

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 29/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „DANBO”

NR WE: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Danbo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

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

Zawartość wody: zależy od zawartości tłuszczu w masie suchej, zob. tabela poniżej:

zawartość tłuszczu w masie suchej – maksymalna zawartość wody,

— od 30 % do 45 % – 56 %,

— od 45 % do 50 % – 50 %.

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.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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 środki aromatyzujące, 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 3–4 tygodni w temperaturze 12–20 °C. 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.

Środki aromatyzujące:

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.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Wytwarzanie i dojrzewanie sera „Danbo” musi odbywać się w zakładach leżakowania w Danii. Metoda produkcji obejmuje w szczególności dwa etapy różne od konwencjonalnej technologii mleczarskiej. Pierwszy etap polega na obróbce ziaren powstałych w wyniku rozdrabniania do czasu zakończenia fazy mieszania. Drugi etap obejmuje rozwój kultur *Brevibacterium linens* (dojrzewanie mazi serowej) na powierzchni sera po soleniu. Etapy te opisano poniżej.

Obróbka ziaren powstałych w wyniku rozdrabniania:

Po rozdrobnieniu dodaje się znaczne ilości wody, a proces oparzania prowadzi się we względnie niskiej temperaturze. Dzięki ścisłej kontroli tych dwóch czynników możliwe jest wytworzenie sera charakteryzującego się zarówno dosyć wysokim minimalnym pH, jak i odpowiednio wysoką zawartością wody zapewniającą charakterystyczną konsystencję sera.

Rozwój kultur *Brevibacterium linens*:

Względnie wysokie minimalne pH pozwala na rozwój kultur *Brevibacterium linens*. Rozwój tych kultur ułatwia także w znacznym stopniu fakt, że ser ten przechowywany jest przez pierwsze 7–10 dni w temperaturze 18–20 °C oraz w warunkach względnej wilgotności bliskiej punktowi skraplania. Ser jest następnie przekazywany do dalszego przechowywania w chłodniejszych i suchszych warunkach. Proces dojrzewania mazi serowej realizuje się zwykle przez zmiękczenie i obmywanie warstwy mazi, co powoduje spowolnienie procesu dojrzewania zewnętrznej warstwy sera.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Dania

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *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 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. Ziemię 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 wypróbować 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 „opstikken” o bardzo nietypowej skórce pokrytej dojrzewającą mazią serową. W tym czasie stanowiło to absolutną nowość, by ser typu „opstikken” miał kwadratowy kształt. Dojrzewanie mazi serowej odbywało się również w szczególnie 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*.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Ser „Danbo” to jeden z najbardziej charakterystycznych duńskich serów, a dla wytwórców produktów mleczarskich jest to typowy ser z rodzaju „opstikken”. 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.

#### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

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 maż 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. 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.

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.

Przy produkcji rzędu 40 000 ton, ser „Danbo” stanowi około 13 % produkcji wszystkich serów w Danii. 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, w tym ostatnio – Krajowej Wystawy Mleczarskiej oraz wystaw regionalnych w 2009 r. 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.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Danske%20beskyttede%20produkter/Sider/Danske%20beskyttede%20produkter.aspx>

---