

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 29/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„DANBO“

EB Nr.: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Danbo“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Danija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Brandintas, kietas, iš karvės pieno pagamintas sūris. Draudžiama naudoti kitų galvijų pieną ir pieno produktus.

Vandens kiekis priklauso nuo riebalų kiekio sausojoje medžiagoje, žr. toliau pateiktą lentelę.

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje:	Didžiausias vandens kiekis:
— nuo 30 % iki < 45 %	56 %
— nuo 45 % iki < 50 %	50 %

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje išreiškiamas kaip 30 + arba 45 +. „Danbo“ sūriuose, kurių sudėtyje yra nuo 30 % iki < 45 % riebalų sausojoje medžiagoje, riebalų kiekis turi būti nurodytas pavadinime. 45 % riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra pateiktas kaip standartinis riebalų kiekis, naudojamas lyginamiesiems teiginiams apie maistingumą.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Kitos būdingos savybės:

Išorinis paviršius:

Kieta sūrio plutelė su nokinimo kultūrų sluoksniu. Paviršius gali būti padengtas žieve.

Vidinė dalis:

Spalva: nuo balsvos (arba kaulo spalvos) iki šviesiai geltonos.

Konsistencija: nors sūris minkštas ir tamprus, jį lengva pjauti.

Struktūra: nuo kelių iki daugybės tolygiai išsidėsčiusių, vienodai apvalių, žirnio dydžio – paprastai iki 10 mm skersmens – akučių; gali būti ir kelios plyšio pavidalo akutės. Jei naudojamos kvapiosios medžiagos, akutės paprastai yra netaisyklingos formos ir jų yra daug mažiau.

Kvapas ir skonis: švelnus, rūgštoko, aromatingo skonio, kuris būdingas sūriams, nokinamiems veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms. Ilgiau nokintiems sūriams būdingas stipresnis kvapas ir skonis.

Forma:

Plokščias, kvadrato arba stačiakampio formos.

Nokinimas:

„Danbo“ sūriams būdingas skonis ir konsistencija susiformuoja 3–4 savaites juos nokinant 12–20 °C temperatūroje. Gamintojas „Danbo“ sūrius gali tiekti kitai įmonei, kuri juos toliau apdoroja, įskaitant nokinimą, arba saugo iki to termino pabaigos; tačiau jei sūriai nebuvo išlaikyti bent minimalų nokinimo laiką, kita įmonė negali jais prekiauti.

Kvapiosios medžiagos:

Kmynai gali būti naudojami su sąlyga, kad sūrio kvapui ir skoniui užtikrinti bus naudojami priedai ir kad pagrindinė kvapioji medžiaga bus nurodyta pavadinime arba kartu su pavadinimu.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

„Danbo“ sūrius privalo gaminti ir nokinti Danijos sūrių gamintojai. Visų pirma gamybos procesas vykdomas dviem etapais, kurie skiriasi nuo įprastos sūrių gamybos technologijos. Pirmas etapas – varškės apdorojimas pradedant nuo pjaustymo ir baigiant maišymu. Antras etapas – sūdymas ir nokinimo kultūros *Brevibacterium linens* auginimas (nokinimas veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms) ant sūrio paviršiaus. Šių etapų aprašymas:

Varškės apdorojimas po pjaustymo:

Supjausčius varškę pilamas didelis vandens kiekis ir santykinai žemoje temperatūroje atliekamas plikymas. Atidžiai kontroliuojant šiuos du rodiklius galima pagaminti sūrį, kurio minimalus pH yra santykinai aukštas ir kurio sudėtyje yra atitinkamai didelis vandens kiekis, – tai užtikrina būdingą konsistenciją.

Nokinimo kultūros *Brevibacterium linens* auginimas:

Santykinai aukštas minimalus pH skatina nokinimo kultūros *Brevibacterium linens* augimą – ši kultūra auga dar sparčiau, jei pirmąsias 7–10 dienų sūris laikomas 18–20 °C temperatūroje, kai santykinė drėgmė beveik atitinka santykinį oro drėgnį rasos taške. Tada sūris perkeliamas į vėsesnę ir sausesnę patalpą. Paprastai nokinimo veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms procesas užbaigiamas suminkštinant ir nuplaunant nokinimo kultūromis veikiamą paviršių, kad sūrio paviršius naktų lėčiau.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Danija

5. **Ryšys su geografinė vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Danija turi labai senas pieno produktų gamybos tradicijas, kuriomis labai didžiuojasi. Jau daugiau kaip 100 metų „Danbo“ sūrių gamyba įtraukiama į Danijos pieno produktų gamintojų mokymo programas. Danijos pieno produktų gamybos specialistai yra tinkamai apmokomi, kad įgytų esminę praktinę šio specialaus Danijos sūrio gamybos patirtį.

Istorija:

1889 m. Rasmusas Nielsenas tapo „Kirkeby“ pieninės Funene generaliniu direktoriumi. Jis buvo darbštus pienininkystės ūkio savininkas – tai akivaizdu, *inter alia*, nes ši pieninė buvo patvirtinta kaip valstybės finansavimą gavusių pienininkų mokymo įstaiga. 1896 m. Danijos vyriausybė jam suteikė finansinę paramą sūrių gamybos studijoms užsienyje. 1897 m. žiemą Rasmusas Nielsenas mokėsi vokiečių kalbos, o pavasarį išvyko į Rytų Prūsiją prie sienos su Rusija. Rytų Prūsijos kraštovaizdžiui būdingi dideli pievų plotai ir šio krašto pieninės garsėjo kaip puikūs sūrio gamintojai.

Kad studijų pieninėse pradžia nebūtų labai sunki, Danijos karališkojo veterinarijos ir žemės ūkio universiteto profesorius Bøggildas parašė Nielsenui rekomendacinį laišką. Taigi, jis buvo puikiai priimtas daugelyje mažų Rytų Prūsijos pieninių. Nielseno užduotis buvo surasti dokumentus ir sužinoti apie puikių specialių sūrių, kurie tuo metu buvo gaminami Rytų Prūsijoje, gamybos metodus. Iš Rytų Prūsijos Rasmusas Nielsenas išvyko į Olandiją ir ten dirbo daugelyje skirtingų sūrius gaminančių pieninių.

Įgijęs daug naujų žinių ir patirties, 1897 m. rudenį jis grįžo į gimtinę, į „Kirkeby“ pieninę. Grįžus namo jam rūpėjo iškart išbandyti viską, ko išmoko.

Iš pat pradžių Rasmusas buvo įsitikinęs, kad nenorėtų mėgdžioti nė vieno konkretaus pamatyto sūrio, bet panaudoti visą sukauptą patirtį ir sukurti ypatingą sūrį, visiškai naujos rūšies sūrį. Rasmuso Nielseno pagaminto naujos rūšies sūris skyrėsi nuo kitų tuo, kad buvo kvadrato formos, „opstucken“ tipo ir labai ypatingai nokinamas veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms. Tuo metu kvadrato formos „opstucken“ tipo sūris buvo didelė naujovė. Nokinimas veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms buvo ypatingas tuo, kad tirpalas su bakterijų ir mielių kultūromis buvo įtrinamas į sūrio plutelę.

Naujo sūrio prekyba vyko aktyviai, todėl pamažu daugelis skirtingų pieninių pradėjo gaminti šios rūšies sūrį. Iki Antrojo pasaulinio karo Danijoje sūris buvo dažniausiai gaminamas vietos rinkai. Po karo ir ypač 1950 m. sūrio gamyba pradėjo intensyvėti ir išaugusios eksporto apimtys reiškė, kad Danija turi

įsitvirtinti eksporto rinkose naudodama įprastus Danijos sūrių pavadinimus, kad galėtų parodyti Danijos sūrių privalumus ir parduoti juos kartu su kitais gerai žinomais Danijos žemės ūkio produktais. Šiam sūriui suteiktas garbingas „Danbo“ pavadinimas. Tai viena iš priežasčių, dėl kurios sūrio pavadinimas „Danbo“ buvo įtrauktas į Stresa konvenciją, o vėliau ir į Maisto kodeksą.

5.2. Produkto ypatumai:

„Danbo“ yra vienas iš būdingiausių Danijos sūrių, o pieno produktų gamintojams jis yra įprastas „opstucken“ tipo sūris. „Danbo“ sūriui būdingas itin savitas skonis. Šis sūris yra švelnaus, rūgštoko, aromatingo skonio, kuris būdingas sūriams, nokinamiems veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms. „Danbo“ sūriui, kurio sudėtyje, lyginant su kitais panašiais sūriais, yra didelis vandens kiekis, taip pat būdingas minkštumas ir tampumas – savybės, kurių kiti sūriai neturi, ir jį lengva pjauti.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„Danbo“ pavadinimas įtraukiamas į saugomų geografinių nuorodų registrą dėl šio sūrio gamybos metodo ir gero vardo.

Gamybos būdas:

„Danbo“ sūrių gamybai taikomas ypatingas nokinimo veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms procesas, kuris vadinamas „danišku metodu“, kai sūrio paviršius padengiamas nokinimo kultūrų sluoksniu, kad nokinimas vyktų ir sūrio paviršiuje, ir viduje. Šis nokinimo veikiant paviršiaus nokinimo kultūroms procesas yra ypatingai svarbus siekiant išgauti itin savitą sūrio skonį, kuris danams labai patinka, tačiau kurį kiti Europos šalių gyventojai nelabai vertina. „Danbo“ sūrio gamybos išskirtinė savybė yra ta, kad gamybai naudojamas didelis vandens kiekis. Šis procesas iš dalies užtikrina šiam sūriui būdingą konsistenciją. Danijoje „Danbo“ sūrių gamybos mokymo kursas visada buvo ir šiuo metu yra įprasta pienininkų mokymo programos dalis ir daugelyje mokymo vadovų galima rasti nuorodų apie „Danbo“ sūrių gamybą. Daugiau nei 100 metų Danijos pienininkai, pieno produktų gamybos technikai, technologai ir inžinieriai buvo mokomi, kaip pagaminti „Danbo“ sūrį. Atsižvelgiant į ilgametę tradicijas, perduodamas apmokant ir taikant specialų Danijoje naudojamą gamybos ir nokinimo būdą, „Danbo“ sūrius turi gaminti ir nokinti Danijos sūrių nokintojai.

Reputacija:

1952 m. pagal Stresa konvenciją ir 1952 m. kovo 13 d. Žemės ūkio ministerijos įsakymą Nr. 80 10 tipinių Danijos sūrių, įskaitant „Danbo“, buvo suteikti daniški pavadinimai. Sūrių pavadinimai ir jų aprašai yra taikomi ir šiandien pagal 2004 m. gegužės 10 d. įsakymą Nr. 335 dėl pieno produktų ir pan.

Pavadinimas „Danbo“ yra dviejų žodžių „Dan“ ir „Bo“ junginys. „Dan“ yra populiarus Šiaurės Europoje naudojamo pavadinimo „Danerne“ (liet. danai) išvestinys, o „Bo“ reiškia gyventoją. Taigi, „Danbo“ yra istorinis Danijos gyventoją reiškiantis pavadinimas, kuriuo šis sūris buvo pavadintas dėl to, kad visi danai jį laiko tipiškiausiu danišku sūriu.

„Danbo“ sūris yra pripažintas specialus daniškos kilmės sūris. Remiantis neseniai atlikta vartotojų apklausa, daugelis Danijos vartotojų žino apie „Danbo“ sūrį ir „Danbo“ pavadinimą sieja su Danija. Kadangi daugiausia „Danbo“ sūrių yra pagaminama ir suvartojama Danijoje, geriausiai apie „Danbo“ sūrius žino Danijos vartotojai. Atlikus apklausą paaiškėjo, kad apskritai tik nedaugelis asmenų, kurie nėra danai, žino apie „Danbo“ sūrius.

Dėl būdingo išskirtinumo, itin savito skonio ir ypatingos konsistencijos „Danbo“ sūrius sunku lyginti su kitais. „Danbo“ yra dažniausiai vartojamas sūris Danijoje. Dėl būdingo savitumo šį sūrį dažniausiai renkasi tik danai.

„Danbo“ sūrių pagaminama daugiau nei 40 000 tonų – tai sudaro apie 13 proc. visos sūrių gamybos Danijoje. „Danbo“ sūrių gamyba ir vartojimas sutelkti Danijoje ir šiandien „Danbo“ yra laikomas nacionaliniu Danijos sūriu.

„Danbo“ sūris buvo eksponuojamas nacionalinėse ir tarptautinėse parodose ir konkursuose ir pelnė daug apdovanojimų. Daugiau nei 100 metų „Danbo“ sūris buvo nuolat eksponuojamas nacionalinėse parodose, – paskutinį kartą šis sūris buvo eksponuojamas 2009 m. nacionalinėje pieno produktų parodoje ir regioninėse parodose. Buvo organizuota ir vis dar organizuojama daug „Danbo“ sūrio reklamos akcijų, nes šis sūris – išskirtinis ir atitinka daugelio vartotojų geram sūriui keliamus reikalavimus; be to, jį itin patogu pjaustyti. Daugelyje tarptautinių žinytų apie sūrius nurodoma daniška šio sūrio kilmė. Be to, „Danbo“ sūris naudojamas ir gaminant daugelį daniškų patiekalų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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