

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 150/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“DANABLU”

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. Produkta specifikācijas iedaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu pieprasīto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

3.1. Produkta apraksts:

3.1.1. Ūdens saturs “Danablu 60+”

Lai nodrošinātu, ka, to ražojot, tiek labāk saglabātas “Danablu 60+” raksturīgās īpašības, proti, “viscaur mīksts, griežams un smērējams siers, kas ir nedaudz cietāks un drupanāks virzienā uz ārpusi”, minimālais sausnas saturs tiek mainīts no 58 % (maks. 42 % ūdens) uz 56 % (maks. 44 % ūdens).

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Ir konstatēts, ka dažas pienotavas, baidoties pārsniegt 42 % robežu, ražo "Danablu 60+" ar zemāku ūdens saturu, nekā paredzēts produkta specifikācijā. Tas var nozīmēt, ka "Danablu 60+" kļūst nedaudz cietāks un ar ne tik krēmveidīgu konsistenci, kā paredzēts. Tāpēc ražotāju apvienība (*Producentforeningen*) trīs gadu laikā veica pētījumu par to, kā sausna/ūdens saturs ietekmē produkta vispārējo novērtējumu. Izmantojot *Steins Laboratorium A/S* veiktos standarta testus "Danablu 60+", tehniskā komiteja ir izanalizējusi, kā "Danablu 60+" ūdens saturs ir saistīts ar konsistences, smaržas un garšas novērtējuma punktiem, kā arī novērtējuma vispārējo rezultātu. Sīkāk analizējot rezultātus, konstatēts, ka ir iespējams ražot labas kvalitātes "Danablu 60+" ar ūdens saturu, kas pārsniedz 42 %, kā arī konstatēts, ka, ūdens maksimālo saturu nosakot 44 % līmenī, iespējams nepieļaut situāciju, ka daļa pienotavu, baidoties pārsniegt līdzšinējo 42 % robežu, ražo "Danablu 60+" ar cietāku un mazāk krēmīgu konsistenci, nekā paredzēts produkta specifikācijā.

3.1.2. "Danablu" svara ierobežojums

Lai optimizētu ražošanu un nepieļautu lieku atkritumu veidošanos, ražotāju apvienība vēlas mainīt prasības attiecībā uz plakanu, cilindrveida "Danablu" rituļu svaru, kam patlaban jābūt 2,75–3,25 kg robežās, tā vietā izmantojot norādi, ka svars ir aptuveni 3 kg. Šim grozījumam ir tehnisks pamatojums, un tam nav nekādas ietekmes uz "Danablu" kvalitāti. Ir konstatēts, ka, sadalot pašreizējā izmēra plakanu, cilindrveida "Danablu" rituli gabalos, rodas liels daudzums atkritumu. Ja tiek pareizi izmantotas modernas griešanas metodes, tad, nedaudz mainot svaru, atkritumu daudzums samazinās.

3.1.3. Marķēšana

Grozījums attiecas uz to, ka marķējumu var papildināt ar vārdiem "Danish Blue Cheese" vai citiem tulkojumiem visās oficiālo valodu versijās, jo "Danish Blue Cheese" un "Danablu" ir reģistrētas preču zīmes. Nosaukums "Danish Blue Cheese" vienmēr ir bijis spēkā visās oficiālo valodu versijās, un dažādos tirgos uz to atsaucas, izmantojot tulkojumu attiecīgās valodā.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"DANABLU"

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

"Danablu"

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Dānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Produkts ir ļoti trekns vai īpaši trekns, puscieti līdz mīksts zilais siers, nogatavināts ar zilo pelējumu, ražots no Dānijas govju piena.

Sastāvs:

Danablu 50+: Minimālais tauku saturs sausnā (%): 50, minimālais sausnas saturs (%): 52;

Danablu 60+: Minimālais tauku saturs sausnā (%): 60, minimālais sausnas saturs (%): 56.

Forma un svars (nesagrieztam sieram):

— plakans, cilindrveida, diametrs aptuveni 20 cm, svars aptuveni 3 kg;

— taisnstūrveida, garums aptuveni 30 cm, platums aptuveni 12 cm, svars aptuveni 4 kg.

Virsa:

Balta līdz dzeltenīgai vai brūnganai krāsai, bez īpaša glemes slāņa un pelējuma uzauguma. Centrā drīkst būt tikai neliels iegrimums. Virsās jābūt redzamām caurumu atverēm. Nav pārklāts ar parafinu vai plastmasas emulsiju.

Miza:

Mizas kā tādas nav, bet ar ciešu un diezgan cietu ārējo slāni. Virsās jābūt redzamām caurumu atverēm. Virsām un malām jābūt veselām, līdzinām un regulārām.

Krāsa:

Balta līdz viegli dzeltenīgai, bet ne pelēcīgai, bez pārmērīga pelējuma uzauguma, caurausts ar tīru regulāru marmorējumu, ko veido zili-zaļas pelējuma dzīslas savienojumkanālos, caurumos un plaisās. Marmorējums var samazināties uz siera ārmaļu. Savienojumkanālos nedrīkst būt glemes slāņa un cita pelējuma uzauguma.

Struktūra:

Vienmērīgi visā masā izveidojušās atveres un ieplaisājumi (koagulācijas atveres), kā arī savienojumkanāli. Masa virzienā uz siera ārpusi var būt blīvāka. Nav fermentācijas radīta caurumojuma.

Konsistence:

Irdens, bet ne lūstošs, viscaur mīksts, griežams un smērējams, nedaudz cietāks un drupanāks virzienā uz siera ārpusi.

Smarža un garša:

Tīra, pikanta garša, ko spēcīgi ietekmē zilā pelējuma sēņu vairošanās. Garša var būt asa un nedaudz sāļa un skābena, ar nelielu rūgtuma piegaršu.

Nogatavināšana:

Vismaz 5 nedēļas.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

“Danablu” izgatavo tikai no attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala piena.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Īpašu prasību attiecībā uz dzīvnieku barības kvalitāti vai izcelsmi nav.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visai ražošanai ir jānotiek attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Īpašu noteikumu attiecībā uz griešanu, rīvēšanu vai iepakojšanu nav.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Danablu (50+ vai 60+).

Var tikt pievienots nosaukums “Danish Blue Cheese” vai citi šā nosaukuma tulkojumi visās oficiālo valodu versijās.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Dānija

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Saskaņā ar oriģinālo recepti “Danablu” ražo tikai un vienīgi no Dānijas govju piena.

Ģeogrāfiskā apgabala īss apraksts

Būtiskais “Danablu” ražošanas elements, kas nosaka, ka tā ražošana iespējama tikai ģeogrāfiskajā apgabalā – Dānijā, ir vēsturiskās ražošanas prasmes un īpašās zināšanas, kas ir Dānijas siera ražotāju rīcībā. Tās ir unikālas prasmes, kas ļauj saražotajam “Danablu” sieram saglabāt tradicionālās īpašības.

5.2. Produkta specifika:

“Danablu” ir zilais siers, kas ir ļoti trekns vai īpaši trekns, pusciets līdz mīksts, nogatavināts ar zilo pelējumu un ražots no Dānijas govju piena. Pienu homogenizē un termiski apstrādā/pasterizē, kas piešķir sieram asu, pikantu garšu un griežamu, nedaudz drupanu konsistenci. Salīdzinājumā ar citiem zilajiem sieriem “Danablu” ir spēcīga garša. Miza ir balta un bez redzama pelējuma vai citu mikroorganismu uzauguma.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Gan ES, gan ārpus ES “Danablu” pazīst kā Dānijā un no Dānijas izejvielām ražotu Dānijai raksturīgu sieru. Šī reputācija ir panākta ar likumdošanas iniciatīvām un ražotāju kvalitatīvu darbu 60 gadu garumā, kas ļāvis saglabāt produkta tradicionālās un raksturīgās īpašības.

Vēsture

Otrā pasaules kara laikā kāda Amerikas universitāte patentēja siera piena homogenizāciju un centās panākt, lai no homogenizēta piena Dānijā ražotu sieru apliktu ar nodevu. Tomēr šis pieprasījums tika noraidīts, jo bija iespējams pierādīt, ka Dānijā šo metodi 20 gadus iepriekš ieviesis Mariuss Bēls (*Marius Boel*). Šķiet, ka domas par sieru viņam bijušas prātā jau bērnībā, kad jau agrīnā vecumā viņš savas ģimenes saimniecībā Sallingā, kurā ražoja sviestu un sieru, veica vairākus interesantus eksperimentus ar zilā pelējuma sēņu kultūrām. Viņš bija ievērojis, ka dažkārt sieri iepelē, un zinātkāres dzīts mēģināja tos pagāršot. Paša Mariusa Bēla vārdiem sakot, izrādījās, ka tiem piemīt “raksturīga un pikanta garša”. Tāpēc viņš paņēma nedaudz pelējuma no siera un kultivēja to uz maizes. Pēc tam viņš maizi izžāvēja un samala un iegūto pulveri pievienoja svaigajai siera masai. Tādējādi tika radīts pamats “Danablu” sieram.

1927. gadā Mariuss Bēls mēģināja izgatavot sieru no homogenizēta piena, ko viņš iegādājās no kādas pienotavas Odensē. Uz šādu soli viņu pamudināja kafijas krējums, kurā bija tikai 9 % tauku, bet kuram homogenizācijas dēļ bija krēmīga konsistence, neraugoties uz salīdzinoši zemu tauku saturu. Šo eksperimentu rezultātā ievērojami uzlabojās siera kvalitāte, proti, palielinājās tā tauku saturs, garša kļuva pikantāka, siers kļuva baltāks un uzlabojās tā absorbcijas spēja. Drīz pēc tam siera piena homogenizēšana kļuva par izplatītu paņēmieni tajās pienotavās, kurās ražoja šāda veida sierus. Divdesmitā gadsimta trīsdesmitajos gados Dānijas sierotavās sāka plaši izmantot arī zemas temperatūras pasterizāciju.

Dažādu apstākļu ietekmē ap 1930. gadu ievērojami pieauga pieprasījums pēc dāņu zilā siera, un palielinājās tā ražotāju skaits. Lai saglabātu kvalitāti, tika nolemts sākt sarunas ar Dānijas Valsts kontroles galveno inspektoru Lohsi (*Lohse*) par to, lai eksportam paredzētais siers tiktu regulāri kontrolēts. Sarunas noslēdzās ar lēmumu, ka vispirms jāizveido ražotāju apvienība, kas varētu apspriest kontroles sistēmas detaļas. Tāpēc 1934. gada 23. jūnijā tika sasaukta sapulce. Tajā tika pieņemts lēmums nodibināt ražotāju apvienību.

Tajā pašā dienā, kad tika nodibināta ražotāju apvienība, sadarbībā ar inspektoru Lohsi tika nolemts 1934. gada 16. jūlijā Odensē veikt pirmo siera pārbaudi–novērtēšanu. Pēc trim pārbaudēm–novērtēšanām tika pieņemti vērtēšanas kritēriji attiecībā uz mizu, struktūru, krāsu, smaržu un garšu, kā arī to, kādām jābūt sieru galvenajām īpašībām, lai tos varētu eksportēt. 1934. gada septembrī apvienība uzsāka sarunas ar Lauksaimniecības ministriju un Valsts kontroli, lai pieņemtu noteikumus par siera raksturīgajām īpašībām un noteikumus par pienotavu atzīšanu par eksporta siera ražotājiem. Rezultātā Lauksaimniecības ministrija izdeva noteikumus par Rokfora tipa siera novērtēšanu, ko veic valsts siera novērtēšanas dienests (*regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser*). Šie noteikumi stājās spēkā 1936. gada 1. janvārī.

1952. gadā siera nosaukums, "Danablu", tika oficiāli noteikts ar Lauksaimniecības ministrijas 1952. gada 13. marta Rīkojumu Nr. 80 par Dānijas sieru nosaukumiem. 1958. gada 16. jūnijā tika izdots Likums Nr. 214 par siera ražošanu, tirdzniecību u. c. Šajā likumā ir noteiktas ražošanas un kontroles vadlīnijas. Šie tiesību akti 1963. un 1969. gadā tika papildināti ar rīkojumiem, kuros noteiktas sieru īpašības.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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