

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2012/C 29/11)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„DANBO“****ES št.: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Danbo“

**2. Država članica ali tretja država:**

Danska

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.3 Siri

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:**

Zorjeni, trdi sir iz kravjega mleka. Mleko in mlečni izdelki drugih živali niso dovoljeni.

Vsebnost vode: odvisna je od vsebnosti maščobe v suhi snovi, glej spodaj.

Maščoba v suhi snovi	Največja vsebnost vode
— Od 30 % do < 45 %	56 %
— Od 45 % do < 50 %	50 %

Maščoba v suhi snovi je izražena kot 30 + ali 45 +. Pri silih „Danbo“, ki vsebujejo od 30 % do < 45 % maščobe v suhi snovi, mora biti vsebnost maščobe navedena kot del imena. Kot izhodišče za primerjalne navedbe o hranilni vrednosti glede vsebnosti maščobe se uporablja vsebnost maščobe v suhi snovi, ki znaša 45 %.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Druge posebne značilnosti so:

Zunanje:

Trdna skorja z mažo. Površina je lahko premazana.

Notranje:

Barva: belkasta (ali slonokoščena) do svetlo rumena.

Tekstura: čeprav je mehek in prožen, se zlahka razreže.

Struktura: nekaj oziroma veliko enakomerno razporejenih okroglih luknjic v velikosti graha s premerom večinoma do 10 mm, lahko tudi nekaj razpok. Če se uporabljajo sredstva za aromatiziranje, ima sir na splošno precej manj luknjic nepravilnih oblik.

Vonj in okus: blag, kiselkast, aromatičen in značilen okus zaradi zorenja, pri katerem se uporablja maža. S staranjem sira postaneta njegov vonj in okus vedno bolj intenzivna.

Oblika:

Sploščen in kvadraten ali pravokoten.

Zorenje:

Značilen okus in tekstura sira „Danbo“ se razvijeta po zorenju, ki traja 3–4 tedne pri temperaturi 12–20 °C. Preden proizvod „Danbo“ dozori, ga lahko proizvajalec pošlje v drug obrat za nadaljnjo obdelavo, vključno z nadaljevanjem zorenja, ali za skladiščenje, vendar ga ta obrat ne sme dati v promet, dokler sir ne doseže minimalne starosti.

Sredstva za aromatiziranje:

Doda se lahko kumina, pri čemer mora imeti sir vonj in okus po dodatkih ter mora biti glavno sredstvo za aromatiziranje navedeno v imenu ali v zvezi z njim.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Proizvodnja in zorenje proizvoda „Danbo“ morata potekati v zoriščnicah na Danskem. Način proizvodnje vključuje dve fazi, ki se razlikujeta od običajne tehnologije mlečnih izdelkov. Prva faza vključuje obdelavo sirnine od razreza do zaključka mešanja. V drugi fazi se na površini sira po soljenju razvije bakterija *Brevibacterium linens* (zorenje, pri katerem se uporablja maža). Obe fazi sta opisani v nadaljevanju.

Obdelava sirnine po razrezu:

Po razrezu se doda velika količina vode in segrevanje se zaključi pri razmeroma nizki temperaturi. Z natančnim nadzorom teh dveh parametrov je mogoče proizvesti sir z razmeroma visoko minimalno vrednostjo pH in ustrezno visoko vsebnostjo vode, kar zagotavlja značilno konsistenco proizvoda.

Gojenje bakterije *Brevibacterium linens*:

K razvoju bakterije *Brevibacterium linens* prispevata razmeroma visoka minimalna vrednost pH in zlasti dejstvo, da je sir prvih 7–10 dni skladiščen pri temperaturi 18–20 °C in relativni vlažnosti blizu rosišča. Nato sir premestijo v hladnejše in bolj suho skladišče. Postopek zorenja, pri katerem se uporablja maža, se običajno zaključí z mehčanjem in pranjem površine, na kateri je maža, zato se proces zorenja površine sira upočasni.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Danska

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Proizvodnja mlečnih izdelkov ima na Danskem zelo dolgo in častivredno tradicijo. Proizvodnja sira „Danbo“ je že več kot 100 let sestavni del učnega načrta v danskih mlekarskih šolah. Danski strokovnjaki za mlečne izdelke se ustrezno usposablajo, da pridobijo strokovno znanje in izkušnje, ki so bistvene za proizvodnjo te danske sirarske specialitete.

Zgodovina:

Rasmus Nielsen je leta 1889 postal glavni direktor mlekarnice v Kirkebyju na otoku Funen. Kot sposoben mlekar je med drugim zagotovil, da je bila mlekarna potrjena kot izobraževalni obrat za mlekarje in je pridobila državna nepovratna sredstva. Leta 1896 je prejel dansko državno štipendijo za študij sirarstva v tujini. Naslednjo zimo se je učil nemški jezik, spomladi leta 1897 pa je odpotoval v vzhodno Prusijo, pri čemer je potoval ob meji z Rusijo. Za to območje je bila značilna stepska pokrajina z obsežnimi travišči. Tamkajšnje mlekarnice so bile zelo poznane zaradi dobre proizvodnje sira.

Za lažji začetek opravljanja študija v mlekarnah mu je profesor Bøggild s Kraljeve danske univerze za veterino in kmetijstvo izdal priporočilo. Zato so ga v veliko malih mlekarnah v vzhodni Prusiji dobro sprejeli. Njegov obisk je bil namenjen zbiranju dokumentov in spoznavanju načinov proizvodnje odličnih sirarskih specialitet, ki so se takrat proizvajale v vzhodni Prusiji. Potem je odpotoval na Nizozemsko, kjer se je s sirarstvom ukvarjal v različnih mlekarnah.

Jeseni leta 1897 se je z veliko novega znanja in izkušnjami vrnil v domačo mlekarno v Kirkebyju. Tu je takoj začel uporabljati vse svoje pridobljeno znanje.

Pri proizvodnji že od samega začetka ni želel posnemati sirov, ki jih je spoznal, ampak je želel vse svoje izkušnje združiti in proizvesti zelo poseben sir. Zamislil si je povsem nov sir. Novi sir, ki ga je proizvedel Rasmus Nielsen, je bil kvadraten sir *opstikken*, za katerega je bilo značilno posebno zorenje, pri katerem se na površino nanese maža. Dejstvo, da je bil sir *opstikken* kvadratne oblike, je bila takrat novost. Poleg tega je bilo posebno tudi zorenje, pri katerem se uporablja maža in za katerega je značilno, da se skorja sira premaže z raztopino, ki vsebuje kulture bakterij in kvasovk.

Prodaja novega sira se je hitro povečala, poleg tega je začelo to vrsto sira postopno proizvajati veliko različnih mlekarn. Pred drugo svetovno vojno se je sir na Danskem proizvajal zlasti za domači trg. Proizvodnja sira se je po vojni in zlasti v 50. letih prejšnjega stoletja začela povečevati, Danska pa se je morala na izvoznih trgih zaradi večjega izvoza uveljaviti s tipičnimi imeni danskih sirov, da bi lahko

danske sire prepoznavno tržišila poleg drugih dobro znanih danskih kmetijskih proizvodov. Ta sir je bil častno poimenovan „Danbo“. Tudi zato je bil vključen v konvencijo iz Strese in pozneje v *Codex Alimentarius*.

#### 5.2 Posebnosti proizvoda:

„Danbo“ je eden od najbolj tipičnih danskih sirov, pri proizvajalcih mlečnih izdelkov pa velja za tipično vrsto sira *opstikken*. „Danbo“ ima zelo značilen okus. Opisati ga je mogoče kot blagega, kiselkastega in aromatičnega, pri čemer mu poseben okus daje zorenje z uporabo maže. Zaradi visoke vsebnosti vode v primerjavi z drugimi, podobnimi siri je „Danbo“ bolj mehak in prožen kot drugi siri, vendar se še vedno zlahka razreže.

#### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Zaščita proizvoda „Danbo“ z geografsko označbo temelji na značilnem načinu proizvodnje in njegovem slovesu.

#### Način proizvodnje:

Pri proizvodnji sira „Danbo“ se uporablja poseben postopek zorenja, pri katerem se uporablja maža, tj. „danska metoda“, pri kateri se na sir nanese maža, ki omogoča zorenje površine sira od zunaj in znotraj. Ta postopek zorenja, pri katerem se uporablja maža, bistveno vpliva na zelo značilen okus sira, ki ga imajo Danci zelo radi, medtem ko so drugi Evropejci nad njim manj navdušeni. Pri proizvodnji sira „Danbo“ se običajno doda velika količina vode. To delno prispeva k značilni konsistenci sira. Usposabljanje za proizvodnjo sira „Danbo“ je na Danskem še vedno povsem običajen del izobraževanja o mlečnih izdelkih, zato je način proizvodnje tega sira še vedno opisan v veliko priročnikih za usposabljanje. Za proizvodnjo sira „Danbo“ se že več kot 100 let usposabljujejo danski mlekarji ter mlekarški tehniki, tehnologji in inženirji. Glede na uveljavljeno tradicijo, ki se prenaša z usposabljanjem, ter poseben način proizvodnje in zorenja, ki se uporablja na Danskem, morata proizvodnja in zorenje proizvoda „Danbo“ potekati v zoriščah na Danskem.

#### Sloves:

V skladu s konvencijo iz Strese in Odredbo ministrstva za kmetijstvo št. 80 z dne 13. marca 1952 je bilo leta 1952 z danskimi imeni poimenovanih 10 tipičnih danskih sirov, vključno s sirom „Danbo“. Imena sirov in ustrezni opisi v skladu z Odredbo št. 335 z dne 10. maja 2004 o mlečnih izdelkih in drugimi dokumenti veljajo še danes.

Izraz „Danbo“ je zloženka iz dveh besed, tj. *Dan* in *Bo*. *Dan* je nordijska izpeljanka ljudskega poimenovanja *Danerne* (tj. Danci), *Bo* pa pomeni „prebivalec“. Zato je ime „Danbo“ zgodovinski izraz za prebivalca Danske, za ta sir pa je bilo izbrano, ker je ta sir po mnenju Dancev najbolj značilen danski sir.

„Danbo“ je priznan kot specialiteta danskega porekla. Glede na nedavno potrošniško raziskavo večina danskih potrošnikov pozna proizvod „Danbo“ in ga povezuje z Dansko. Ker se proizvod „Danbo“ proizvaja in uporablja za prehrano zlasti na Danskem, ga najboljše poznajo danski potrošniki. Z raziskavo je bilo ugotovljeno, da proizvod „Danbo“ na splošno pozna zelo malo potrošnikov, ki niso Danci.

Sir „Danbo“ je zaradi svojih posebnih značilnosti, tj. zelo značilnega okusa in posebne konsistence, edinstven. Na Danskem se v prehrani uporablja najpogosteje. Zaradi posebnih značilnosti ga v prehrani uporabljajo skoraj izključno Danci.

Proizvodnja sira „Danbo“, ki presega 40 000 ton, zdaj predstavlja približno 13 % skupne proizvodnje sira na Danskem. Proizvod „Danbo“ se proizvaja in uporablja za prehrano zlasti na Danskem ter se šteje za nacionalni sir Danske.

„Danbo“ je na nacionalnih in mednarodnih sejmih ter tekmovanjih prejel veliko nagrad. Več kot 100 let se stalno pojavlja na nacionalnih sejmih, pri čemer je bil nazadnje predstavljen na nacionalnem mlekarskem sejmu in regionalnih sejmih, organiziranih leta 2009. Poleg tega potekajo številne oglaševalske kampanje, izrecno povezane s proizvodom „Danbo“ kot edinstvenim sirom, ki izpolnjuje večino zahtev potrošnikov glede izvrstnosti in je primeren zlasti za rezanje. V veliko mednarodnih referenčnih delih o siru je izpostavljeno njegovo dansko poreklo. Poleg tega je sir „Danbo“ pogosta sestavina danskih receptov.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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

---