

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 150/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«DANABLU»

Αριθ. ΕΚ: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση:
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης/-εων:

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή του δελτίου σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση/-εις:

3.1. Περιγραφή του προϊόντος:

3.1.1. Περιεκτικότητα σε νερό του Danablu 60 +

Για να εξασφαλιστεί ότι διατηρούνται τα χαρακτηριστικά του Danablu 60+, το οποίο χαρακτηρίζεται ως τυρί «γενικά μαλακό, τεμαχίσιμο και επαλείψιμο, ελαφρώς σκληρότερο και μικρότερου πάχους στο εξωτερικό του», από άποψη της τεχνικής παραγωγής, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη μειώνεται από 58 % (μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό: 42 %) σε 56 % (μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό: 44 %).

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Αποδείχθηκε ότι ορισμένα γαλακτοκομεία παράγουν Danablu 60+ περιεκτικότητας σε νερό μικρότερης από την προβλεπόμενη στις προδιαγραφές λόγω του φόβου τους μήπως υπερβούν την ανώτατη τιμή του 42 %, με αποτέλεσμα να αποκτά το Danablu 60+ ελαφρώς σκληρότερη και λιγότερο κρεμώδη σύσταση από την απαιτούμενη. Στηριζόμενη σε αυτήν τη διαπίστωση η ένωση των παραγωγών επαλήθευσε, σε περίοδο τριών ετών, τον αντίκτυπο των αντίστοιχων περιεκτικότητων σε ξηρά ύλη και σε νερό στη γενική εντύπωση για το προϊόν. Μια τεχνική επιτροπή προχώρησε στην ανάλυση με σκοπό να επαληθευτεί η πιθανή συσχέτιση μεταξύ της περιεκτικότητας σε νερό του Danablu 60+ και της βαθμολογίας που επιτυγχάνεται για τη σύσταση, την οσμή και την γούση καθώς και για τον κύριο χαρακτήρα που ορίζεται βάσει της αξιολόγησης που πραγματοποιεί η εταιρεία Steins Laboratorium A/S κατά τους συνήθεις ελέγχους του Danablu 60+. Από την ενδελεχέστερη ανάλυση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι είναι δυνατόν να παρασκευαστεί Danablu 60+ καλής ποιότητας με περιεκτικότητα σε νερό μεγαλύτερη από 42 % και αυξάνοντας την μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό σε 44 % επιτρέπεται να αποφεύγεται η παραγωγή, από τμήμα των γαλακτοκομείων, ενός Danablu 60+ πιο σφικτής και λιγότερο κρεμώδους σύστασης από την προβλεπόμενη στις προδιαγραφές λόγω φόβου υπέρβασης του ισχύοντος σήμερα ανωτάτου ορίου 42 %.

3.1.2. Μέγιστο βάρος του Danablu

Για να βελτιστοποιηθεί η παραγωγή και να αποφευχθεί η άχρηστη σπατάλη, η ένωση παραγωγών επιθυμεί να τροποποιηθεί η σημερινή προϋπόθεση βάρους που ισχύει για το πεπλατυσμένο κυλινδρικό Danablu («μεταξύ 2,75 και 3,25 kg») με αναφορά του βάρους κατά προσέγγιση («± 3 kg»). Αυτή η τροποποίηση τεχνικής φύσης δεν έχει καμία επίπτωση στην ποιότητα του Danablu. Προέκυψε πράγματι ότι ο τεμαχισμός σε μερίδες ενός πεπλατυσμένου κυλινδρικού Danablu που τηρεί το ισχύον βάρος επιφέρει σημαντική σπατάλη. Η προτεινόμενη ελάχιστη τροποποίηση του εν λόγω βάρους θα επέτρεπε τον περιορισμό της σπατάλης υπό βέλτιστες και σύγχρονες συνθήκες τεμαχισμού σε φέτες.

3.1.3. Επισήμανση

Με την τροποποίηση επιδιώκεται να εγκριθεί η συμπλήρωση της επισήμανσης με την προσθήκη της ένδειξης «Danish Blue Cheese» ή του ισοδύναμου της σε όλες τις επίσημες γλώσσες της Ένωσης, δεδομένου ότι η εν λόγω ένδειξη αποτελεί καταχωρισμένη εμπορική ονομασία, ομοίως όπως και η ένδειξη «Danablu». Η εμπορική ονομασία «Danish Blue Cheese» ισχύει από παλιά σε όλες τις επίσημες γλώσσες και η μετάφρασή της χρησιμοποιείται σε διάφορες αγορές.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«DANABLU»

Αριθ. ΕΚ: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Danablu»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Δανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3: Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Τυρί με λιπαρή ύλη μεγαλύτερη από 50 % ή μεγαλύτερη από 60 % παρασκευαζόμενο από δανικό αγελαδινό γάλα, με ημίκληρη έως μαλακή διάστικτη τυρόμαζα, ωριμασμένο έως την εμφάνιση της κυανής ευρωτίαιας.

Σύσταση:

Danablu 50+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού (%): ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη (%): 52

Danablu 60+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη σε ξηρή ύλη (%): ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη (%): 56

Σχήμα και βάρος (προ τεμαχισμού):

— πεπλατυσμένος κύλινδρος διαμέτρου 20 cm περίπου και βάρους 3 kg περίπου

— ορθογώνιο διαστάσεων 30 cm επί 12 cm περίπου και βάρους 4 kg περίπου.

Επιφάνεια:

Λευκό χρώμα έως ελαφρώς κιτρινωπό ή ελάχιστα καστανωπό, απαλλαγμένο κυρίως από επίχρισμα και ευρωτομύκητες. Μπορεί να εμφανίζει ελαφρό βύθισμα στο κέντρο. Ενδεχόμενη παρουσία οπών οφειλόμενων στη διάνοιξη διαύλων αερισμού. Απουσία επικάλυψης με παραφίνη ή πλαστικό γαλάκτωμα.

Κρούστα:

Απουσία πραγματικής κρούστας αλλά εξωτερική στιβάδα πυκνή και ελαφρώς σφικτή. Ενδεχόμενη παρουσία οπών οφειλόμενων στη διάνοιξη διαύλων αερισμού. Η επιφάνεια και οι πλευρές πρέπει να είναι ακέραια, επίπεδα και κανονικά.

Χρώμα:

Λευκό έως ελαφρώς κιτρινωπό, ούτε γκριζωπό ούτε πολύ διάστικτο, διάσπαρτο με ευκρινείς γραμμώσεις αρκετά κανονικά κατανεμημένες, με κυανοπράσινες φλέβες ευρωτίασης στα σημεία διάτρησης, τις οπές και τις σχισμές. Οι γραμμώσεις μειώνονται προχωρώντας προς την εξωτερική επιφάνεια του τυριού. Τα σημεία διάτρησης είναι απαλλαγμένα από επίχρισμα και ευρωτομύκητες ξένης προέλευσης.

Δομή

Ανοιγματα και σχισμές κανονικά κατανεμημένα (ανοίγματα πήξης) και σημεία διάτρησης. Η μάζα πυκνώνει προχωρώντας προς την εξωτερική επιφάνεια του τυριού. Απουσία οπών ζύμωσης.

Σύσταση:

Μαλακή αλλά όχι ευθρυπτη σύσταση, γενικά μυελώδης, η οποία τεμαχίζεται και επαλείφεται με ευκολία, καθώς η σκληρότητα και η ευθρυπτότητα αυξάνονται προχωρώντας προς την εξωτερική επιφάνεια του τυριού.

Άρωμα και γεύση:

Γεύση καθαρή και πικάντικη, έντονα επηρεασμένη από την καθαρή παρουσία της κυανής διάστιξης. Μπορεί να είναι έντονη, υφάλμυρη και υπόξινη και να τείνει ελαφρά προς πικρή.

Χρόνος παλαίωσης:

Πέντε εβδομάδες τουλάχιστον.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το Danablu παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα προερχόμενο από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Δεν προβλέπεται καμία ιδιαίτερη απαίτηση σχετικά με την ποιότητα ή την προέλευση των ζωοτροφών.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Δεν προβλέπεται καμία ιδιαίτερη απαίτηση σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο ή τη συσκευασία.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Danablu (50+ ή 60+).

Μπορεί να συμπληρώνεται με την ένδειξη «Danish Blue Cheese» ή το ισοδύναμό της σε όλες τις επίσημες γλώσσες.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Δανία

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:**5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:**

Σύμφωνα με την αρχική συνταγή το Danablu παράγεται αποκλειστικά από δανικό αγελαδινό γάλα.

Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Καθοριστικό στοιχείο της παραγωγής του Danablu αποτελούν οι γνώσεις και η τεχνογνωσία που παραδοσιακά διαθέτουν οι δανοί τυροκόμοι, λόγος για τον οποίο η παραγωγή περιορίζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής της Δανίας. Αυτή η απaráμιλλη ικανότητα εγγυάται τη διατήρηση, με την πάροδο του χρόνου, της ποιότητας του παραγόμενου τυριού Danablu.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το Danablu είναι ένα τυρί με κυανές φλεβώσεις, με πλήρη ή υπερπλήρη λιπαρά, ημισκληρο έως μαλακό, ωριμασμένο με κυανή ευρωτίαση και παραγόμενο από δανικό αγελαδινό γάλα. Το γάλα ομογενοποιείται και κατόπιν υποβάλλεται σε θέρμιση/παστερίωση που προσδίδουν στο τυρί έντονη και πικάντικη γεύση και ελαφρώς εύθρυπτη σύσταση που επιτρέπει να κόβεται το τυρί με το μαχαίρι. Σε σύγκριση με άλλα τυριά με ευρωτομύκητες το Danablu έχει έντονη γεύση. Η κρούστα είναι λευκή και απαλλαγμένη από ευρωτομύκητες ή άλλους εμφανείς μικροοργανισμούς.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Το Danablu είναι γνωστό, εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, ως σπεσιαλιτέ της Δανίας παραγόμενη από πρώτες ύλες προερχόμενες από την Δανία. Η φήμη αυτή στηρίζεται σε νομοθετικές πρωτοβουλίες και στις προσπάθειες που καταβάλλουν οι παραγωγοί επί 60 χρόνια για να εξασφαλίσουν την ποιότητα του προϊόντος, χάρη στις οποίες έχουν διατηρηθεί τα παραδοσιακά και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Ιστορία

Κατά τη διάρκεια του δευτέρου παγκοσμίου πολέμου ένα αμερικανικό πανεπιστήμιο είχε καταθέσει μια ευρεσιτεχνία σχετικά με την ομογενοποίηση του τυροκομικού γάλακτος και προσπάθησε να επιτύχει την πληρωμή δικαιωμάτων επί των δανικών τυριών που παράγονται από ομογενοποιημένο γάλα. Αυτό το αίτημα απορρίφθηκε γιατί αποδείχθηκε ότι η μέθοδος είχε εισαχθεί στη Δανία είκοσι χρόνια πριν από τον Marius Boel. Ήδη από την παιδική ηλικία αυτός είχε την ιδέα, λιγότερο ή περισσότερο συνειδητή, επειδή επιδόθηκε από πολύ νωρίς σε συναρπαστικά πειράματα καλλιέργειας κυανών ευρωτομυκήτων στο σπίτι του, στο αγρόκτημα του Salling όπου οι γονείς του παρήγαγαν βούτυρο και τυρί. Είχε παρατηρήσει ότι, από καιρού εις καιρόν, τα τυριά μούχλιαζαν και, από καθαρή περιέργεια, τα είχε δοκιμάσει. Αποδείχθηκε ότι, σύμφωνα με τα λεγόμενα του ίδιου του Marius Boel, ότι αυτά τα τυριά «είχαν μια γεύση ιδιαίτερη αλλά και πικάντικη». Γι'αυτό πήρε δείγμα από τη μούχλα των τυριών και την ενοφθάλμισε σε ψωμί. Αφού ξήρανε και κατόπιν άλεσε αυτό το ψωμί, πρόσθεσε την σκόνη που έλαβε στο νωπό τυρόπηγμα, δημιουργώντας έτσι τον πρόδρομο του τυριού Danablu.

Το 1927 ο Marius Boel προσπάθησε να παρασκευάσει τυρί από ομογενοποιημένο γάλα το οποίο προμηθευόταν από ένα γαλακτοκομείο του Odense. Είχε συλλάβει την ιδέα αυτή από την σύσταση της κρέμας για καφέ 9 % η οποία, χάρη στην ομογενοποίηση, παραμένει κρεμώδης παρά το γεγονός ότι διαθέτει περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη σχετικά χαμηλή. Αυτά τα πειράματα επέφεραν αξιοπρόσεκτη βελτίωση της ποιότητας του τυριού του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη ήταν αυξημένη, η γεύση πιο πικάντικη, το χρώμα πιο λευκό και η ικανότητα κατακράτησης νερού μεγαλύτερη. Η πρακτική της ομογενοποίησης του τυροκομικού γάλακτος σύντομα διαδόθηκε στα γαλακτοκομεία που παρασκεύαζαν τυρί αυτού του τύπου, ενώ η χαμηλή παστερίωση του τυροκομικού γάλακτος εξελίχθηκε σε συνήθη πρακτική στα δανικά γαλακτοκομεία κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1930.

Αυτά τα διάφορα στοιχεία εξηγούν την ισχυρή αύξηση της ζήτησης για το Danablu περίπου το 1930 καθώς και του αριθμού παραγωγών. Για να εξασφαλιστεί η διατήρηση μιας συγκεκριμένης ποιότητας, ανελήφθη η πρωτοβουλία να ξεκινήσουν διαπραγματεύσεις με τον κεντρικό επιθεωρητή Lohse, διευθυντή του Statskontrol, της εθνικής υπηρεσίας ελέγχου των γαλακτοκομικών προϊόντων, ώστε να θεσπιστεί τακτικός έλεγχος των τυριών που προορίζονται για εξαγωγή. Με την ολοκλήρωση των διαπραγματεύσεων το συμπέρασμα ήταν ότι, σαν πρώτο βήμα, ήταν απαραίτητη η ίδρυση ένωσης παραγωγών ικανής να συζητήσει τις λεπτομέρειες του συστήματος ελέγχου. Συγκλήθηκε μια πρώτη συνεδρίαση στις 23 Ιουνίου 1934. Αποφασίστηκε να συσταθεί ένωση παραγωγών.

Την ίδια ημέρα της δημιουργίας της ένωσης αποφασίστηκε, σε συνεργασία με τον επιθεωρητή Lohse, να διοργανωθεί η πρώτη αξιολόγηση της ποιότητας των τυριών στην Odense, στις 16 Ιουλίου 1934. Μετά από την τρίτη καθορίστηκαν κριτήρια αξιολόγησης της ποιότητας της κρούστας, της δομής, του χρώματος, της οσμής και της γεύσης, καθώς και συνολικής αξιολόγησης της καταλληλότητας του τυριού ως προϊόντος εξαγωγής. Τον Σεπτέμβριο 1934 η ένωση ξεκίνησε διαπραγματεύσεις με τον υπουργό γεωργίας και το Statskontrol, προκειμένου να καθοριστούν οι κανόνες σχετικά με τις χαρακτηριστικές ιδιότητες του τυριού και την αδειοδότηση των γαλακτοκομείων για την παραγωγή τυριού προοριζόμενου για εξαγωγή. Οι διαπραγματεύσεις αυτές κατέληξαν στη διάδοση, από το υπουργείο γεωργίας του «κανονισμού για τον χαρακτηρισμό των τυριών τύπου Roquefort στο πλαίσιο των κρατικών αξιολογήσεων τυριών», που άρχισε να ισχύει την 1η Ιανουαρίου 1936.

Το 1952 η ονομασία του τυριού «Danablu» επισημοποιήθηκε με τη δημοσίευση του διατάγματος αριθ. 80 του υπουργείου γεωργίας, της 13ης Μαρτίου 1952, σχετικά με τις ονομασίες των δανικών τυριών. Το 1958 δημοσιεύθηκε ο νόμος αριθ. 214, της 16ης Ιουνίου 1958, σχετικά ιδίως με την επεξεργασία και τον χειρισμό του τυριού, ο οποίος ορίζει τις κατευθυντήριες γραμμές της παραγωγής και του ελέγχου. Η εν λόγω νομοθεσία διευκρινίστηκε στη συνέχεια με τα διατάγματα του 1963 και του 1969 που καθορίζουν τα χαρακτηριστικά των τυριών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
