiga eftersom den ansökande gruppen kan kontaktas direkt.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av bilaga 1

Beskrivning

Bilaga 1 har tagits bort och de återstående bilagorna har numrerats om i enlighet med detta.

Motivering: Innehållet i bilaga 1 anses vara överflödigt.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Danbo”

EU:s referensnummer: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Namn**

”Danbo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Danmark

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Lagrad hårdost framställd av komjölk.

Sammansättning

Vattenhalt: Beroende på fetthalten i torrsubstansen uppgår den högsta vattenhalten till följande:

För en fetthalt i torrsubstansen på mellan 30 % och < 45 % uppgår den högsta vattenhalten till 56 %.

För en fetthalt i torrsubstansen på mellan 45 % och < 50 % uppgår den högsta vattenhalten till 50 %.

Övriga karakteristiska egenskaper är följande

Yttre:

Fast skorpa med kittlager. Osten kan vara belagd.

Inre:

Färg: vitaktig (eller elfenbensfärgad) till ljusgul.

Konsistens: mjuk och smidig men ändå skivbar.

Struktur: ett fåtal till många jämnt fördelade, jämnt runda pipor av en ärtas storlek, vanligen upp till 10 mm i diameter, eventuellt med ett fåtal springformade öppningar. Om kummin används förekommer i allmänhet fler mindre, oregelbundet formade pipor.

Lukt och smak: mild, något syrlig, aromatisk och karakteristisk smak från kittet. Vid stigande ålder blir lukt och smak mer utpräglade.

Form: platt och kvadratisk eller rektangulär.

Mognadslagring: Den karakteristiska smaken och konsistensen uppnås efter lagring i 2–4 veckor vid 7–21 °C.

Andra aromämnen som får tillsättas: Kummin får tillsättas förutsatt att ostens doft och smak kännetecknas av tillsatsen.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det geografiska området:

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Om kummin har använts som tillsats måste detta anges separat från men inom samma synfält som den geografiska beteckningen.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Danmark

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ kvalitet

☑ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Danmark har en mycket lång och stolt tradition av tillverkning av mejeriprodukter. Tillverkning av Danbo har ingått i läroplanen på danska mejeriskolor i över 100 år. Danska mejeriexperter har således genom sin utbildning fått det kunnande som krävs för framställning av denna danska ostspecialitet.

Historia

Rasmus Nielsen blev 1889 verkställande direktör för Kirkeby mejeri på Fyn. Han var en skicklig mejerist, vilket framgår bl.a. av att mejeriet godkändes som utbildningsanläggning för mejerister med statsunderstöd. Han tilldelades 1896 ett stipendium av danska staten för att studera osttillverkning utomlands. Följande vinter tog han lektioner i tyska, och på våren 1897 reste han till östra Preussen vid gränsen mot Ryssland. Där var det stäppmark med vidsträckta gräsmarker. Mejerierna där var kända som utmärkta osttillverkare.

För att underlätta hans studievistelser på mejerierna skrev professor Bernhard Bøggild på den kungliga danska veterinär- och lantbrukshögskolan ett rekommendationsbrev. Han blev därför väl mottagen på de många små mejerierna i östra Preussen. Hans uppgift var att spåra dokument och ta reda på vilka metoder som användes vid framställning av de utsökta ostspecialiteter som tillverkades i östra Preussen vid den tiden.

Efter östra Preussen begav sig Rasmus Nielsen till Holland, där han deltog i osttillverkning på ett antal olika mejerier. Han återvände till Kirkeby mejeri på hösten 1897 efter att ha skaffat sig en mängd nya kunskaper och erfarenheter. Väl hemma började han genast pröva allt han lärt sig.

Han visste redan från början att han inte ville imitera en enda av de ostar han sett utan i stället utnyttja sin samlade erfarenhet för att göra en mycket speciell ost. En helt ny ost.

Det särskilda med den nya ost som Rasmus Nielsen framställde var att det var en kvadratisk, pressad (”opstukken”) ost med kitt som gav en mycket speciell ytmognad. Vid den tiden var det helt nytt att en ”opstukken” ost var kvadratisk. Mognadslagringen med kitt var också speciell såtillvida att ostens skorpa gneds med en lösning med bakterie- och jästkulturer.

Den nya osten sålde bra, och så småningom började många olika mejerier tillverka ost av denna typ.

Före andra världskriget tillverkades ost i Danmark främst för den inhemska marknaden. Efter kriget och framför allt på 1950-talet tog osttillverkningen fart, och när exporten ökade måste Danmark positionera sig på exportmarknaderna med typiska danska ostnamn för att kunna framhäva danska ostar i marknadsföringen vid sidan av andra välkända danska jordbruksprodukter. Denna ost gavs hedersbeteckningen Danbo. Detta är en av orsakerna till att Danbo inkluderades i Stresakonventionen och senare i Codex Alimentarius.

Specifika uppgifter om produkten

Danbo är en av de mest typiska danska ostarna, och för danska mejeriproducenter är det en typisk ”opstukken” ost. Danbo har mycket särpräglad smak. Den är mild, något syrlig, aromatisk och mycket präglad av kittet. Den höga vattenhalten i Danbo jämfört med andra liknande ostar ger den också en mjukhet och smidighet som andra ostar inte har, samtidigt som den är skivbar.

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten

Skyddet av Danbo som en geografisk beteckning baseras på den karakteristiska tillverkningsmetoden och på anseendet.

Produktionsmetod

Vid tillverkningen av Danbo används en mycket speciell kittlagringsmetod, ”den danska metoden”, som går ut på att osten tvättas så att ytan mognar både från utsidan och från insidan. Denna mognadsprocess är avgörande för ostens mycket särpräglade smak, en smak som danskarna har tagit till sig men som inte tilltalar andra européer. Ett särskilt inslag i tillverkningen av Danbo är tillsatsen av stora mängder vatten. Det bidrar till att ge osten dess karakteristiska konsistens. Framställning av Danbo har varit och är fortfarande en helt naturlig del av mejeriutbildningen i Danmark, och tillverkningen beskrivs därför än i dag i en lång rad läroböcker. I över 100 år har danska mejerister, mejeritekniker, mejeriteknologer och mejeriingenjörer utbildats i framställning av Danbo. De långa utbildningstraditionerna och den särskilda tillverknings- och mognadslagringsmetod som används i Danmark gör att Danbo måste tillverkas och lagras på mognadslager i Danmark.

Anseende

Elva typiska danska ostar, bl.a. Danbo, gavs 1952 danska beteckningar enligt Stresakonventionen och jordbruksministeriets föreskrift nr 80 av den 13 mars 1952.

Beteckningen ”Danbo” är en kombination av de två beteckningarna ”Dan” och ”Bo”. Dan är den nordiska avledningen av folknamnet ”Danerne” (”danskarna”), medan Bo betyder ”den bosatta”. Beteckningen ”Danbo” är således den historiska termen för någon som är bosatt i Danmark och gavs denna ost därför att alla danskar betraktar den som den mest karakteristiska av alla danska ostar.

Danbo erkänns som en specialitet av danskt ursprung. Enligt en färsk konsumentundersökning känner de flesta danska konsumenter till Danbo och förknippar den med Danmark. Eftersom tillverkningen och konsumtionen av Danbo är koncentrerad till Danmark är Danbo mest välkänd bland danska konsumenter. Undersökningen visade att det överlag är mycket få icke-danskar som känner till Danbo.

Den särskilda karaktären, framför allt den mycket karakteristiska smaken och särpräglade konsistensen, gör Danbo till en helt unik ost. Danbo är den ost som konsumeras mest i Danmark. På grund av sin särskilda karaktär äts den nästan uteslutande av danskar.

Tillverkningen och konsumtionen av Danbo är koncentrerad till Danmark, och Danbo betraktas i dag som Danmarks nationalost.

Danbo har deltagit i utställningar och tävlingar på både nationell och internationell nivå och har tilldelats ett stort antal priser. Danbo har varit ett permanent inslag på nationella utställningar i över 100 år. Det har genomförts och genomförs fortfarande otaliga reklamkampanjer för just Danbo, som är en unik ost som uppfyller de flesta konsumenters krav på en god ost som särskilt lämpar sig att skiva. Ostens danska ursprung nämns i många internationella ostuppslagsverk. Danbo används också i ett stort antal danska recept.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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