

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 29/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“DANBO”

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Danbo”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Dānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Nogatavināts, ciets siers, kas ražots no govju piena. Ražošanā nav atļauts izmantot citu dzīvnieku pienu un piena produktus.

Mitruma saturs: atkarīgs no tauku satura sausnā, sk. turpmāk.

Tauku saturs sausnā:	Maks. mitruma saturs:
— no 30 % līdz < 45 %	56 %;
— no 45 % līdz < 50 %	50 %

Tauku saturu sausnā izsaka kā 30 + vai 45 +. Ja tauku saturs sausnā ir no 30 % līdz < 45 %, tas jāiekļauj siera “Danbo” nosaukumā. Lai sniegtu salīdzinošas uzturvērtības norādes par tauku saturu, par atsaucē vērību tiek pieņemts tauku saturs sausnā 45 %.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Citas raksturīgās īpašības ir šādas.

Ārējais izskats:

Cieta miza ar glemi. Virsma var būt pārklāta.

Iekšpuse:

Krāsa: no baltas (vai zilņķaula krāsas) līdz gaiši dzeltenai.

Konsistence: lai gan siers ir plastisks un mīksts, tas ir viegli sagriežams.

Acojums: var būt gan nedaudzas, gan daudzas vienmērīgi izvietotas, apaļas zirņa lieluma acis, kuru diametrs visbiežāk nepārsniedz 10 mm, iespējamās dažas plaisveida acis. Ja tiek izmantoti aromatizētāji, visā sierā ir lielāks skaits sīku neregulāras formas acu.

Smarža un garša: maiga, nedaudz skābena, aromātiska un savdabīga garša, kas rodas, nogatavināšanā izmantojot glemi. Siera vecumam pieaugot, smarža un garša kļūst izteiktāka.

Forma:

Plakana, kvadrātveida vai taisnstūrveida.

Nogatavināšana:

“Danbo” raksturīgā garša un konsistence tiek panākta, 3–4 nedēļas nogatavinot sieru 12–20 °C temperatūrā. Ražotājs drīkst nodot sieru “Danbo” tālākai apstrādei, arī nogatavināšanai, vai uzglabāšanai citam uzņēmumam, pirms siers ir sasniedzis minēto vecumu, taču šis otrais uzņēmums to nedrīkst laist apgrozībā, pirms siers ir sasniedzis noteikto minimālo vecumu.

Aromatizētāji:

Ir atļauts pievienot ķīmenes, ja tās būtiski ietekmē siera smaržu un garšu un ja noteicošais aromatizētājs tiek iekļauts siera nosaukumā vai norādīts saistībā ar to.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

“Danbo” ražošana un nogatavināšana jāveic siera nogatavinātavās Dānijā. Divi ražošanas metodes posmi īpaši atšķiras no tradicionālās piena pārstrādes tehnoloģijas. Pirmais posms ir siera graudu apstrāde no recekļa sagriešanas līdz maisīšanas pabeigšanai. Otrais posms ir *Brevibacterium linens* kultivēšana (nogatavināšana ar glemi) uz siera virsmas pēc sāļšanas. Turpinājumā ir aprakstīti abi posmi.

Siera graudu apstrāde pēc recekļa sagriešanas:

Pēc recekļa sagriešanas tiek pievienots liels daudzums ūdens, un otrreizējā atsildīšana beidzas relatīvi zemā temperatūrā. Rūpīgi kontrolējot šos divus parametrus, ir iespējams izgatavot sieru ar relatīvi augstu minimālo pH un attiecīgi augstu mitruma saturu, kas nodrošina raksturīgo konsistenci.

Brevibacterium linens kultivēšana:

Minimālais pH, kas ir relatīvi augsts, veicina *Brevibacterium linens* augšanu. To ievērojami sekmē arī tas, ka pirmās 7–10 dienas sieru uzglabā 18–20 °C temperatūrā telpās, kurās relatīvais gaisa mitrums ir tuvs rasas punktam. Tad sieru pārvieto uz vēsāku, sausāku noliktavu. Parasti nogatavināšana beidzas ar glemes slāņa atmieksēšanu un nomazgāšanu, kas palēnina nogatavināšanas procesu.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Dānija

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Dānija var lepoties ar senām piena produktu ražošanas tradīcijām. Siera “Danbo” ražošana vairāk nekā 100 gadu ir bijusi Dānijas piensaimniecības skolu programmu neatņemama daļa. Dānijas piensaimniecības speciālisti profesionālās apmācības laikā ir apguvuši galvenās zināšanas un prasmes, kas vajadzīgas šīs dāņu siera šķirnes ražošanai.

Vēsture:

1889. gadā Rasmuss Nīlens (*Rasmus Nielsen*) kļuva par Fīnas salā esošās Kirkebijas (*Kirkeby*) pienotavas vadītāju. Viņš bija prasmīgs piensaimnieks, ko cita starpā apliecināta tas, ka šī pienotava tika apstiprināta par piensaimnieku mācību iestādi, kas saņem valsts atbalstu. 1896. gadā Dānijas valdība piešķīra Nīlsenam stipendiju, lai viņš varētu studēt siera ražošanu ārzemēs. Nākamajā ziemā viņš mācījās Vācijā un 1897. gadā gar Krievijas robežu devās uz Austrumprūsiju. Viņš nonāca plašā, zālājiem klātā līdzenumā. Vietējās pienotavas bija izslavētas laba siera ražotājas.

Lai Nīlsenam būtu vieglāk uzsākt iepazīšanos ar pienotavu darbu, viņam bija izdota Dānijas Karaliskās veterinārmedicīnas un lauksaimniecības augstskolas profesora Bernharda Begilda (*Bernhard Bøggild*) ieteikuma vēstule. Tāpēc viņu laipni uzņēma daudzās mazās pienotavas, kuras atradās Austrumprūsijā. Viņa uzdevums bija izziņāt receptes un paņēmienus, kurus tolaik Austrumprūsijā izmantoja izsmalcinātu sieru šķirņu ražošanā. Pēc uzturēšanās Austrumprūsijā Rasmuss Nīlens devās uz Holandi, kur viņš daudzās dažādās pienotavās piedalījās siera ražošanā.

1897. gada rudenī Nīlens atgriezās Kirkebijas pienotavā, ieguvīš jaunas zināšanas un pieredzi. Atgriezies mājās, viņš tūdaļ sāka izmēģināt visu, ko bija iemācījies.

Jau no paša sākuma viņš bija apņēmies neatdarināt nevienu no citviet iepazītajām siera šķirnēm, bet gan sakopot visu savu pieredzi, lai izgatavotu ļoti īpašu sieru, pilnīgi jaunu siera šķirni. Rasmusa Nīlensa jaunais siers izcēlās ar to, ka tas bija kvadrātveida presētais siers, kura nogatavināšanā izmantoja glemi veidojošas baktērijas. Kvadrātveida presētais siers tajā laikā bija kas pilnīgi jauns. Arī nogatavināšana ar glemi bija specifiska, jo siera miza tika ieberzēta ar šķīdumu, kas saturēja baktēriju un rauga sēnīšu kultūras.

Jaunā siera pārdošanas apjomi strauji auga, un pamazām arvien vairāk pienotavu sāka ražot šo sieru. Pirms Otrā pasaules kara šo sieru Dānijā ražoja galvenokārt iekšzemes tirgum. Pēc kara un sevišķi pagājušā gadsimta 50. gados siera ražošana Dānijā piedzīvoja uzplaukumu, un līdz ar eksporta apjoma

palielināšanos eksporta tirgū radās nepieciešamība siera šķirnes pārdot ar tipiskiem nosaukumiem, lai līdztekus citiem labi zināmiem Dānijas lauksaimniecības produktiem varētu atpazīt dāņu sierus. Šim sieram tika dots godpilnais nosaukums "Danbo". Tas ir viens no iemesliem, kāpēc "Danbo" tika iekļauts Strezas konvencijā un vēlāk *Codex Alimentarius*.

5.2. Produkta specifika:

"Danbo" ir viens no tipiskākajiem Dānijas sieriem, un piena produktu ražotāji uzskata, ka tas ir tipisks presētā siera veids. "Danbo" piemīt ļoti savdabīga garša. Tā ir maiga, nedaudz skābena, aromātiska un savu specifiku iegūst nogatavināšanas procesā, kurā izmanto glemi. Salīdzinājumā ar citiem līdzīgiem sieriem "Danbo" ir augsts mitruma saturs, un tas padara šo sieru plastisku un maigu, taču viegli sagriežamu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Danbo" aizsardzība balstās uz šā siera raksturīgo ražošanas metodi un reputāciju.

Ražošanas metode:

"Danbo" ražošanā tiek izmantota ļoti specifiska nogatavināšana ar glemi, kas pazīstama kā "dāņu metode", proti, glemi veidojošās baktērijas sieram uzklāj tā, lai nogatavināšanās notiktu virzienā no ārpusē uz centru. Tieši nogatavināšana ar glemi ir tā, kas piešķir sieram tā specifisko garšu, ko dāņi ir iecienījuši, bet kas šķiet ne pārāk patīkama citu Eiropas tautu pārstāvjiem. "Danbo" ražošana ir saistīta ar liela ūdens daudzuma pievienošanu, un tas ir viens no siera raksturīgās konsistences iemesliem. Siera "Danbo" ražošanas metode ir bijusi un joprojām ir neatņemama piensaimnieku izglītības daļa Dānijā, un tāpēc daudzās mācību grāmatās vēl arvien ir atrodamas norādes par "Danbo" ražošanu. Vairāk nekā 100 gadu Dānijas piensaimnieki, piena produktu ražošanas tehniķi, piena pārstrādes tehnologi un inženieri ir apguvuši "Danbo" ražošanu. Ņemot vērā sen iedibinātās izglītības tradīcijas un Dānijā izmantoto īpašo siera ražošanas un nogatavināšanas metodi, "Danbo" ražošana un nogatavināšana jāveic siera nogatavinātavās Dānijā.

Reputācija:

1952. gadā 10 tipiskiem Dānijas sieriem, tostarp arī "Danbo", saskaņā ar Strezas konvenciju un Lauksaimniecības ministrijas 1952. gada 13. marta rīkojumu Nr. 80 tika piešķirti nosaukumi dāņu valodā. Šie sieru nosaukumi un atbilstošie apraksti saskaņā ar 2004. gada 10. maija rīkojumu Nr. 335 par piena produktiem ir spēkā arī mūsdienās.

Apzīmējums "Danbo" ir radies, apvienojot divus vārdus "Dan" un "Bo". "Dan" ir ziemeļos lietots atvasinājums no tautas nosaukuma "Danerne" (dāņi), savukārt "Bo" burtiskā nozīme ir "iedzīvotājs". Tātad nosaukums "Danbo" ir vēsturisks apzīmējums kādam, kas dzīvo Dānijā, un sieram tas piešķirts tāpēc, ka dāņi to uzskata par tipiskāko no visiem Dānijas sieriem.

"Danbo" ir augstu vērtēts Dānijas izcelsmes produkts. Nesena patērētāju aptauja liecina, ka lielākā daļa Dānijas patērētāju zina, kas ir "Danbo", un saista to ar Dāniju. Tā kā "Danbo" ražošana un patēriņš notiek galvenokārt Dānijā, šis siers ir pazīstams galvenokārt dāņu vidū. Aptaujā atklājās, ka tikai nedaudzi citu tautu pārstāvji zina, kas ir "Danbo".

Šā siera īpašā specifika, proti, tā ļoti savdabīgā garša un īpatnējā konsistence, padara "Danbo" par sieru, kas nelīdzinās citiem. "Danbo" ir Dānijā visvairāk ēstā siera šķirne, un tās specifikas dēļ to ēd gandrīz tikai dāņi.

"Danbo" ražošanas apjoms pārsniedz 40 000 tonnu, un tas ir apmēram 13 % no kopējās siera produkcijas Dānijā. "Danbo" ražošana un patēriņš notiek galvenokārt Dānijā, un mūsdienās "Danbo" tiek uzskatīts par Dānijas nacionālo siera šķirni.

Siers "Danbo" ir piedalījies gan valsts, gan starptautiska mēroga izstādēs un konkursos un ieguvis daudzas balvas. "Danbo" jau vairāk nekā 100 gadu ir neatņemama daļa valstī rīkotajās izstādēs, kā pēdējās var minēt nacionālo piensaimniecības izstādi un piensaimnieku apvienības izstādes 2009. gadā. Gan senāk, gan tagad ir rīkotas neskaitāmas reklāmas kampaņas, kas paredzētas tieši sieram "Danbo" – vienreizējam sieram, kurš var apmierināt lielākās patērētāju daļas vēlmi pēc laba siera, kas ir īpaši piemērots griešanai šķēlēs. Daudzos starptautiskos uzziņu materiālos ir norādīta siera izcelsme Dānijā. Turklāt "Danbo" ir minēts kā sastāvdaļa daudzās dāņu ēdienu receptēs.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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