

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2012/C 29/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „DANBO“

ES č.: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Danbo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Dánsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Zrelý, tvrdý syr vyrobený z kravského mlieka. Mlieko a mliečne výrobky iných zvierat nie sú povolené.

Obsah vody: závisí od obsahu tuku v sušine, pozri tabuľku ďalej

Obsah tuku v sušine:	maximálny obsah vody
— Od 30 % do < 45 %	56 %
— Od 45 % do < 50 %	50 %

Tuk v sušine je vyjadrený ako 30 + alebo 45 +. V syroch Danbo s obsahom tuku v sušine 30 % až < 45 %, musí byť obsah tuku uvedený ako súčasť názvu. Obsah tuku v sušine 45 % sa používa ako referenčná hodnota obsahu tuku pre porovnanie informácií o výživnej hodnote.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Ďalšie charakteristické vlastnosti sú tieto:

Vonkajšok:

Tvrdá kôra s mazom. Povrch môže byť s povlakom.

Vnútrajšok:

Farba: Belavá (alebo slonovinovo biela) až svetložltá

Textúra: Hoci má jemnú a plnú konzistenciu, ľahko sa krája.

Štruktúra: Zopár alebo veľa rovnomerne rozmiestnených pravidelných okrúhlych dier vo veľkosti hrášku väčšinou s priemerom do 10 mm, prípadne s niekoľkými štrbinovými otvormi. Ak sa pridajú dochucovadlá, syr má oveľa menej dier, ktoré nie sú pravidelné.

Vôňa a chuť: jemná, kyslastá, aromatická, charakteristická chuť v dôsledku zrenia pod mazom. Čím je syr zrelší, tým sú vôňa a chuť výraznejšie.

Tvar:

Plochý štvorec alebo obdĺžnik.

Zrenie:

Charakteristická chuť a textúra syra Danbo sa dosahuje po troch až štyroch týždňoch zrenia pri teplote od 12 do 20 °C. Výrobca môže syr Danbo poslať na ďalšie spracovanie, vrátane zrenia, alebo na uskladnenie v inej spoločnosti, skôr ako dozreje, ale táto spoločnosť ho nesmie predávať, kým syr nedosiahne minimálny vek.

Dochucovadlá:

Môže sa pridať rasca, ak príslušná prísada charakterizuje vôňu a chuť syra a ak sa základné dochucovadlo uvedie v názve alebo v súvislosti s názvom.

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

### 3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Syr Danbo sa musí vyrobiť a dozrieť v prevádzkach na dozrievanie syrov v Dánsku. Konkrétne spôsob výroby tvoria dve fázy, ktoré sa líšia od konvenčných mliekarenských technológií. V prvej fáze sa spracúva tvaroh, až kým neskončí proces miešania. V druhej fáze sa na povrchu po osolení syra množia baktérie *Brevibacterium linens* (zrenie pod mazom). Obe fázy sú opísané ďalej:

Spracovanie tvarohu po rozkrájaní:

Po rozkrájaní sa pridá veľké množstvo vody a parenie sa dokončuje pri pomerne nízkej teplote. Starostlivým sledovaním týchto dvoch parametrov je možné vyrábať syr, ktorý má relatívne vysokú minimálnu úroveň pH a primerane vysoký obsah vody, v dôsledku čoho vzniká charakteristická konzistencia.

Kultivácia *Brevibacterium linens*:

Pomerne vysoká minimálna úroveň pH podporuje rast baktérií *Brevibacterium linens*, čomu tiež veľmi pomáha aj to, že syr sa skladuje najskôr 7 – 10 dní pri teplote 18 – 20 °C a relatívnej vlhkosti vzduchu takmer na rosnom bode. Syr sa potom prenáša a uskladňuje v chladnejšom a suchšom priestore. Zrenie pod mazom sa zvyčajne zavŕši zmäkčovaním a umývaním vrstvy mazu, čím sa spomalí povrchové zrenie.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Dánsko

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Dánsko má veľmi dlhú a hrdú tradíciu výroby mliečnych výrobkov. Už viac ako 100 rokov je výroba syra Danbo neoddeliteľnou súčasťou učebných osnov na dánskych mliekarenských školách. Dánski mliekarenski odborníci sú vyškolení, aby získali základné know-how na výrobu tejto dánskej syrovej špeciality.

História:

V roku 1889 sa Rasmus Nielsen stal generálnym riaditeľom mliekarne Kirkeby vo Funen. Bol to pracovitý mliekar, čo je okrem iného zrejme aj zo skutočnosti, že mliekareň bola schválená ako školiace zariadenie pre mliekarov, ktoré získalo štátnu dotáciu. V roku 1896 získal od dánskej vlády grant, aby mohol študovať výrobu syrov v zahraničí. Nasledujúcu zimu odišiel študovať do Nemecka a na jar 1897 cestoval do východného Pruska na hraniciach s Ruskom. Krajinu tvorili stepi s rozsiahlymi trávnatými plochami. Mliekarne z tejto oblasti boli slávne ako dobrí výrobcovia syra.

Na uľahčenie začiatku štúdia v mliekarniach dostal od profesora Bøggilda z Kráľovskej dánskej veterinárnej a poľnohospodárskej univerzity list s odporúčaním. Vďaka tomu ho dobre prijali v mnohých malých mliekarniach na východe Pruska. Jeho úlohou bolo preštudovať dokumenty a zistiť všetko o technikách výroby vynikajúcich syrových špecialít, ktoré sa v tom čase vyrábali vo východnom Prusku. Z východného Pruska cestoval Rasmus Nielsen do Holandska, kde pracoval na výrobe syra vo viacerých mliekarniach.

Na jeseň roku 1897, keď získal veľa nových poznatkov a skúseností, sa vrátil domov do mliekarne Kirkeby. Doma začal ihneď skúšať všetko, čo sa naučil.

Od začiatku si bol celkom istý, že nechce napodobňovať žiaden zo syrov, ktoré videl, ale chce použiť všetky svoje skúsenosti a vytvoriť veľmi unikátny syr. Úplne nový syr. Zvláštnosťou nového syra, ktorý vyrábala Rasmus Nielsen bolo, že to bol štvorcový „opstikken“ syr s veľmi špeciálnym povrchom dozrievajúcim pod mazom. V tom čase bolo absolútnou novinkou vyrábať „opstikken“ syr štvorcového tvaru. Zrenie pod mazom bolo tiež veľmi výnimočné, keďže sa do kôry syra vtieral roztok s obsahom bakteriálnych a kvasinkových kultúr.

Nový syr sa začal rýchlo predávať a postupne tento druh syra vyrábali viaceré mliekarne. Pred druhou svetovou vojnou sa syr vyrábala prevažne pre domáci dánsky trh. Po vojne a najmä po roku 1950 sa výroba syra začala rozširovať a rast vývozu znamenal, že Dánsko sa muselo etablovať na vývoznom trhu s typicky dánskymi názvami syrov, aby sa dánske syry pri predaji odlišili od iných dobre známych

dánskych poľnohospodárskych produktov. Tento syr dostal zdvorilostné označenie Danbo. Toto je jeden z dôvodov, prečo bol syr Danbo zaradený do dohovoru zo Stresy a neskôr do potravinového kódexu *Codex Alimentarius*.

#### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Syr Danbo je jeden z najznámejších dánskych syrov a pre výrobcov mliečnych výrobkov je to typický druh syra „opstukken“. Syr Danbo má svoju veľmi výraznú chuť. Je jemná, kyslastá, aromatická a charakteristická zrením pod mazom. V porovnaní s ostatnými podobnými syrmi je pre vysoký obsah vody hebký a pružný, a napriek tomu sa stále ľahko krája.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Ochrana syra Danbo ako zemepisného označenia vychádza z jeho charakteristického zloženia a povesti.

#### Spôsob výroby:

Pri výrobe syra Danbo sa používa veľmi zvláštny proces zrenia pod mazom, ktorý sa nazýva aj „dánska metóda“ a pri ktorom sa maz natrie na syr tak, aby jeho povrch zrel zvonku aj zvnútra. Proces zrenia pod mazom je rozhodujúci pre výraznú chuť syra, ktorú Dáni prijali, ale ktorá ostatným Európanom veľmi nechutí. Osobitnou črtou pri výrobe syra Danbo je pridanie veľkého množstva vody. Čiastočne pre množstvo vody má syr svoju charakteristickú konzistenciu. Výučba výroby bola a stále je bežnou súčasťou odbornej prípravy mliekarov v Dánsku a odkazy na výrobu syra Danbo sa stále nachádzajú vo veľkom množstve výcvikových manuálov. Už viac ako 100 rokov sa mliekari, technici a technológovia v mliečnom priemysle školia vo výrobe syra Danbo. Vzhľadom na existujúcu tradíciu, ktorá sa odovzdáva prostredníctvom školení, a na osobitný spôsob výroby a zrenia používaného v Dánsku sa syr Danbo musí vyrábať v Dánsku v prevádzkach na dozrievanie syra.

#### Povešť:

V roku 1952 boli podľa dohovoru zo Stresy a vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva č. 80 z 13. marca 1952 desiatim typickým dánskym syrom vrátane syra Danbo priradené dánske názvy. Názvy syrov a zodpovedajúci opis dodnes platí v súlade s vyhláškou č. 335 z 10. mája 2004 o mliečnych výrobkoch atď.

Názov „Danbo“ vznikol kombináciou dvoch slov „Dan“ a „Bo“. Dan je odvodený zo severského ľudového názvu „Danerne“ („Dáni“) a „Bo“ znamená obyvateľ. Názov „Danbo“ je teda historickým názvom obyvateľa Dánska, a syr Danbo ho dostal preto, lebo všetci Dáni ho považujú za najtypickejší dánsky syr.

Danbo je považovaný za špecialitu dánskeho pôvodu. Podľa nedávneho spotrebiteľského prieskumu väčšina dánskych spotrebiteľov pozná syr Danbo a spája ho s Dánskom. Keďže výroba a spotreba syra Danbo sa sústreďuje v Dánsku, poznajú ho najmä dánski spotrebiteľia. Prieskum ukázal, že len málo ľudí mimo Dánska pozná syr Danbo.

Vďaka osobitnej povahe syra, predovšetkým jeho veľmi charakteristickej chuti a konzistencii, je syr Danbo jedinečný. Danbo je najkonzumovanejším syrom v Dánsku. Vzhľadom na jeho osobitný charakter ho konzumujú takmer výhradne Dáni.

Výroba viac ako 40 000 ton syra Danbo v súčasnosti predstavuje asi 13 % celej výroby syrov v Dánsku. Výroba a spotreba syra Danbo sa sústreďuje v Dánsku a Danbo sa v súčasnosti považuje za dánsky národný syr.

Syr Danbo bol predstavený na výstavách a národných aj medzinárodných súťažiach a získal veľké množstvo ocenení. Už viac ako 100 rokov sa syr Danbo pravidelne zúčastňuje na výstavách, naposledy na Národnej výstave mliečnych výrobkov a na regionálnych výstavách v r. 2009. Existujú nespočetné reklamné kampane zamerané osobitne na unikátny syr Danbo, ktorý spĺňa požiadavky väčšiny zákazníkov na dobrý syr, ktorý sa dá krájať na plátky. Veľa medzinárodných referenčných prác o syre uvádza dánsky pôvod syra. Syr Danbo sa objavuje aj v mnohých dánskych receptoch.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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

---