

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 150/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„DANABLU“

ES č.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. **Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):**

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. **Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):**

3.1. **Opis výrobku:**

3.1.1. **Obsah vody v syre Danablu 60+**

Aby sa zabezpečilo, že zostanú zachované výrobné charakteristiky syra Danablu 60+, teda syra, ktorý je „obyčajne mäkký, kráčajateľný, roztierateľný a smerom k vonkajším okrajom trochu pevnejší a tvrdší“, minimálny obsah sušiny sa musí znížiť z 58 % (maximálny obsah vody 42 %) na 56 % (maximálny obsah vody 44 %).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Zistilo sa, že niektoré mliekarne vyrábajú syr Danablu 60+ s nižším obsahom vody v porovnaní s požiadavkami na CHZO, aby sa vyhlížilo riziko prekročenia hraničnej hodnoty 42 %. Syr Danablu 60+ môže byť v dôsledku toho o niečo pevnejší a jeho konzistencia nemusí byť až taká krémová, ako sa požaduje v špecifikácii. Vychádzajúc z tejto skutočnosti združenie výrobcov tri roky skúmalo, ako obsah sušiny/vody ovplyvňuje celkové hodnotenie výrobku. Technický výbor analyzoval, aká je súvislosť medzi obsahom vody v syre Danablu 60+ a jeho známkou za konzistenciu, vôňu a chuť, ako aj celkovou hodnotiacou známkou syra Danablu 60+ na základe štandardných testov vykonávaných laboratóriom Steins Laboratorium A/S. Podrobnejšie analýzy výsledkov preukázali, že kvalitný syr Danablu 60+ je možné vyrobiť aj s vyšším obsahom vody ako 42 % a že stanovením maximálneho obsahu vody vo výške 44 % by sa malo predísť tomu, aby niektoré mliekarne (v snahe neprekročiť hranicu 42 %) vyrábali syr Danablu 60+ s pevnejšou, menej krémovou konzistenciou v porovnaní s požiadavkami špecifikácie výrobku.

3.1.2. Maximálna hmotnosť syra Danablu

V snahe optimalizovať výrobu a predísť zbytočnému plytvaniu by si združenie výrobcov želalo, aby sa v súčasnosti platná požiadavka na hmotnosť plochého, valcovitého syra Danablu (od 2,75 do 3,25 kg) zmenila na približnú hmotnosť ca. 3 kg. Táto zmena technického charakteru nebude mať žiadny vplyv na kvalitu syra Danablu. Zistilo sa, že keď sa plochý, valcovitý syr Danablu súčasnej hmotnosti porcioval, dochádzalo k nadmernému plytvaniu. Ak sa táto hmotnosť mierne upraví, plytvanie sa obmedzí za predpokladu, že sa syr bude správne krájať pomocou moderných metód.

3.1.3. Označovanie

V zmene a doplnení sa uvádza, že na štítku sa smie použiť názov „Danish Blue Cheese“ alebo jeho preklad vo všetkých oficiálnych jazykových verziách, keďže „Danish Blue Cheese“ je registrovanou obchodnou značkou rovnako ako „Danablu“. Názov „Danish Blue Cheese“ sa vždy používal vo všetkých oficiálnych jazykových verziách a jeho preklad sa používa na rôznych trhoch podľa príslušnej krajiny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„DANABLU“

ES č.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Danablu“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Dánsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Syr s modrou plesňou, plnotučný alebo extra plnotučný, polomäkký až mäkký, zrejúci s modrou plesňou, vyrobený z mlieka dánskych kráv.

Zloženie:

Danablu 50+: minimálny podiel tuku v sušine (%): 50, minimálny podiel sušiny (%): 52

Danablu 60+: minimálny podiel tuku v sušine (%): 60, minimálny podiel sušiny (%): 56

Tvar a hmotnosť (celý syr):

— plochý, valcovitý, priemer ca. 20 cm, hmotnosť ca. 3kg,

— obdĺžnikový, dĺžka ca. 30 cm, šírka ca. 12 cm, hmotnosť ca. 4 kg.

Povrch:

Povrch syra má bielu až bledožltkastú alebo svetlohnedastú farbu. V zásade sa na ňom nenachádza žiadny maz alebo pleseň. V strede môže byť mierne preliačený. Viditeľné diery po vpichoch sú povolené. Syr nie je obalený ani parafínom, ani plastickými emulziami.

Kôra:

Na syre sa nenachádza žiadna kôra v pravom slova zmysle, ale kompaktná a trochu pevnejšia vonkajšia vrstva. Viditeľné diery po vpichoch sú povolené. Povrch a okraje musia byť celistvé, hladké a pravi-delné.

Farba:

Syr má bielu až bledožltkastú farbu. Nie je sivastý, ani príliš prezretý. Je prerastený plesňou, ktorá vytvára pomerne rovnomerné mramorovanie modrozelenej farby viditeľné v stopách po vpichu, v dierach a puklinách. Mramorovanie môže smerom k vonkajším okrajom syra postupne slabnúť. Stopy po vpichu sú bez mazu a cudzích plesňových porastov.

Štruktúra:

Rovnomerne rozptýlené fyzické otvory a praskliny (otvory vzniknuté koaguláciou) a vpichy. Mramorovanie môže postupne slabnúť smerom k vonkajším okrajom syra. Žiadne diery po fermentácii.

Konzistencia:

Kyprý, no nie drobivý. Obyčajne mäkký, kráateľný, roztierateľný a smerom k vonkajším okrajom trochu pevnejší a tvrdší.

Vôňa a chuť:

Zreteľná pikantná chuť, výrazne poznačená prítomnosťou modrej plesne. Chuť môže byť ostrá, trochu slaná a kyslá, s miernou tendenciou k horkosti.

Dozrievanie:

minimálne 5 týždňov.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Danablu sa vyrába výlučne z mlieka pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Na kvalitu krmiva alebo jeho pôvod sa nekladú žiadne osobitné požiadavky.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Celá výroba musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Na krájanie, strúhanie či balenie sa nekladú žiadne osobitné požiadavky.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Danablu (50+ alebo 60+).

Môže sa doplniť názov „Danish Blue Cheese“ alebo jeho preklad vo všetkých oficiálnych jazykových verziách.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Dánsko

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:**5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:**

Danablu sa vyrába výlučne z mlieka dánskych kráv v súlade s pôvodným receptom.

Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Keďže kľúčovým prvkom výroby syra Danablu je tradičná expertíza a know-how dánskych výrobcov syra, výroba sa obmedzuje na zemepisnú oblasť Dánska. Tieto výnimočné zručnosti sú zárukou toho, že tradičná kvalita syrov Danablu zostáva stále zachovaná.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Danablu je syr s modrou plesňou, ktorý môže byť plnotučný alebo extra plnotučný a polomäkky až mäkký. Dozrieva s modrou plesňou a vyrába sa z mlieka dánskych kráv. Mlieko sa homogenizuje a tepelne upravuje/pasterizuje, vďaka čomu syr nadobúda ostrú, pikantnú chuť a kráateľnú, mierne hrudkovitú konzistenciu. Danablu sa v porovnaní s inými syrmi s modrou plesňou vyznačuje silnou chuťou. Kôra je biela, bez viditeľných plesní či iných mikroorganizmov.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

V rámci EÚ, ako aj za jej hranicami je syr Danablu známy ako dánska špecialita vyrobená z dánskych surovín. Výrobok získal túto reputáciu vďaka legislatívnym iniciatívam a úsiliu, ktoré vyvíjali výrobcovia počas 60 rokov na zlepšovanie kvality, čím sa zachovali tradičné a osobitné charakteristiky výrobkov.

História:

Počas druhej svetovej vojny istá americká univerzita patentovala homogenizáciu mlieka určeného na výrobu syra a pokúsila sa o vyberanie poplatkov za práva v prípade dánskeho syra vyrábaného z homogenizovaného mlieka. Jej pokusy však zlyhali, keďže bolo dokázateľné, že táto metóda bola v Dánsku zavedená o 20 rokov skôr Mariusom Boelom. Zdá sa, že Marius Boel sa už v detstve neustále zaujímal o syr, keďže veľmi skoro uskutočnil zopár veľmi zaujímavých experimentov s kultúrami modrej plesne doma, na rodinnej farme v Sallingu, kde sa vyrábalo maslo a syr. Všimol si, že syry niekedy splesniveli a z čirej zvedavosti ich ochutnal. Marius Boel objavil, že tieto syry mali, podľa jeho vlastných slov, „odlišnú, pikantnú chuť.“ Preto odobral trochu plesne zo syra a kultivoval ju na chlebe. Potom tento chlieb vysušil, pomlel ho a získaný prášok pridal do čerstvej syreniny. Položil tak základy syra Danablu.

V roku 1927 sa Marius Boel pokúsil o výrobu syra z homogenizovaného mlieka, ktoré získal z mliekarne v Odense. Inšpiroval sa kávoovým krémom s 9 % obsahom tuku, ktorý vďaka homogenizácii nadobudol krémovú konzistenciu napriek relatívne nízkemu obsahu tuku. Experimenty viedli k výraznému zlepšeniu kvality syra. Nadobudol tučnejšiu konzistenciu, získal pikantnejšiu chuť, belšiu farbu a zlepšili sa jeho absorpčné vlastnosti. Po tomto objave sa používanie homogenizovaného mlieka pri výrobe tohto druhu syra v mliekarniach rýchlo ujalo a stalo sa oveľa bežnejším. V 30. rokoch 20. storočia sa v dánskych mliekarniach rovnako stalo bežným aj používanie nízkopasterizovaného mlieka na výrobu syra.

Tieto rôzne faktory viedli k výraznému zvýšeniu dopytu po dánskom syre s modrou plesňou okolo roku 1930 a počet výrobcov narástol. V záujme zachovania kvality sa podnikla iniciatíva na začatie rokovaní s hlavou štátnych inšpekčných orgánov Dánska, hlavným inšpektorom Lohsom, s cieľom zaviesť pravidelné kontroly syrov určených na vývoz. Tieto rokovania sa skončili rozhodnutím, že najprv sa založí združenie výrobcov, ktoré prerokuje podrobnosti o kontrolnom systéme. Preto sa zorganizovalo stretnutie 23. júna 1934. Na stretnutí sa prijalo rozhodnutie, že sa založí združenie výrobcov.

V rovnaký deň, ako sa založilo toto združenie, bolo prijaté rozhodnutie spolu s hlavným inšpektorom Lohsom, že 16. júla 1934 sa v Odense uskutočnia prvé skúšobné hodnotenia syrov. Po troch skúšobných hodnoteniach sa stanovili hodnotiace kritériá pre kôru, štruktúru, farbu, vôňu a chuť, ako aj celkové hodnotenie trvanlivosti syrov určených na vývoz. V septembri 1934 združenie začalo rokovania s ministerstvom poľnohospodárstva a so štátnymi inšpekčnými orgánmi s cieľom stanoviť pravidlá definujúce charakteristiky syrov a pravidlá schvaľovania mliekarní vyrábajúcich syry určené na vývoz. Rokovania s ministerstvom poľnohospodárstva viedli k vydaniu „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser“ (nariadenia o hodnotení syrov typu Roquefort v rámci štátneho hodnotenia syrov). Nariadenia nadobudli účinnosť 1. januára 1936.

Názov syra Danablu bol oficiálne zavedený v roku 1952 zákonom č. 80 Ministerstva poľnohospodárstva z 13. marca 1952 o názvoch dánskych syrov. Zákon č. 214 o výrobe syrov, ich predaji, atď. bol vydaný 16. júna 1958. V zákone sa stanovujú usmernenia týkajúce sa výroby a kontroly. Právne predpisy sa následne doplnili zákonmi vydanými v rokoch 1963 a 1969, ktorými sa špecifikujú charakteristiky syra.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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