

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2012/C 29/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

## ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006**

»DANBO«

**EF-nr.: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010****BGB ( X ) BOB ( )****1. Betegnelse:**

»Danbo«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Danmark

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:****3.1. Produkttype:**

Kategori 1,3. Oste

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:**

Modnet fast ost, tilvirket af mælk af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden animalsk oprindelse er ikke tilladt.

Vandindhold: afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående tabel

Fedt i tørstof:	Maks. vandindhold:
— Fra 30 % til < 45 %	56 %
— Fra 45 % til < 50 %	50 %

Fedt i tørstof indhold angives som 30 + henholdsvis 45 +. For Danbo med indhold af fedt i tørstof fra 30 til < 45 % skal fedtindholdet fremgå af benævnelsen. 45 % fedt i tørstof anvendes som reference for sammenlignende ernæringsanprisning for fedtindhold.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

De øvrige specifikke kendetegn er:

Ydre:

Fast skorpe med kitlag. Overfladen kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til lys gullig

Konsistens: En smidig og blød, men stadig skærbar konsistens.

Bygning: Få til mange, ensartet fordelte, jævnt runde huller af størrelse som ærter, for det mest op til 10 mm i diameter, evt. med få spalteformede åbninger. Hvis smagstilsætninger er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form.

Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk og karakteristisk smag fra kitmodningen. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Form:

Flad kvadratisk eller rektangulær.

Lagring:

Danbo smags- og tekstur-karakteristika opnås efter modning i 3-4 uger ved 12-20°C. Danbo må afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling, herunder modning, eller oplagring i anden virksomhed, forinden de har opnået denne alder, men må ikke udleveres fra denne anden virksomhed, forinden ostene har opnået minimumsalderen.

Smagstilsætninger:

Kommen kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen, og at den karaktergivende smagstilsætning indgår i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Danbo skal fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark. Der er særligt to faser i fremstillingsmetoden, som adskiller sig fra den sædvanlige mejeriteknologi. Den ene fase er behandlingen af osteoaglet fra skæring til afslutning af røringen. Den anden er etablering af *Brevibacterium linens* vækst (kit modning) på overfladen af osten efter saltning. Faserne beskrives her:

Behandling af osteoaglet efter skæring:

Efter skæring tilsættes der store mængder vand og eftervarmingen stopper ved relativ lav temperatur. Præcis styring af disse to parametre gør det muligt at fremstille osten med relativt høj minimum pH-værdi samtidig med en passende høj vandprocent og dermed opnå den karakteristiske konsistens.

Etablering af *Brevibacterium linens*:

Den relativt høje minimum pH-værdi fremmer væksten af *Brevibacterium linens*. Desuden understøttes væksten kraftigt ved, at osten de første 7-10 dage lagres ved 18-20 grader C og en relativ fugtighed tæt på dugpunktet. Herefter overføres osten til et koldere og mere tørt lager. Kitmodning afsluttes typisk med en opblødning og afvaskning af kitlaget, hvorved overflademodningen bremses.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Danmark

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Der er en meget lang og stolt tradition for at producere mejeriprodukter i Danmark. I mere end 100 år har produktion af Danbo været en integreret del af curriculum på den danske mejeriskole. De danske mejerifagfolk har således gennem deres uddannelsesforløb tilegnet sig den helt afgørende knowhow for fremstillingen af denne danske ostespecialitet.

Historik:

I 1889 blev Rasmus Nielsen bestyrer på Kirkeby mejeri på Fyn. Han var en dygtig mejerimand, hvilket bl.a. fremgår af, at mejeriet blev godkendt som uddannelsessted for mejerister med statsunderstøttelse. I 1896 fik han tildelt et legat af den danske stat beregnet til et studieophold i udlandet for at studere osteproduktion. I den følgende vinter tog han undervisning i tysk, og i foråret 1897 rejste han til Østpreussen langs grænsen til Rusland. Her var der et steppeland med store græsarealer. Mejerierne her var kendt for deres gode osteproduktion.

For at lette introduktionen til sine studieophold på mejerierne fik han en anbefalingskrivelse med af professor Bernhard Bøggild fra Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. Han blev derfor godt modtaget på de mange små mejerier der fandtes i Østpreussen. Opgaven var at finde opskrifter og teknikker bag de fine ostespecialiteter, man dengang fremstillede i Østpreussen. Efter Østpreussen rejste Rasmus Nielsen til Holland, hvor han deltog i osteproduktionen på flere mejerier.

Han kom hjem til Kirkeby mejeri i efteråret 1897 beriget med mange nye iagttagelser og erfaringer. Hjemme gik han straks i gang med at afprøve alt, hvad han havde lært.

Fra begyndelsen havde han den overbevisning, at han ikke ville efterligne en enkelt af de ostesorter, han havde set, men ville samle sine erfaringer til at lave en helt speciel ost. En helt ny ost. Det særlige ved den nye ost, Rasmus Nielsen producerede, var, at det var en firkantet, opstukken ost med en helt speciel kitmodning. På det tidspunkt var det noget helt nyt, at en opstukken ost var firkantet. Kitmodningen var også speciel derved, at ostens skorpe blev indgnedet med en opløsning indeholdende flere bakterie- og gærkulturer.

Salget af den nye ost gik strygende, og efterhånden begyndte flere mejerier at fremstille ostetypen. Før 2. Verdenskrig produceredes hovedsagelig ost til hjemmemarkedet i Danmark. Efter krigen og specielt efter 1950-erne tog osteproduktionen fart, og den stigende eksport nødvendiggjorde, at Danmark

markerede sig på eksportmarkederne med typiske danske ostnavne, således at man kunne fremhæve de danske oste i markedsføringen ved siden af de andre kendte danske landbrugsprodukter. Denne ost fik hædersnavnet Danbo. Derfor blev blandt andet Danbo opført i Stresa-konventionen og senere i *Codex Alimentarius*.

#### 5.2. Produktets egenart:

Danbo er en af de mest typiske danske oste og for danske mejerifolk den typiske repræsentant for ostetypen »opstukket ost«. Danbo har sin egen helt specielle smag. Den er mild, let syrlig, aromatisk og med et meget karakteristisk præg af kitmodning. Endvidere har osten grundet sin høje vandprocent, sammenlignet med andre lignede oste, en smidighed og blødhed, men samtidigt skærbar konsistens, der adskiller sig fra andre oste.

#### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Beskyttelse af Danbo som en geografisk betegnelse bygger på den karakteristiske produktions metode og omdømme.

#### Produktionsmetoden:

I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som »den danske metode« hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter. Denne kitmodning er afgørende for ostens helt specielle smag. En smag danskerne har taget til sig, men som langt fra falder i de øvrige europæeres smag. I forbindelse med produktionen af Danbo tilsættes der som noget særligt store mængder vand, hvilket er med til at give osten sin karakteristiske konsistens. Læren om fremstillingen af Danbo har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeristuddannelse, og der henvises derfor også til fremstillingen af Danbo i en lang række lærebøger. I mere end 100 år er danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører blevet undervist i, hvordan man fremstiller Danbo. På baggrund af de lange uddannelsesmæssige traditioner og den særlige danske fremstilling og modningsproces skal Danbo fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark.

#### Omdømme:

I 1952 fik 10 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa-konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952. Ostenavnene og de tilhørende beskrivelser er fortsat gældende i dag i henhold til bekendtgørelse nr. 335 af 10. Maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

Danbo betegnelsen er en kombination af de to navne Dan og Bo. Dan er det nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder »den bosiddende«. Navnet Danbo er således den historiske betegnelse for en der er bosiddende i Danmark og blev givet til denne ost fordi den i alle danskeres bevidsthed bliver opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste.

Danbo er anerkendt som en specialitet af dansk oprindelse. Ifølge en aktuel forbrugerundersøgelse kender og forbinder langt hovedparten af de danske forbrugere Danbo med Danmark. Da produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, er Danbo mest kendt blandt de danske forbrugere. Ifølge undersøgelse er det kun meget få ikke-danskere der i det hele taget kender Danbo.

Grundet ostens egenart, herunder særligt den meget karakteristiske smag og den særlig konsistens ligner Danbo ingen andre oste. Danbo er den ost, der hyppigst spises i Danmark og grundet ostens egenart spises den næsten udelukkende af danskere.

Danbo udgør i dag med godt 40 000 tons ca. 13 % af den samlede danske osteproduktion. Produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, og Danbo betragtes i dag som Danmarks nationalost.

Danbo osten har deltaget i — og modtaget en lang række anerkendelser ved — udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt. Danbo har deltaget på de nationale udstillinger i over 100 år som en fast bestanddel og senest ved Landsmejeriudstillingen og Kredsudstillinger i 2009. Der har været, og der er stadig et utal af forskellige reklamefremstød for netop Danbo, som en helt unik ost, der er egnet til at opfylde de fleste forbrugeres ønsker om en god ost, der er særlig egnet til at skære i skiver. En lang række internationale osteoplagsværker henviser til ostens danske oprindelse. Derudover indgår Danbo i et utal af danske madopskrifter.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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

---