

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 29/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„DANBO“****č. ES: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010****CHZO (X) CHOP ()****1. Název:**

„Danbo“

2. Členský stát nebo třetí země:

Dánsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 Druh produktu:**

Třída 1.3 – Sýry

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Vyzrálý, pevný sýr vyrobený z kravského mléka. Mléko ani mléčné výrobky z jiných zvířat nejsou dovoleny.

Obsah vody: Záleží na obsahu tuku v sušině, viz tabulka níže

Tuk v sušině:	Maximální obsah vody
— od 30 % do < 45 %	56 %
— od 45 % do < 50 %	50 %

Tuk v sušině se vyjadřuje jako 30 + nebo 45 +. U sýrů Danbo, které obsahují 30 % až < 45 % tuku v sušině, musí být obsah tuku uveden jako součást názvu. Obsah tuku v sušině 45 % slouží jako výchozí hodnota pro srovnání nutričních údajů o obsahu tuku.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Další charakteristické vlastnosti:

Vnější vzhled:

Pevná kůrka s vrstvou mazu. Povrch může být pokryt ochrannou vrstvou.

Vnitřek:

Barva: Bělavá (nebo slonovinová) až světle žlutá.

Konzistence: I když je měkké a pružné konzistence, lze jej snadno krájet.

Struktura: Od několika až po velký počet rovnoměrně rozmístěných a pravidelně okrouhlých ok velikosti hrášku, většinou do průměru 10 mm, případně s několika málo šterbinovými otvory. Při použití příchutí se obvykle objevují mnohem menší, nepravidelná oka.

Vůně a chuť: Jemná, lehce nakyslá, aromatická a charakteristická chuť způsobená dozráváním pod mazem. S rostoucím stářím se vůně a chuť stávají výraznějšími.

Tvar:

Ploché a čtvercový nebo pravoúhlý.

Zrání:

Charakteristické chuti a konzistence sýra Danbo se dosahuje tří až čtyřtýdenním zráním při teplotě 12 až 20 °C. Producenti mohou před dosažením tohoto stáří odeslat sýr k dalšímu zpracování, včetně zrání, nebo ke skladování do jiného podniku, ale tento druhý podnik jej nesmí expedovat před dosažením minimálního stáří.

Příchuti:

Za předpokladu, že tato příměs bude charakteristická pro vůni a chuť sýra a že bude součástí názvu sýra nebo bude uvedena v souvislosti s ním, je povoleno přidání kmínu.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Sýr Danbo musí být vyráběn a zrát u výrobců sýrů v Dánsku. Způsob výroby zahrnuje dvě fáze, které jsou odlišné od běžné technologie výroby sýrů. První fázi tvoří zpracování sýřeniny od odkrojení po dokončení míchání, ve druhé fázi dochází po solení na povrchu sýra k růstu mikroorganismů kultury *Brevibacterium linens* (tzv. zrání pod mazem). Tyto fáze jsou popsány níže:

Zpracování sýřeniny po odkrojení:

Po odkrojení se přidává velké množství vody a paření se dokončuje při relativně nízké teplotě. Pečlivá kontrola těchto dvou parametrů umožňuje vyrobít sýr s relativně vysokou minimální hodnotou pH a současně s přiměřeně vysokým obsahem vody, což dává sýru jeho charakteristickou konzistenci.

Kultivace *Brevibacterium linens*:

Relativně vysoká minimální hodnota pH podporuje růst mikroorganismů *Brevibacterium linens*, kterému také velmi napomáhá skutečnost, že je tento sýr skladován v prvních sedmi až deseti dnech při teplotě 18 až 20 °C s relativní vlhkostí blízko rosného bodu. Poté je sýr přeložen do chladnějšího a suššího skladu. Proces zrání pod mazem obvykle uzavírá změkčení a smytí mazové vrstvy, čímž se na povrchu zpomalí proces zrání.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Dánsko

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Dánsko je hrdé na svou dlouhou tradici výroby mléčných výrobků. Výroba sýra Danbo je nedílnou součástí výuky na dánských školách zaměřených na mlékárenství již více než 100 let. Dánští mlékárenští odborníci jsou rovněž školeni, aby získali zásadní know-how, pokud jde o výrobu této dánské sýrové speciality.

Historie:

V roce 1889 se stal ředitelem mlékárny Kirkeby na ostrově Funen Rasmus Nielsen. Jeho zapálenost pro mlékárenský obor je mimo jiné zřejmá i z toho, že jeho mlékárna byla schválena jakožto odborná škola mlékárenská se státním příspěvkem. V roce 1896 získal od dánské vlády stipendium na studium výroby sýrů v zahraničí. Příští zimu studoval v Německu a na jaře 1897 odcestoval do východního Pruska na hranice s Ruskem. Jednalo se o stepní krajinu s rozsáhlými pastvinami a mlékárenské podniky zde byly známé svou výrobou kvalitních sýrů.

Pro snazší zahájení studijního pobytu v mlékárnách obdržel doporučující dopis od profesora Bernharda Bøggilda z Královské dánské veterinární a zemědělské vysoké školy. Byl proto dobře přijat v mnoha menších mlékárnách ve východním Prusku. Jeho úkolem bylo získat dokumentaci a seznámit se se způsoby používanými při výrobě kvalitních sýrových specialit, které se v té době ve východním Prusku vyráběly. Po východním Prusku navštívil Rasmus Nielsen ještě Holandsko, kde se účastnil výroby sýrů v mnoha různých mlékárnách.

Domů do mlékárny v Kirkeby se vrátil na podzim roku 1897 obohacen o cenné nové poznatky a zkušenosti, které se zde ihned snažil vyzkoušet.

Od počátku mu bylo jasné, že nechce napodobovat žádný ze sýrů, které viděl, ale spíše použít všechny své zkušenosti k vytvoření zcela speciálního, úplně nového sýra. Zvláštním rysem tohoto nového sýra, který Rasmus Nielsen vyrobil, byl jeho čtyřhranný tvar a speciální dozrávání pod mazem. V té době byl lisovaný čtverhranný sýr naprostou novinkou. Zrání pod mazem, kdy byla kůra sýra natřena roztokem obsahujícím kultury bakterií a kvasinek, bylo rovněž neobvyklé.

Nový sýr šel velmi rychle na odbyt a postupně začaly tento druh sýra vyrábět i mnohé další mlékárny. Do druhé světové války se dánské sýry vyráběly hlavně pro domácí trh. Po válce a zejména v 50. letech 20. století se začala produkce sýrů zvyšovat a kvůli růstu bylo nutno dávat dánským sýrům na

exportním trhu typické dánské názvy, aby mohly být uváděny na trh s dalšími známými produkty dánského zemědělství. Tento sýr získal čestný název Danbo a byl zařazen na seznam v rámci konvence ve Strese a později do standardu Codex Alimentarius.

5.2 Specifičnost produktu:

Danbo je jedním z nejtypičtějších dánských sýrů a pro producenty mléčných výrobků je to typický představitel lisovaných sýrů („opstukken“). Danbo má zcela zvláštní specifickou chuť. Je jemný, lehce nakyslý, aromatický a je pro něj charakteristické zrání pod mazem. Vysoký obsah vody ve srovnání s jinými, podobnými sýry, mu zároveň propůjčuje měkkost a pružnost, kterou u jiných sýrů nenajdeme, a přitom jej lze snadno krájet.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Ochrana názvu Danbo jako zeměpisného označení vychází z jeho charakteristického způsobu výroby a z jeho pověsti.

Způsob výroby:

Při výrobě sýru Danbo se používá ojedinělý proces zrání pod mazem, známý jako „dánská metoda“, kdy je na sýr aplikován maz, takže povrch zraje z obou stran – zvenčí i zevnitř. Tento proces zrání pod mazem je zásadní pro zcela specifickou chuť sýra, kterou přijali Dánové za svou, což se ovšem ve stejné míře nevztahuje na chuťové buňky jiných Evropanů. Zvláštním rysem při výrobě sýra Danbo je přidání velkého množství vody, jemuž vděčí sýr za svou charakteristickou konzistenci. Postup výroby sýra Danbo vždy byl a stále je naprosto samozřejmou součástí vzdělávání dánských mlékařů, a návod na výrobu tohoto sýra je proto možné nalézt v řadě učebnic. Jak vyrobit sýr Danbo, se již více než sto let učí dánští mlékaři, technici, technologové i inženýři mlékárenského odvětví. Vzhledem k dlouhé tradici, která se předává výukou, a ke zvláštnímu způsobu výroby a zrání používaným v Dánsku musí být sýr Danbo vyráběn v Dánsku a musí zrát ve zdejších podnicích zabývajících se zráním sýrů.

Dobré jméno:

V roce 1952 získalo deset typických dánských sýrů, včetně sýra Danbo, dánské názvy v rámci konvence ve Strese a podle vyhlášky ministerstva zemědělství č. 80 ze dne 13. března 1952. Názvy sýrů a odpovídající popisy se používají dodnes v souladu s vyhláškou č. 335 ze dne 10. května 2004 o mléčných výrobcích apod.

Název „Danbo“ vznikl sloučením dvou slov „Dan“ a „Bo“. „Dan“ je odvozeno od severského názvu pro Dány („Danerne“) a „Bo“ znamená „sídlící“. Název „Danbo“ je tedy historickým pojmem pro toho, kdo sídlí v Dánsku, a tento sýr jej získal, protože všichni Dánové jej považují za nejtypičtější dánský sýr vůbec.

Danbo je uznáván jako specialita dánského původu. Podle nedávného průzkumu mezi spotřebiteli zná většina dánských zákazníků tento sýr a spojuje si jej s Dánskem. Vzhledem k tomu, že výroba a konzumace sýra Danbo se soustřeďuje v Dánsku, znají tento sýr spíše dánští konzumenti. Průzkum ukázal, že mimo Dánsko zná tento sýr jen velmi málo lidí.

Zvláštní charakter tohoto sýra, zejména jeho vysoce specifická chuť a zvláštní konzistence, odlišuje sýr Danbo od všech ostatních. Danbo se v Dánsku konzumuje naprosto běžně a vzhledem k jeho zvláštní povaze jej jedí téměř výlučně Dánové.

Vyrábí se ho více než 40 000 tun, což činí přibližně 13 % veškeré produkce sýrů v Dánsku. Výroba i konzumace sýra Danbo se soustřeďuje v Dánsku a tento sýr je v současnosti považován za dánský národní sýr.

Sýr Danbo se účastnil výstav a soutěží na národní i mezinárodní úrovni a získal celou řadu ocenění. Na národních výstavách má sýr Danbo své místo již více než sto let, naposledy to bylo na národní mlékárenské výstavě a na regionálních výstavách v roce 2009. Danbo byl a je předmětem bezpočetných reklamních kampaní jako unikátní sýr, který splňuje většinu požadavků spotřebitelů na dobrý sýr, který je zvláště vhodný ke krájení. Mnoho mezinárodních příruček uvádí dánský původ tohoto sýra. Sýr Danbo najdeme také v řadě dánských kuchařských receptů.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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