

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2012/C 150/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ**

**„DANABLU“**

**EB Nr.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011**

**SGN ( X ) SKVN ( )**

**1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (patikslinti)

**2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:**

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

**3. Pakeitimas (-ai):**

**3.1. Produkto aprašymas:**

**3.1.1. „Danablu 60+“ vandens kiekis**

Siekiant užtikrinti, kad gamybos atžvilgiu būtų išlaikyti „Danablu 60+“, kaip „paprastai minkšto, lengvai pjaunamo ir tepamo, o kraštuose šiek tiek kietesnio ir siauresnio“ sūrio ypatumai, mažiausias sausosios medžiagos kiekis sumažintas nuo 58 proc. (daugiausia 42 proc. vandens) iki 56 proc. (daugiausia 44 proc. vandens).

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Nustatyta, kad kai kurios pieninės, norėdamos išvengti pavojaus viršyti 42 proc. ribą, gamina „Danablu 60+“ su mažesniu vandens kiekiu, nei reikalaujama pagal SGN standartą. Tai reiškia, kad „Danablu 60+“ gali būti šiek tiek kietesnis ir ne tokios kreminės konsistencijos, kaip reikalaujama specifikacijoje. Dėl to gamintojų asociacija trejus metus tyrė, kokią įtaką bendram produkto vertinimui padarė sausosios medžiagos ir vandens santykis. Techninis komitetas, pasinaudojęs atliktais standartiniais *Steins Laboratorium A/S* „Danablu 60+“ tyrimais, ištyrė, kaip vandens kiekis „Danablu 60+“ susijęs su konsistencija, kvapu ir skoniu ir su bendru vertinimu. Iš išsamesnės rezultatų analizės matyti, kad įmanoma pagaminti geros kokybės „Danablu 60+“ su didesniu nei 42 proc. vandens kiekiu, ir kad nustačius didžiausią 44 proc. vandens kiekį būtų išvengta to, kad pagaminamas „Danablu 60+“ yra kietesnis ir ne tokios kreminės konsistencijos, kaip reikalaujama specifikacijoje, kadangi kai kuriose pieninėse stengiamasi neviršyti 42 proc. ribos.

### 3.1.2. „Danablu“ svorio riba

Siekdama optimizuoti gamybą ir išvengti nereikalingų atliekų, gamintojų asociacija norėtų pakeisti dabartinį svorio reikalavimą ir vietoj 2,75–3,25 kg nurodyti maždaug 3 kg plokščio cilindriško „Danablu“ orientacinį svorį. Šis pokytis būtų įgyvendintas dėl techninių priežasčių ir neturėtų įtakos „Danablu“ kokybei. Išsiaiškinta, kad dalinant dabartinio dydžio plokščią cilindrišką „Danablu“ į dalis, lieka daug atliekų. Šiek tiek pakeitus jo dydį, atliekų būtų mažiau, jeigu sūris būtų tinkamai pjaus-tomas taikant šiuolaikinius metodus.

### 3.1.3. Ženklinimas etiketėmis

Pakeitime nurodyta, kad žodžiai „Danish Blue Cheese“ arba jų vertimai į visas oficialiąsias kalbas gali būti nurodyti etiketėje, kadangi „Danish Blue Cheese“ ir „Danablu“ – registruoti prekių ženklai. Pavadinimas „Danish Blue Cheese“ visada buvo nurodomas visomis oficialiosiomis kalbomis ir įvairiose rinkose jis vadinamas verstiniu atitinkamoje šalyje naudojamu pavadinimu.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

### TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

#### „DANABLU“

EB Nr.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SGN ( X ) SKVN ( )

#### 1. Pavadinimas:

„Danablu“

#### 2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Danija

#### 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

##### 3.1. Produkto rūšis:

1.3 klasė. Sūriai

##### 3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Riebus arba labai riebus pelėsinis sūris, nokintas su mėlynuoju pelėsiu, pagamintas iš Danijoje auginamų karvių pieno.

Sudėtis:

„Danablu 50+“: mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 50, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 52.

„Danablu 60+“: mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje (%) – 60, mažiausias sausosios medžiagos kiekis (%) – 56.

Forma ir svoris (visas sūris):

— plokščias cilindriškas, diametras – maždaug 20 cm, svoris – maždaug 3 kg,

— stačiakampis, ilgis – maždaug 30 cm, plotis – maždaug 12 cm, svoris – maždaug 4 kg.

**Paviršius:**

paviršius baltos, šviesiai gelsvos arba šviesiai rusvos spalvos. Be pastebimo lipnaus sluoksnio ar pelėsio. Viduryje gali būti tik šiek tiek įdubęs. Gali būti matomos skylutės nuo badymo. Nepadengtas parafinu ar plastiko emulsija.

**Žievė:**

tikrosios žievės nėra, tačiau yra standus ir šiek tiek kietesnis išorinis sluoksnis. Gali būti matomos skylutės nuo badymo. Sūrio viršus ir šonai turi būti vientisi, lygūs ir taisyklingi.

**Spalva:**

baltos arba šviesiai gelsvos, bet ne pilkšvos spalvos, ne per daug apipelėjęs, aplink badymo vietas, skylutes ir įtrūkius gana tolygiai išvagotas mėlynai-žalios spalvos pelėsio vagelėmis. Prie sūrio kraštų vagelių gali būti mažiau. Skylutėse neturi būti lipnaus sluoksnio ir kitos rūšies pelėsio.

**Struktūra:**

tolygiai pasiskirsčiusios pavienės angelės ir įtrūčiai (sutraukos angelės) ir skylutės. Sūrio masė kraštuose gali būti tirštesnė. Nėra fermentacijos skylučių.

**Tekstūra:**

trapus, tačiau ne trupus, paprastai minkštas, lengvai pjaunamas ir tepamas, o kraštuose šiek tiek kietesnis ir siauresnis.

**Skonis ir kvapas:**

grynas, pikantiškas skonis, kurį smarkiai veikia natūralus mėlynojo pelėsio augimas. Skonis gali būti intensyvus ir šiek tiek sūrus, rūgštus ir karstelėjęs.

**Nokinimas:**

mažiausiai 5 savaitės.

**3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):**

„Danablu“ gaminamas tik iš nustatytos geografinės vietovės pieno.

**3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):**

Pašaro kokybei ar kilmei netaikomi konkretūs reikalavimai.

**3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:**

Gamyba turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

**3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:**

Netaikomos specialios pjaustymo, trynimo ar pakavimo taisyklės.

**3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:**

„Danablu“ (50+ arba 60+).

Gali būti pridėtas pavadinimas „Danish Blue Cheese“ arba kiti šio pavadinimo vertimai visomis oficialiosiomis kalbomis.

**4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Danija

**5. Ryšys su geografine vietove:****5.1. Geografinės vietovės ypatumai:**

Pagal originalų receptą „Danablu“ gamybai naudojamas tik Danijoje auginamų karvių pienas.

Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Pagrindinis „Danablu“ gamybos elementas, būdingas tik nustatytai geografinei Danijos vietai, yra Danijos sūrio gamintojų tradicinė kompetencija ir patirtis. Šiais išskirtiniais įgūdžiais užtikrinama, kad būtų išlaikyti tradiciniai gaminamo „Danablu“ sūrio ypatumai.

#### 5.2. Produkto ypatumai:

„Danablu“ – riebus arba labai riebus pusketis ar minkštas pelėsinis sūris, nokintas su mėlynuoju pelėsiu, pagamintas iš Danijoje auginamų karvių pieno. Pienas homogenizuojamas ir termiškai apdorojamas arba pasterizuojamas, dėl to sūris yra intensyvaus ir pikantiško skonio, lengvai pjaunamas ir šiek tiek trupios tekstūros. „Danablu“ yra intensyvaus skonio, palyginti su kitais pelėsiniais sūriais. Jo žievė baltos spalvos, be pelėsio ar kitų mikroorganizmų.

#### 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

ES ir už ES ribų „Danablu“ žinomas kaip daniškas gaminys, gaminamas iš daniškų žaliavų. Šis vardas pasiiktas teisėkūros iniciatyvomis ir 60 m. trukusiomis gamintojų pastangomis užtikrinti kokybę, kuriomis užtikrintas tradicinių ir specifinių produkto ypatumų išsaugojimas.

#### Istorija

Per Antrąjį pasaulinį karą Amerikos universitetas užpatentavo pieno, naudojamo sūriams gaminti, homogenizavimą ir siekė, kad Danijoje iš homogenizuoto pieno gaminamam sūriui būtų taikomi mokesčiai. Jų mėginimai nepavyko, kadangi pavyko įrodyti, kad šį būdą prieš 20 m. Danijoje pradėjo taikyti Marius Boelis. Atrodo, kad jau nuo vaikystės jo galvoje sukosi mintys apie sūrį, jis labai anksti savo šeimos ūkyje Salinge, kur buvo gaminamas sviestas ir sūris, atliko keletą itin įdomių bandymų su pelėsio kultūromis. Jis pastebėjo, kad kartais sūriai apipelėdavo, iš smalsumo jis jų paragavo. Kaip teigė pats Marius Boel, jis atrado, kad toks sūrio skonis buvo „išskirtinis ir pikantiškas“. Nuo sūrio nuimtą pelėsį jis užaugino ant duonos. Po to jis duoną išdžiovinavo ir sumalė, o gautus miltelius įdėjo į šviežią varškę. Tai – „Danablu“ sūrio istorijos pradžia.

1927 m. Marius Boelis bandė gaminti sūrį iš homogenizuoto pieno, kurio jis gaudavo iš pieninės Odensėje. Jo įkvėpimas – 9 proc. riebumo kavos grietinė, kuri nepaisant nedidelio riebumo dėl homogenizavimo buvo kreminės konsistencijos. Po eksperimentų smarkiai pagerinta sūrio kokybė, jis tapo riebesnis, įgavo pikantiškesnį skonį, tapo baltesnis. Netrukus tapo įprasta šios rūšies sūrį gaminančiose pieninėse homogenizuoti pieną, iš kurio gaminamas sūris. Taip pat XX a. ketvirtajame dešimtmetyje sūrį gaminančiose Danijos pieninėse tapo įprasta šiek tiek pasterizuoti pieną, iš kurio gaminamas sūris.

Dėl įvairių veiksnių maždaug 1930-aisiais metais gerokai padidėjo daniško pelėsinio sūrio paklausa, todėl padaugėjo jo gamintojų. Siekiant užtikrinti gerą kokybę, imtasi iniciatyvos pradėti derybas su Danijos valstybinės kontrolės tarnybos vadovu, vyriausiuoju inspektoriumi Lohse, siekiant vykdyti nuolatinės eksportuoti skirto sūrio patikras. Derybos baigtos priėmus sprendimą pirmiausia įsteigti gamintojų asociaciją, kad būtų aptarta patikrų sistema. 1934 m. birželio 23 d. surengtas pirmas susitikimas. Jame nuspręsta įsteigti gamintojų asociaciją.

Tą dieną, kai įsteigta asociacija, su vyriausiuoju inspektoriumi Lohse priimtas sprendimas 1934 m. liepos 16 d. atlikti pirmąjį bandomąjį sūrių vertinimą Odensėje. Po trijų bandomųjų vertinimų nustatyti žievės, struktūros, spalvos, kvapo ir skonio, taip pat bendro sūrio tinkamumo eksportuoti vertinimo kriterijai. 1934 m. rugsėjo mėn. asociacija pradėjo derybas su Žemės ūkio ministerija ir valstybine kontrolės tarnyba dėl sūrio ypatumų taisyklių ir pieninių, kaip eksportuojamo sūrio gamintojų, patvirtinimo taisyklių nustatymo. Derybose žemės ūkio ministerija paskelbė „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser“ (Rokforo tipo sūrio vertinimo taisyklės, taikomos atliekant valstybinį sūrio vertinimą). Šios taisyklės įsigaliojo 1936 m. sausio 1 d.

1952 m. kovo 13 d. Žemės ūkio ministerijos potvarkiu Nr. 80 dėl daniško sūrio pavadinimų oficialiai nustatytas sūrio pavadinimas „Danablu“. 1958 m. birželio 16 d. paskelbtas teisės aktas Nr. 214 dėl sūrio gamybos, pardavimo ir kt. Šiuo teisės aktu nustatytos gamybos ir patikrų gairės. Šis teisės aktas vėliau papildytas 1963 m. ir 1969 m. potvarkiais, kuriais apibrėžti sūrio ypatumai.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

[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)

---