

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 29/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"DANBO"

EG-nr: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

SBG (X) SUB ()

1. **Beteckning:**

"Danbo"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Danmark

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1. *Produkttyp:*

Klass 1.3. Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

Lagrad hårdost framställd av komjölk. Mjölk och mjölkprodukter från andra djur är inte tillåtna.

Vattenhalt: beror på fetthalten i torrsubstansen, se tabell nedan.

Fetthalt i torrsubstansen:	Högsta vattenhalt
— Från 30 % till < 45 %	56 %
— Från 45 % till < 50 %	50 %

Fetthalten i torrsubstansen uttrycks som 30 + eller 45 +. I "Danbo" med 30 % till < 45 % fett i torrsubstansen ska fetthalten anges som en del av beteckningen. En fetthalt i torrsubstansen på 45 % används som utgångspunkt för jämförande näringspåståenden gällande fetthalt.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Övriga karakteristiska egenskaper är följande:

Yttre:

Fast skorpa med kittlager. Ytan kan vara belagd.

Inre:

Färg: vitaktig (eller elfenbensfärgad) till ljusgul.

Konsistens: mjuk och smidig men ändå skivbar.

Struktur: ett fåtal till många jämnt fördelade, jämnt runda pipor av en ärtas storlek, vanligen upp till 10 mm i diameter, eventuellt med ett fåtal springformade öppningar. Om aromämnen används förekommer i allmänhet fler mindre, oregelbundet formade pipor.

Lukt och smak: mild, något syrlig, aromatisk och karakteristisk smak från kittet. Vid stigande ålder blir lukt och smak mer utpräglade.

Form:

Platt och kvadratisk eller rektangulär.

Lagring:

”Danbo” får sin karakteristiska smak och konsistens efter lagring i 3–4 veckor vid 12–20 °C. Tillverkaren får innan dess sända ”Danbo” till ett annat företag för ytterligare bearbetning, bl.a. mognadslagring, eller för magasinering, men osten får inte lämna det andra företaget innan den uppnått minimiåldern.

Aromämnen:

Kummin får tillsättas förutsatt att ostens lukt och smak kännetecknas av tillsatserna och att det huvudsakliga aromämnet ingår i beteckningen eller anges i anslutning till den.

3.3. Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

”Danbo” ska tillverkas och lagras på mognadslager i Danmark. Tillverkningsmetoden omfattar i synnerhet två steg som skiljer sig från sedvanlig mejeriteknologi. Det första steget är behandlingen av ostmassan från brytningen till dess att omrörningen avslutats. Det andra är tillväxt av *Brevibacterium linens* (kitt) på ostens yta efter saltning. Stegen beskrivs nedan.

Behandling av ostmassan efter brytning:

Efter brytningen tillsätts stora mängder vatten och eftervärmningen avbryts vid relativt låg temperatur. Genom noggrann kontroll av dessa två parametrar är det möjligt att framställa ost med både ett relativt högt lägsta pH-värde och tillräckligt hög vattenhalt, vilket ger den karakteristiska konsistensen.

Odling av *Brevibacterium linens*:

Det relativt höga lägsta pH-värdet gynnar tillväxt av *Brevibacterium linens*. Tillväxten främjas också i hög grad av att osten under de första 7–10 dagarna lagras vid 18–20 °C och en relativ luftfuktighet nära daggpunkten. Osten flyttas därefter till ett kallare, torrare lager. Mognadslagringen avslutas vanligen med att kittlagret mjukas upp och tvättas, vilket bromsar ytmognaden.

3.6. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7. Särskilda regler för märkning:

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Danmark

5. Samband med det geografiska området:

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området:

Danmark har en mycket lång och stolt tradition av tillverkning av mejeriprodukter. Tillverkning av "Danbo" har ingått i läroplanen på danska mejeriskolor i över 100 år. Danska mejeriexperter har således genom sin utbildning fått det kunnande som krävs för framställning av denna danska ostspecialitet.

Historia:

Rasmus Nielsen blev 1889 verkställande direktör för Kirkeby mejeri på Fyn. Han var en skicklig mejerist, vilket framgår bl.a. av att mejeriet godkändes som utbildningsanläggning för mejerister med statsunderstöd. Han tilldelades 1896 ett stipendium av danska staten för att studera osttillverkning utomlands. Följande vinter tog han lektioner i tyska, och på våren 1897 reste han till östra Preussen vid gränsen mot Ryssland. Där var det stäppmark med vidsträckt gräsmarker. Mejerierna där var kända som utmärkta osttillverkare.

För att underlätta hans studievistelser på mejerierna skrev professor Bøggild på den kungliga danska veterinär- och lantbrukshögskolan ett rekommendationsbrev. Han blev därför väl mottagen på de många små mejerierna i östra Preussen. Hans uppgift var att spåra dokument och ta reda på vilka metoder som användes vid framställning av de utsökta ostspecialiteter som tillverkades i östra Preussen vid den tiden. Efter östra Preussen begav sig Rasmus Nielsen till Holland, där han deltog i osttillverkning på ett antal olika mejerier.

Han återvände till Kirkeby mejeri på hösten 1897 efter att ha skaffat sig en mängd nya kunskaper och erfarenheter. Väl hemma började han genast pröva allt han lärt sig.

Han visste redan från början att han inte ville imitera en enda av de ostar han sett utan i stället utnyttja sin samlade erfarenhet för att göra en mycket speciell ost. En helt ny ost. Det särskilda med den nya ost som Rasmus Nielsen framställde var att det var en kvadratisk, pressad ("opstukken") ost med kitt som gav en mycket speciell ytmognad. Vid den tiden var det helt nytt att en "opstukken" ost var kvadratisk. Mognadslagringen med kitt var också speciell såtillvida att ostens skorpa gnedes med en lösning med bakterie- och jästkulturer.

Den nya osten sålde bra, och så småningom började många olika mejerier tillverka ost av denna typ. Före andra världskriget tillverkades ost i Danmark främst för den inhemska marknaden. Efter kriget och framför allt på 1950-talet tog osttillverkningen fart, och när exporten ökade måste Danmark

positionera sig på exportmarknaderna med typiska danska ostnamn för att kunna framhäva danska ostar i marknadsföringen vid sidan av andra välkända danska jordbruksprodukter. Denna ost gavs hedersbeteckningen "Danbo". Detta är en av orsakerna till att "Danbo" inkluderades i Stresakonventionen och senare i *Codex Alimentarius*.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten:*

"Danbo" är en av de mest typiska danska ostarna, och för mejeriproducenter är det en typisk "opstikken" ost. "Danbo" har mycket särpräglad smak. Den är mild, något syrlig, aromatisk och präglad av kittet. Den höga vattenhalten i "Danbo" jämfört med andra liknande ostar ger den också en mjukhet och smidighet som andra ostar inte har, samtidigt som den är skivbar.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Skyddet av "Danbo" som en geografisk beteckning baseras på den karakteristiska tillverkningsmetoden och på anseendet.

Tillverkningsmetod:

Vid tillverkning av "Danbo" används en mycket speciell metod, "den danska metoden", som går ut på att ett kitt appliceras på osten så att ytan mognar både från utsidan och från insidan. Denna mognadsprocess är avgörande för ostens mycket särpräglade smak, en smak som danskarna har tagit till sig men som inte tilltalar andra européer. Ett särskilt inslag i tillverkningen av "Danbo" är tillsatsen av stora mängder vatten. Det bidrar till att ge osten dess karakteristiska konsistens. Framställning av "Danbo" har varit och är fortfarande en helt naturlig del av mejeritillverkningen i Danmark, och tillverkningen beskrivs därför än i dag i en lång rad läroböcker. I över 100 år har danska mejerister, mejeritekniker, mejeriteknologer och mejeriingenjörer utbildats i framställning av "Danbo". De långa utbildningstraditionerna och den särskilda tillverknings- och mognadslagringsmetod som används i Danmark gör att "Danbo" måste tillverkas och lagras på mognadslager i Danmark.

Anseende:

Tio typiska danska ostar, bl.a. "Danbo", gavs 1952 danska beteckningar enligt Stresakonventionen och jordbruksministeriets föreskrift nr 80 av den 13 mars 1952. Ostarnas beteckningar och motsvarande beskrivningar gäller än i dag i enlighet med föreskrift nr 335 av den 10 maj 2004 om mjölkprodukter m.m.

Beteckningen "Danbo" är en kombination av de två beteckningarna "Dan" och "Bo". Dan är den nordiska avledningen av folknamnet "Dane" ("danskarna"), medan Bo betyder "den bosatta". Beteckningen "Danbo" är således den historiska termen för någon som är bosatt i Danmark och gavs denna ost därför att alla danskar betraktar den som den mest karakteristiska av alla danska ostar.

"Danbo" erkänns som en specialitet av danskt ursprung. Enligt en konsumentundersökning nyligen känner de flesta danska konsumenter till "Danbo" och förknippar den med Danmark. Eftersom tillverkningen och konsumtionen av "Danbo" är koncentrerad till Danmark är "Danbo" mest välkänd bland danska konsumenter. Undersökningen visade att det överlag är mycket få icke-danskar som känner till "Danbo".

Den särskilda karaktären, framför allt den mycket karakteristiska smaken och särpräglade konsistensen, gör "Danbo" till en helt unik ost. "Danbo" är den ost som konsumeras mest i Danmark. På grund av sin särskilda karaktär äts den nästan uteslutande av danskar.

Tillverkningen överstiger 40 000 ton, vilket betyder att "Danbo" i dag står för omkring 13 % av all osttillverkning i Danmark. Tillverkningen och konsumtionen av "Danbo" är koncentrerad till Danmark, och "Danbo" betraktas i dag som Danmarks nationalost.

"Danbo" har deltagit i utställningar och tävlingar på både nationell och internationell nivå och har tilldelats ett stort antal priser. "Danbo" har varit ett permanent inslag på nationella utställningar i över 100 år, senast på landsmejeriutställningen och på regionala utställningar under 2009. Det har genomförts och genomförs fortfarande otaliga reklamkampanjer för just "Danbo", som är en unik ost som uppfyller de flesta konsumenters krav på en god ost som särskilt lämpar sig att skiva. Ostens danska ursprung nämns i många internationella ostuppslagsverk. "Danbo" förekommer också i ett stort antal danska recept.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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