

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 29/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„DANBO“****EG-Nr.: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Danbo“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Dänemark

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.3 — Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus der Milch von Rindern. Die Verwendung von Milch und Milch-erzeugnissen anderen tierischen Ursprungs ist nicht zulässig.

Wassergehalt: abhängig vom Fettgehalt in der Trockenmasse gemäß nachfolgender Tabelle

Fettgehalt in der Trockenmasse:	Maximaler Wassergehalt:
— von 30 % bis 45 %	56 %
— von 45 % bis 50 %	50 %

Der Fettgehalt in der Trockenmasse wird mit „30 +“ bzw. „45 +“ angegeben. Für „Danbo“ mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 30 % bis 45 % muss der Fettgehalt aus der Bezeichnung hervorgehen. Als Bezugswert für vergleichende nährwertbezogene Angaben zum Fettgehalt wird die Fettgehaltsstufe 45 + (45 % Fett in der Trockenmasse) verwendet.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Sonstige besondere Merkmale:

Äußere Merkmale:

Feste Rinde mit Schmiereschicht. Die Oberfläche kann mit einer Schutzschicht überzogen sein.

Innere Merkmale:

Farbe: Weißlich (oder elfenbeinfarben) bis hell gelblich

Konsistenz: Geschmeidige und weiche, aber noch schnittfeste Konsistenz.

Struktur: Wenige bis viele, einheitlich verteilte, gleichmäßig runde erbsengroße Löcher, zumeist bis zu 10 mm Durchmesser, ggf. mit wenigen spaltförmigen Öffnungen. Bei Anwendung von Geschmackszusätzen treten durchgängig mehr kleinere Löcher von nicht ganz regelmäßiger Form auf.

Geruch und Geschmack: Milder, leicht säuerlicher, aromatischer und charakteristischer Geschmack infolge der Schmierereifung. Mit zunehmendem Alter werden Geruch und Geschmack stärker ausgeprägt.

Form:

Abgeflacht quadratisch oder rechteckig.

Lagerung:

Die Geschmacks- und Texturmerkmale von „Danbo“ werden nach einer 3- bis 4-wöchigen Reifung bei 12 bis 20 °C erreicht. „Danbo“ darf vom Erzeugerbetrieb vor Erreichung dieses Alters zur Weiterverarbeitung, u. a. auch zur Reifung oder zur Lagerung, an einen anderen Betrieb abgegeben werden, doch dürfen die Käselaibe von diesem zweiten Betrieb nicht ausgeliefert werden, bevor sie das Mindestalter erreicht haben.

Geschmackszusätze:

Die Zugabe von Kümmel ist gestattet, sofern Geruch und Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden und der charakterbestimmende Geschmackszusatz als Teil der Benennung selbst erscheint oder im Zusammenhang mit dieser angegeben wird.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Käsesorte „Danbo“ muss in Dänemark hergestellt und in Reifungslagern in Dänemark gereift werden. Insbesondere zwei Phasen des Erzeugungsverfahrens unterscheiden sich von der üblichen Käseertechnik: zum einen die Behandlung des Käsebruchs vom Schneiden der Dickete bis zum Abschluss des Rührvorgangs und zum zweiten die Ansiedelung von *Brevibacterium-linens*-Kulturen (Schmierereifung) an der Käsoberfläche nach dem Salzen. Diese beiden Phasen werden nachstehend beschrieben:

Behandlung des Käsebruchs nach dem Schneiden der Dickete:

Nach dem Schneiden der Dickete werden großen Mengen Wasser zugegeben, und die Nacherwärmung des Käsebruchs endet bei einer relativ niedrigen Temperatur. Die genaue Steuerung dieser beiden Parameter ermöglicht die Herstellung von Käse mit einem relativ hohen pH-Mindestwert bei gleichzeitig angemessen hohem Wassergehalt, wodurch die charakteristische Konsistenz erzielt wird.

Ansiedelung von *Brevibacterium linens*:

Der relativ hohe pH-Mindestwert fördert das Wachstum der *Brevibacterium-linens*-Kulturen. Das Wachstum wird zudem dadurch stark gefördert, dass der Käse in den ersten 7 bis 10 Tagen bei einer Temperatur von 18 bis 20 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit nahe am Taupunkt gelagert wird. Anschließend wird der Käse in einen kälteren und trockeneren Lagerraum verbracht. Die Schmierereifung wird für gewöhnlich durch ein Aufweichen und Abwaschen der Schmiereschicht abgeschlossen, wodurch die Oberflächenreifung gebremst wird.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Dänemark

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Dänemark hat in der Herstellung von Milcherzeugnissen eine sehr lange und stolze Tradition. Seit mehr als 100 Jahren bildet die Herstellung von „Danbo“ einen nicht wegzudenkenden Bestandteil des Lehrplans dänischer Molkereischulen. Dänische Molkereifachkräfte haben somit im Rahmen ihrer Berufsausbildung das entscheidende Fachwissen für die Herstellung dieser dänischen Käsespezialität erworben.

Geschichtlicher Hintergrund:

Im Jahre 1889 wurde Rasmus Nielsen Leiter der Molkerei Kirkeby auf der Insel Fünen. Nielsen war ein tüchtiger Molkereifachmann, was u. a. daraus ersichtlich wird, dass sein Betrieb als Ausbildungsstätte für Molkereifachkräfte mit staatlicher Ausbildungsförderung anerkannt wurde. Im Jahre 1896 wurde Nielsen vom dänischen Staat ein Stipendium für einen Auslandsaufenthalt zum Studium der Käseherstellung erteilt. Im darauffolgenden Winter nahm er Deutschunterricht, und im Frühjahr 1897 fuhr er nach Ostpreußen in die Gegend an der Grenze zu Russland. Dort fand er eine steppenähnliche Graslandschaft mit großen Weideflächen vor, und die örtlichen Milchwirtschaftsbetriebe waren für ihre guten Käseerzeugnisse bekannt.

Um ihm für seine Studienbesuche bei den Molkereibetrieben die persönliche Einführung zu erleichtern, wurde Nielsen ein Empfehlungsschreiben von Professor Bernhard Bøggild von der Königlichen Tierärztlichen und Landwirtschaftlichen Hochschule in Kopenhagen mitgegeben. Infolgedessen wurde er bei den vielen kleinen Molkereien in Ostpreußen wohlwollend empfangen. Sein Vorhaben bestand darin, Rezepte und Techniken zu ermitteln, die den hochwertigen Käsespezialitäten, die seinerzeit in Ostpreußen hergestellt wurden, zugrunde lagen. Nach dem Aufenthalt in Ostpreußen reiste Nielsen nach Holland und nahm auch dort in mehreren Molkereien an der Käseherstellung teil.

Im Herbst 1897 kehrte Nielsen um viele neue Beobachtungen und Erfahrungen bereichert zum heimischen Molkereibetrieb in Kirkeby zurück, wo er sich sogleich daran machte, alles, was er gelernt hatte, zu erproben.

Dabei hatte er von Anfang an den festen Vorsatz, keine der Käsesorten, die er gesehen hatte, nachzuahmen; vielmehr wollte er seine Erfahrungen bündeln, um eine ganz besondere, völlig neue Käsesorte zu entwickeln. Das Besondere an der von Rasmus Nielsen erzeugten neuen Käsesorte war, dass es sich dabei um einen viereckigen Presskäse mit einer ganz speziellen Schmierereifung handelte. Ein Presskäse mit viereckiger Form war zu jener Zeit etwas völlig Neues. Auch die Schmierereifung war insofern ungewöhnlich, als die Käserinde mit einer Lösung eingerieben wurde, die mehrere Bakterien- und Hefekulturen enthielt.

Die neue Käsesorte fand einen reißenden Absatz, und nach und nach begannen weitere Molkereibetriebe, diese Käsesorte herzustellen. Vor dem 2. Weltkrieg wurde die Sorte in erster Linie für den einheimischen dänischen Markt produziert. Nach dem Krieg und vor allem ab den 1950er Jahren erlebte die Käseproduktion in Dänemark einen Aufschwung, und das wachsende Ausfuhrvolumen

brachte die Notwendigkeit mit sich, dänische Käsesorten auf den Exportmärkten unter typisch dänischen Käsenamen zu vermarkten, um sie neben anderen bekannten dänischen Agrarerzeugnissen profilieren zu können. So erhielt dieser Käse die Ehrenbezeichnung „Danbo“ und wurde u. a. im Übereinkommen von Stresa und später im *Codex Alimentarius* unter diesem Namen aufgeführt.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Danbo“ ist eine der typischsten dänischen Käsesorten und für dänische Molkereifachleute der klassische Vertreter des Käsetypus „Presskäse“ („opstukket ost“). „Danbo“ hat einen ganz besonderen eigenen Geschmack: Er ist mild, leicht säuerlich, aromatisch und hat eine durch die Schmierereifung bedingte ausgesprochen charakteristische Note. Überdies besitzt der Käse aufgrund seines im Vergleich zu anderen ähnlichen Käsesorten hohen Wassergehalts eine geschmeidige und weiche, jedoch zugleich schnittfeste Konsistenz, die sich von anderen Käsesorten abhebt.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Der beantragte Schutz von „Danbo“ als geografischer Angabe gründet sich auf das charakteristische Erzeugungsverfahren und den etablierten Ruf der Käsesorte.

Erzeugungsverfahren:

Bei der Herstellung von „Danbo“ wird eine ganz besondere Schmierereifung eingesetzt, die als „dänisches Verfahren“ bezeichnet wird: Der Käse wird dabei einer Feuchtebehandlung unterzogen, so dass er eine Schmierereifung von außen nach innen erfährt. Diese Schmierereifung ist ausschlaggebend für den ganz besonderen Geschmack des Käses — einen Geschmack, an dem die Dänen Gefallen gefunden haben, der jedoch anderen Europäern bei weitem nicht im gleichem Maße zusagt. Bei der Herstellung von „Danbo“ werden außerordentlich große Mengen Wasser hinzugegeben, worauf die charakteristische Konsistenz des Käses u. a. zurückzuführen ist. Das Verfahren zur Herstellung von „Danbo“ war und ist nach wie vor ein selbstverständlicher Grundbestandteil der Ausbildung dänischer Molkereifachkräfte, und in zahlreichen Lehrbüchern wird dementsprechend auf die Herstellung von „Danbo“ eingegangen. So werden dänische Molkereifachkräfte, Molkereitechniker, Molkereitechnologen und Molkereingenieure seit nunmehr über 100 Jahren in der Herstellung von „Danbo“ unterwiesen. Aufgrund der langen Ausbildungstradition und des speziellen dänischen Herstellungs- und Reifungsverfahrens muss „Danbo“ in Dänemark hergestellt und in Reifungslagern in Dänemark gereift werden.

Etablierter Ruf:

1952 erhielten 10 typische dänische Käsesorten, u. a. „Danbo“, einen dänischen Namen entsprechend dem Übereinkommen von Stresa und der vom dänischen Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952. Diese Käsenamen und die dazugehörigen Erzeugnisbeschreibungen sind gemäß der Rechtsverordnung Nr. 335 vom 10. Mai 2004 über Milcherzeugnisse usw. auch heute noch gültig.

Die Benennung „Danbo“ setzt sich aus den beiden Vornamen „Dan“ und „Bo“ zusammen. „Dan“ ist eine skandinavische Ableitung der Volksbezeichnung „Daner“ (Dänen), während „Bo“ wörtlich „der Wohnhafte, Sesshafte“ bedeutet. Der Name „Danbo“ ist folglich eine historische Bezeichnung für jemanden, der in Dänemark zuhause ist, und wurde diesem Käse verliehen, weil er nach allgemeiner Auffassung aller Dänen als die charakteristischste aller dänischen Käsesorten gilt.

„Danbo“ genießt den etablierten Ruf einer Käsespezialität dänischen Ursprungs. Laut einer aktuellen Verbraucherumfrage kennt die große Mehrzahl der dänischen Verbraucher „Danbo“ und assoziiert diesen Käse mit Dänemark. Da die Herstellung und der Verbrauch von „Danbo“ in Dänemark konzentriert sind, ist die Käsesorte hauptsächlich bei dänischen Verbrauchern bekannt. Erhebungen zufolge ist „Danbo“ dagegen nur sehr wenigen Nichtdänen ein Begriff.

Aufgrund seiner Eigenart, insbesondere seines ausgesprochen charakteristischen Geschmacks und seiner besonderen Konsistenz ähnelt „Danbo“ keiner anderen Käsesorte. „Danbo“ ist in Dänemark die am häufigsten verzehrte Käsesorte und wird bedingt durch ihre Eigenart fast ausschließlich von Dänen konsumiert.

Mit gut 40 000 Tonnen entfallen auf die Sorte „Danbo“ heute ca. 13 % der Gesamtkäseproduktion Dänemarks. Die Herstellung und der Verbrauch von „Danbo“ sind in Dänemark konzentriert, und „Danbo“ gilt heute als dänischer Nationalkäse.

Die Käsesorte „Danbo“ hat an vielen Ausstellungen und Wettbewerben sowohl auf nationaler wie auf internationaler Ebene teilgenommen und dabei zahlreiche Auszeichnungen errungen. Bei nationalen Ausstellungen ist „Danbo“ bereits seit über 100 Jahren als fester Bestandteil vertreten, so etwa zuletzt bei der Landesausstellung und den Bezirksausstellungen der dänischen Molkereiwirtschaft im Jahre 2009. „Danbo“ wurde und wird nach wie vor in unzähligen Werbekampagnen als einzigartige Käsespezialität angepriesen, die den Wunsch der Mehrzahl der Verbraucher nach einem schmackhaften Käse, der sich besonders gut in Scheiben schneiden lässt, erfüllt. Zahlreiche internationale Käselexika verweisen auf den dänischen Ursprung der Käsesorte. Darüber hinaus ist „Danbo“ als Zutat in einer Vielzahl dänischer Kochrezepte enthalten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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