

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 29/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«DANBO»

Αριθ. ΕΚ: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Όνομασία:**

«Danbo»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Δανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.3: Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:*

Ωριμασμένο τυρί με ημίσκληρη μάζα από αγελαδινό γάλα. Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων άλλης προέλευσης.

Περιεκτικότητα σε νερό: αναλόγως του ποσοστού λιπαρής ύλης επί ξηρού (MGES), σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

Περιεκτικότητα λίπους επί ξηρού:

— 30 % έως < 45 %

— 45 % έως < 50 %

Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία:

56 %

50 %

Το ποσοστό λίπους επί ξηρού σημειώνεται με την ένδειξη 30 + ή 45 + αντιστοίχως. Για το «Danbo» με ποσοστό λίπους επί ξηρού 30 % έως λιγότερο από 45 %, το ποσοστό λίπους πρέπει να εμφανίζεται στην ονομασία. Το ποσοστό λίπους επί ξηρού 45 % χρησιμοποιείται ως αναφορά για τα συγκριτικά διατροφικά στοιχεία όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι τα εξής:

Εξωτερικά:

Ημίσκληρη κρούστα με επίχρισμα. Η επιφάνεια μπορεί να φέρει επίχρισμα.

Εσωτερικά:

Χρώμα: υπόλευκο (ή ιβουάρ) έως ανοιχτοκίτρινο

Σύσταση: ελαστική και βουτυρώδης, αν και το τυρί μπορεί εύκολα να τεμαχιστεί σε φέτες.

Δομή: παρουσία μικρού έως μεγάλου αριθμού στρογγυλών και κανονικών οπών μεγέθους μπιζελιού, κατανεμημένων με ομοιόμορφο τρόπο, συνήθως διαμέτρου που φθάνει τα 10 mm, και ορισμένες φορές μικρών ανοιγμάτων σε μορφή σχισμής. Εάν προστίθενται αρωματικά συστατικά, παρατηρείται η παρουσία, στο σύνολο του τυριού, ορισμένων οπών μικρότερου μεγέθους και σχήματος ελαφρώς ακανόνιστου.

Οσμή και γεύση: ντελικάτη γεύση, ελαφρώς όξινη και αρωματική, χαρακτηριστική της ωρίμασης με επίχρισμα. Με την πάροδο του χρόνου, η οσμή και η γεύση γίνονται εντονότερες.

Σχήμα:

Τυρί επίπεδο, τετράγωνο ή ορθογώνιο.

Ωρίμαση σε χώρους αποθήκευσης:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Danbo» λαμβάνονται μετά από ωρίμαση 3 έως 4 εβδομάδων σε θερμοκρασία 12 °C έως 20 °C. Το «Danbo» μπορεί να αποστέλλεται από την επιχείρηση μεταποίησης σε άλλη επιχείρηση, για περαιτέρω επεξεργασία, ιδίως ωρίμαση, ή για αποθήκευση, πριν φθάσει στην προαναφερόμενη ηλικία, αλλά τα τυριά δεν επιτρέπεται να εξέρχονται από την εν λόγω επιχείρηση πριν φθάσουν στην ελάχιστη ηλικία.

Προσθήκη αρωματικών συστατικών:

Επιτρέπεται η προσθήκη κύμινου εφόσον η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από αυτήν την προσθήκη και η εν λόγω προσθήκη του αρωματικού συστατικού που προσδίδει στο τυρί τον χαρακτήρα του εμφανίζεται στην ονομασία ή την συνοδεύει.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Το τυρί «Danbo» πρέπει να παρασκευάζεται και να ωριμάζει σε αίθουσες ωρίμασης στη Δανία. Δύο φάσεις της μεθόδου παραγωγής διακρίνονται ιδιαίτερα από τη συνήθη τυροκομική τεχνική. Η πρώτη είναι η επεξεργασία του τυροπήγματος, από τον τεμαχισμό έως το τέλος της ανάδευσης. Η δεύτερη φάση είναι η ανάπτυξη του *Brevibacterium linens* (επίχρισμα) στην επιφάνεια του τυριού μετά την αλάτιση. Οι δύο αυτές φάσεις περιγράφονται ως εξής:

Επεξεργασία του τυροπήγματος μετά τον τεμαχισμό:

Μετά τον τεμαχισμό, προστίθενται στο τυρόπηγμα μεγάλες ποσότητες νερού και διακόπτεται η θέρμανση σε σχετικά χαμηλή θερμοκρασία. Ο ακριβής χειρισμός των δύο αυτών παραμέτρων επιτρέπει να λαμβάνεται ένα τυρί με ελάχιστο pH σχετικά υψηλό, εξασφαλίζοντας ταυτοχρόνως την επαρκώς υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, ώστε να επιτυγχάνεται η χαρακτηριστική σύσταση του τυριού.

Ανάπτυξη *Brevibacterium linens*:

Το σχετικά υψηλό ελάχιστο pH ευνοεί την ανάπτυξη του *Brevibacterium linens*. Επιπλέον, αυτή η ανάπτυξη βακτηρίων διευκολύνεται σημαντικά από το γεγονός ότι το τυρί υποβάλλεται σε ωρίμαση σε θερμοκρασία 18 °C έως 20 °C και σε σχετική υγρασία που προσεγγίζει το σημείο δρόσου κατά τη διάρκεια των πρώτων επτά έως δέκα ημερών. Στη συνέχεια μεταφέρεται προς ψυχρότερες και ξηρότερες αΐθουσες. Η ωρίμαση με το επίχρισμα παύει γενικά με διαβροχή και έκπλυση της κρούστας που επιβραδύνει την επιφανειακή ωρίμαση.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Δανία

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Υπάρχει στη Δανία σημαντική μακρόχρονη παράδοση παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Επί έναν αιώνα και πλέον, η παραγωγή του «Danbo» αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του προγράμματος κατάρτισης των σχολών γαλακτοκομίας της Δανίας. Οι Δανοί επαγγελματίες του γαλακτοκομικού κλάδου έχουν συνεπώς αποκτήσει, κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσής τους, την απαραίτητη τεχνογνωσία για την παραγωγή αυτής της δανικής τυροκομικής σπεσιαλιτέ.

Ιστορία:

Το 1889, ο Rasmus Nielsen ανέλαβε τη διεύθυνση του γαλακτοκομείου-τυροκομείου του Kirkeby, στη δανική νήσο Fionie. Ήταν ένας ικανός επαγγελματίας, όπως αποδεικνύεται από το γεγονός ότι αυτό το γαλακτοκομείο-τυροκομείο έλαβε πιστοποίηση για να λειτουργήσει ως εκπαιδευτικό κέντρο γαλακτοκομίας επιδοτούμενο από το κράτος. Το 1896, του χορηγήθηκε κρατική υποτροφία για διαμονή στο εξωτερικό ώστε να μελετήσει την τυροκομία. Κατά τη διάρκεια του επόμενου χειμώνα, έμαθε γερμανικά και αναχώρησε την άνοιξη του 1897 για την Ανατολική Πρωσία, κατά μήκος της ρωσικής μεθορίου. Εκεί εκτεινόταν μια μεγάλη στέπα με εκτεταμένους λιμνώνες των οποίων τα γαλακτοκομεία-τυροκομεία ήταν φημισμένα για την ποιότητα των τυριών που παρήγαγαν.

Για να διευκολύνει την είσοδό του σε αυτές τις επιχειρήσεις ώστε να μαθητεύσει εκεί, είχε λάβει συστατική επιστολή από τον καθηγητή Bernhard Bøggild, της βασιλικής κτηνιατρικής και γεωπονικής σχολής της Δανίας (Den kgf. Veterinær- og Landbohøjskole). Έγινε επομένως πρόθυμα δεκτός σε πολυάριθμα μικρά γαλακτοκομεία-τυροκομεία της Ανατολικής Πρωσίας. Η αποστολή του ήταν να αναζητήσει συνταγές και τεχνικές που θα επέτρεπαν την παραγωγή των γευστικότερων τυροκομικών προϊόντων που παράγονταν την εποχή εκείνη στην Ανατολική Πρωσία. Μετά την Πρωσία, ο Rasmus Nielsen ταξίδεψε στις Κάτω Χώρες, όπου συμμετείχε στην παραγωγή τυριού σε πολυάριθμα γαλακτοκομεία-τυροκομεία.

Πλούσιος σε παρατηρήσεις και εμπειρίες, ο Rasmus Nielsen επέστρεψε στο γαλακτοκομείο-τυροκομείο του Kirkeby το φθινόπωρο του 1897 και ξεκίνησε να βάζει σε εφαρμογή ότι είχε μάθει.

Ευθύς εξαρχής, είχε στόχο να μην μιμηθεί απλώς ένα από όλα τα τυριά που είχε δει αλλά να συγκεντρώσει την πείρα του για να δημιουργήσει ένα πολύ ιδιαίτερο τυρί, εντελώς καινούργιο. Το πολύ ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του νέου τυριού που παρήγαγε ο Rasmus Nielsen ήταν ότι επρόκειτο για ένα τυρί με προσυμπιεσμένη και συμπεσμένη μάζα, τετράγωνου ή ορθογώνιου σχήματος, καλυμμένου με ένα εντελώς ιδιαίτερο επίχρισμα. Την εποχή εκείνη, το τετράγωνο σχήμα ενός τυριού με προσυμπιεσμένη και συμπεσμένη μάζα αποτελούσε την απόλυτη καινοτομία. Το επίχρισμα ήταν γενικά ιδιαίτερο επειδή η κρούστα του τυριού τριβόταν με ένα διάλυμα το οποίο περιείχε πολυάριθμες καλλιέργειες βακτηρίων και ζυμών.

Το νέο αυτό τυρί πωλούνταν πολύ καλά και ορισμένα τυροκομεία άρχισαν σταδιακά να το παράγουν. Πριν τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, η τυροκομική παραγωγή της Δανίας προοριζόταν κυρίως για την εθνική αγορά. Αυξήθηκε μετά τον πόλεμο, ιδίως μετά τη δεκαετία του 1950, και, με την πρόοδο των εξαγωγών, η

Δανία αναγκάστηκε να τοποθετηθεί στις εξαγωγικές αγορές με ονόματα τυριών τυπικά δανικά ώστε να προβάλλει τα δανικά τυριά με την εμπορική στρατηγική της, συνοδεύοντας τα άλλα γνωστά γεωργικά προϊόντα της χώρας. Το τυρί αυτό έλαβε την τιμητική ονομασία «Danbo» και για το λόγο αυτό εγγράφηκε, μεταξύ άλλων, στη σύμβαση της Stresa και κατόπιν στον *Codex Alimentarius*.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Το «Danbo» είναι ένα από τα πιο τυπικά τυριά της Δανίας και, για τους δανούς επαγγελματίες του γαλακτοκομικού κλάδου, ο τυπικός εκπρόσωπος των τυριών του τύπου «με προσυμπιεσμένη και συμπίεσμένη μάζα» (opstukket ost). Το τυρί «Danbo» έχει χαρακτηριστική γεύση εντελώς ξεχωριστή: λεπτή, ελαφρώς όξινη, αρωματική, με πολύ χαρακτηριστική γεύση οφειλόμενη στην ωρίμαση με επίχρισμα. Επιπλέον, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε νερό σε σχέση με άλλα παρεμφερή τυριά, αυτό το τυρί διακρίνεται από τα άλλα λόγω της ελαστικής και βουτυρώδους υφής του και, ταυτοχρόνως, της σύστασης που επιτρέπει να τεμαχίζεται εύκολα σε φέτες.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η προστασία του Danbo ως γεωγραφικής ένδειξης αιτιολογείται λόγω της χαρακτηριστικής μεθόδου παραγωγής του και της φήμης του.

Τεχνικές παραγωγής:

Η μεταποίηση του Danbo γίνεται με μια εντελώς ιδιαίτερη ωρίμαση χάρη στο επίχρισμα η οποία ονομάζεται «δανική μέθοδος» και συνίσταται στην ύγρανση των τυριών ώστε να προκαλείται ωρίμαση χάρη στο επίχρισμα από το εξωτερικό προς το εσωτερικό. Η ωρίμαση αυτή είναι καθοριστική για την εντελώς ιδιαίτερη γεύση του τυριού. Οι Δανοί έχουν υιοθετήσει αυτή τη γεύση, αλλά δεν είναι καθόλου αρεστή στους υπόλοιπους Ευρωπαίους. Μία από τις ιδιαιτερότητες κατά την παραγωγή του «Danbo» είναι η προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων νερού που συμβάλλει στη δημιουργία της χαρακτηριστικής σύστασης του τυριού. Η μέθοδος παραγωγής του Danbo στο παρελθόν και σήμερα διδάσκεται ως απαραίτητο τμήμα του προγράμματος εκπαίδευσης των δανών τυροκόμων και μεγάλος αριθμός των εκπαιδευτικών συγγραμμάτων που χρησιμοποιούνται στη Δανία για τη διδασκαλία της γαλακτοκομικής τεχνικής αναφέρεται στην παραγωγή του «Danbo». Επί έναν αιώνα και περισσότερο, οι τεχνικοί, οι τεχνίτες και οι μηχανικοί του γαλακτοκομικού κλάδου διδάσκονται τις τεχνικές παραγωγής του Danbo. Λόγω αυτής της μακρόχρονης εκπαιδευτικής παράδοσης και της ιδιαίτερης διαδικασίας παραγωγής και ωρίμασης, το «Danbo» πρέπει να παράγεται και να ωριμάζει σε αίθουσες ωρίμασης στη Δανία.

Φήμη:

Το 1952, δέκα τυπικά δανικά τυριά, ένα εκ των οποίων ήταν το «Danbo», έλαβαν δανική ονομασία βάσει της σύμβασης της Stresa και του διατάγματος αριθ. 80 του δανικού Υπουργείου γεωργίας της 13ης Μαρτίου 1952. Οι εν λόγω ονομασίες και οι περιγραφές που τις αφορούν ισχύουν ακόμη και σήμερα, βάσει του δανικού διατάγματος αριθ. 335 της 10ης Μαΐου 2004 που αφορά τα γαλακτοκομικά και λοιπά προϊόντα.

Η ονομασία «Danbo» είναι συνδυασμός των δύο δανικών ονομασιών Dan και Bo. Ετυμολογικά, Dan είναι το σκανδιναβικό παράγωγο του Danerne, ονομασία που υποδεικνύει τον λαό των Δανών, ενώ Bo σημαίνει «κάτοικος». Το όνομα «Danbo» επομένως είναι η ιστορική ονομασία ενός κατοίκου της Δανίας και δόθηκε στο τυρί γιατί αποτελεί, στο πνεύμα όλων των Δανών, το πιο χαρακτηριστικό από όλα τα τυριά της Δανίας.

Το «Danbo» αναγνωρίζεται ως σπεσιαλιτέ δανικής προέλευσης. Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα μεταξύ των καταναλωτών, η μεγάλη πλειοψηφία των δανών καταναλωτών γνωρίζει το «Danbo» και το συνδέει με τη Δανία. Καθώς η παραγωγή και η κατανάλωση του Danbo είναι συγκεντρωμένες στη Δανία, το «Danbo» είναι ιδίως γνωστό μεταξύ των δανών καταναλωτών. Συνολικά, σύμφωνα με την έρευνα, μόνο ελάχιστοι μη Δανοί γνωρίζουν το «Danbo».

Λόγω της ιδιαιτερότητάς του, και ιδίως της εντελώς ιδιαίτερης γεύσης και σύστασής του, το «Danbo» δεν μοιάζει με κανένα άλλο τυρί. Το «Danbo» είναι το συχνότερα καταναλωνόμενο τυρί στη Δανία και, λόγω της ιδιαιτερότητάς του, στην πράξη καταναλώνεται αποκλειστικά από Δανούς.

Με παραγωγή 40 000 τόνων περίπου, το «Danbo» αντιπροσωπεύει περίπου το 13 % της συνολικής τυροκομικής παραγωγής της Δανίας. Καθώς η παραγωγή και η κατανάλωση του «Danbo» ήταν συγκεντρωμένες στη Δανία, το «Danbo» θεωρείται σήμερα το εθνικό τυρί της Δανίας.

Το «Danbo» παρουσιάστηκε σε πολυάριθμες εκθέσεις επίδειξης και εμπορικές εκθέσεις καθώς και σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς και έλαβε μεγάλο αριθμό διακρίσεων. Παρουσιάζεται επί έναν αιώνα και πλέον σε εθνικές εμπορικές εκθέσεις, των οποίων αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα, μεταξύ των οποίων η πλέον πρόσφατη είναι η εθνική γαλακτοκομική έκθεση «Landsmejeriudstillingen» καθώς και η περιφερειακή έκθεση «Kredsudstillingen» του 2009. Το «Danbo» αποτέλεσε και εξακολουθεί να αποτελεί έως σήμερα αντικείμενο πολυάριθμων διαφημιστικών εκστρατειών όπου παρουσιάζεται ως τυρί μοναδικό στο είδος του, το οποίο ανταποκρίνεται στην απαίτηση των περισσότερων καταναλωτών για ένα τυρί ποιότητας που είναι ιδιαίτερος κατάλληλο για τεμαχισμό σε φέτες. Πολλά διεθνή έργα αναφοράς σχετικά με το τυρί αναφέρουν τη δανική προέλευση του τυριού. Επιπλέον, το «Danbo» περιλαμβάνεται σε πολυάριθμες δανικές συνταγές μαγειρικής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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