

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 150/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9**

**„DANABLU“**

**č. ES: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (uveďte)

**2. Druh změny (změn):**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

**3. Změna (změny):**

**3.1 Popis produktu:**

**3.1.1 Obsah vody v produktu Danablu 60+**

Aby bylo možné lépe zajistit, že budou dodrženy charakteristické vlastnosti produktu Danablu 60+, tedy „zpravidla měkký, roztíratelný, dá se krájet; směrem k vnějšímu okraji má poněkud tužší a kratší konzistenci“, mění se minimální obsah sušiny z 58 % (max. 42 % vody) na minimálně 56 % (max. 44 % vody).

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Ukázalo se, že některé mlékárny ze strachu, aby nepřekročily 42 % hranici, vyrábějí produkt Danablu 60+ s nižším obsahem vody, než se vyžaduje ve specifikaci produktu. To může mít za následek, že produkt Danablu 60+ je o něco tvrdší a jeho konzistence není tak krémová, jak je požadováno. Na základě tohoto zjištění Sdružení výrobců po tři roky testovalo, jak obsah sušiny/vody ovlivňuje všeobecné hodnocení výrobku. Odborný výbor zkoumal, jaký vliv má obsah vody v produktu Danablu 60+ na počet bodů za konzistenci, vůni a chuť, jakož i na celkovou známku, kterou produkt Danablu 60+ při standardních testech uděluje Steins Laboratorium A/S. Při podrobnější analýze výsledků se ukázalo, že je možné vyrábět kvalitní produkt Danablu 60+ s obsahem vody vyšším než 42 % a že stanovením maximálního obsahu vody na 44 % se zabrání tomu, aby mlékárny ze strachu, aby nepřekročily dosavadní 42 % hranici, vyráběly produkt Danablu 60+ s tužší a méně krémovou konzistencí, než vyžaduje specifikace produktu.

### 3.1.2 Hmotnostní limit produktu „Danablu“

Sdružení výrobců si přeje změnit požadavek na hmotnost produktu „Danablu“ ve tvaru zploštělého válce ze současných 2,75–3,25 kg na hmotnost okolo 3 kg, a tak optimalizovat výrobu a zabránit zbytečnému plýtvání. Tato změna je technologicky odůvodněná a na kvalitu produktu „Danablu“ nemá žádný vliv. Naopak se ukázalo, že při porcování produktu „Danablu“ ve tvaru zploštělého válce současné velikosti dochází k velkým ztrátám. Pokud by se velikost mírně upravila, ztráty by se při použití správného, moderního způsobu krájení snížily.

### 3.1.3 Označování

Změna spočívá v tom, že označení může být doplněno výrazem „Danish Blue Cheese“ nebo jeho překladem ve všech úředních jazykových verzích, neboť „Danish Blue Cheese“ i „Danablu“ jsou zapsané ochranné známky. Označení „Danish Blue Cheese“ bylo ve všech úředních jazykových verzích vždy platné a jeho překlad do jazyka příslušné země je na různých trzích zavedený.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

#### „DANABLU“

#### č. ES: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

#### CHZO ( X ) CHOP ( )

#### 1. Název:

„Danablu“

#### 2. Členský stát nebo třetí země:

Dánsko

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

##### 3.1 Druh produktu:

Třída 1.3 Sýry

##### 3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Plísňový sýr, plnotučný či vysokotučný, poloměkký až měkký, zrající s modrou plísní, vyráběný z mléka dánských krav.

Složení:

Danablu 50+: Minimální obsah tuku v sušině (%): 50, minimální obsah sušiny (%): 52

Danablu 60+: Minimální obsah tuku v sušině (%): 60, minimální obsah sušiny (%): 56

Tvar a hmotnost (nerozkrájený):

— zploštělý válec, průměr cca 20 cm, hmotnost cca 3 kg,

— hranol, délka cca 30 cm, šířka cca 12 cm, hmotnost cca 4 kg.

**Povrch:**

Bílý až nažloutlé či slabě nahnědlé barvy, bez výrazné vrstvy mazu či plísňového porostu. Uprostřed může být propadlý pouze lehce. Na povrchu mohou být viditelné otvory po vpiších. Sýr není potažen voskem ani plastovou emulzí.

**Kůra:**

Sýr nemá kůru jako takovou, pouze kompaktní, o něco tužší vnější vrstvu. Otvory po vpiších mohou být viditelné. Všechny plochy mají být celistvé, hladké a pravidelné.

**Barva:**

Sýr je bílý až slabě nažloutlý, nikoli šedivý, ne nadměrně prorostlý plísní, s pravidelným mramorováním modrozelených žilek plísně ve stopách po vpiších a v přirozeně vzniklých otvorech a trhlkách. Směrem od středu k okraji může mramorování ubývat. Stopy po vpiších jsou bez mazu a bez cizích plísňových porostů.

**Struktura:**

Rovnoměrně rozmístěné přirozené otvory a trhlky (děrování vzniklé při koagulaci) a otvory po vpiších. Směrem k vnějšímu okraji může být těsto hutnější. Žádné děrování vzniklé kvašením.

**Konzistence:**

Sýr je kyprý, ale ne drobivý, převážně měkký, roztíratelný, dá se krájet; směrem k vnějšímu okraji je konzistence poněkud pevnější a kratší.

**Vůně a chuť:**

Čistá, pikantní chuť, silně ovlivněná prorostem modré plísně. Chuť může být ostrá, trochu slaná a nakyslá, lehce nahořklá.

**Doba zrání:**

Nejméně 5 týdnů.

**3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):**

Produkt „Danablu“ se vyrábí výhradně z mléka z vymezené zeměpisné oblasti.

**3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):**

Bez specifických požadavků na kvalitu či původ krmiva.

**3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:**

Celý proces výroby musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

**3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:**

Bez specifických požadavků na krájení, strouhání či balení.

**3.7 Zvláštní pravidla pro označování:**

Danablu (50+ nebo 60+).

Lze doplnit o označení „Danish Blue Cheese“ nebo jeho překladem ve všech úředních jazykových verzích.

**4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Dánsko

**5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:****5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:**

V souladu s původní recepturou se sýr „Danablu“ vyrábí výhradně z mléka dánských krav.

#### Stručný popis zeměpisné oblasti

Zásadním prvkem výroby sýra „Danablu“, který ji omezuje na zeměpisnou oblast Dánska, je odbornost a know-how, jichž dánští sýraři během let nabývali. Tato jedinečná způsobilost zajišťuje, že výrobek „Danablu“ dosahuje tradiční kvality.

#### 5.2 Specifičnost produktu:

„Danablu“ je plnotučný či vysokotučný, poloměkký až měkký sýr s modrou plísní, který se vyrábí z mléka dánských krav. Mléko prochází homogenizací a termizací/pasterizací, což způsobuje, že sýr má výraznou pikantní chuť, lze jej krájet a lehce se drobí. Ve srovnání s jinými sýry s modrou plísní má sýr „Danablu“ výraznou chuť. Kůra je bílá a nevykazuje viditelný růst plísně či jiných mikroorganismů.

#### 5.3 Přičinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Produkt „Danablu“ se v EU i mimo ni těší pověsti dánské speciality vyrobené z dánských surovin. Této pověsti bylo dosaženo díky legislativním iniciativám a šedesátileté usilovné práci výrobců, jež zaručily zachování tradičních typických vlastností.

#### Historie:

Během 2. světové války získala jedna americká univerzita patent na homogenizaci mléka na výrobu sýra a usilovala o zavedení poplatků pro dánské sýry vyrobené z homogenizovaného mléka. Tento požadavek byl zamítnut, neboť existovaly důkazy, že tuto metodu v Dánsku zavedl Marius Boel o 20 let dříve. Sýrem se zřejmě více či méně úmyslně zabýval už jako chlapec, když doma na statku v Sallingu, kde se vyrábělo máslo a sýr, začal brzy provádět zajímavé pokusy s kulturami modré plísně. Všiml si, že sýry čas od času zplesniví, a z čiré zvědavosti je zkusil ochutnat. Ukázalo se, že takové sýry mají, jak popisuje sám Marius Boel, „jedinečnou a zároveň pikantní chuť“. Proto ze sýrů trochu plísně odebral a pěstoval ji na chlebu. Pak chleba usušil, namlel a prášek přidal do čerstvé sýřeniny. A tak se zrodil předchůdce sýra „Danablu“.

V roce 1927 se Marius Boel pokusil vyrobit sýr z homogenizovaného mléka, které dostal z mlékárny v Odense. K tomu ho inspirovala 9% smetana do kávy, která díky homogenizaci měla navzdory poměrně nízkému obsahu tuku krémovou konzistenci. Pokusy přinesly podstatné zlepšení kvality sýra. Nabyl tučnější povahy, měl pikantnější chuť, zbělal a zlepšila se jeho schopnost vázat vodu. Proto se záhy v mlékárnách, který vyráběly sýr tohoto typu, začalo mléko na výrobu sýra homogenizovat. Podobně se ve 30. letech 20. století začala v dánských sýrárnách běžně používat šetrná pasteurizace.

Kolem roku 1930 z nejrůznějších důvodů prudce narostla poptávka po dánském sýru s modrou plísní a přibývalo výrobců. Aby byla zachována kvalita výrobku, objevil se návrh zahájit jednání s vedoucím dánské státní inspekce, vrchním inspektorem Lohsem, s cílem zavést pravidelné kontroly sýrů určených na vývoz. Z jednání vyplynulo, že nejprve je třeba založit sdružení výrobců, které by projednalo detaily kontrolního systému. Proto byla na 23. června 1934 svolána schůze, kde se přítomní dohodli na založení sdružení výrobců.

Ve stejný den, kdy bylo sdružení založeno, bylo ve spolupráci s inspektorem Lohsem rozhodnuto, že první zkušební posuzování sýrů se bude konat v Odense dne 16. července 1934. Po třech zkušebních testech byla přijata kritéria hodnocení kůry, struktury, barvy, vůně a chuti a udělování celkové známky, která určuje, zda je sýr vhodný pro vývoz. V září 1934 začalo sdružení vyjednávat s ministerstvem zemědělství a státní inspekcí o stanovení pravidel určujících charakteristické vlastnosti sýra a pravidel pro schvalování mlékáren oprávněných vyrábět sýry určené na vývoz. Výsledkem jednání bylo vydání „pravidel pro posuzování sýrů roquefortového typu při státním posuzování sýrů“ (regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser). V platnost vstoupila dnem 1. ledna 1936.

Označení „Danablu“ se začalo oficiálně používat v roce 1952, kdy ministerstvo zemědělství vydalo vyhlášku č. 80 ze dne 13. března 1952 o označování dánského sýra. V roce 1958 byl vydán zákon č. 214 ze dne 16. června 1958 o zpracovávání sýra, jeho prodeji atp. Zákon obsahuje pokyny pro výrobu a kontrolu. Legislativa byla později doplněna o vyhlášky z let 1963 a 1969, které uvádějí charakteristické vlastnosti sýrů.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation\\_DANABLU\\_September%20201\\_2.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf)

---