

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2012/C 150/08)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9**

**„DANABLU“**

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

**ZGO ( X ) ZOP ( )**

**1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

**2. Vrsta spremembe:**

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**3. Spremembe:**

**3.1 Opis proizvoda:**

**3.1.1 Vsebnost vode v siru „Danablu“ 60+**

Za zagotovitev, da se pri proizvodnji ohranijo značilnosti sira „Danablu“ 60+, ki se opisuje kot „običajno mehak sir, ki je primeren za rezanje in mazanje ter je ob robovih nekoliko trši in nižji“, je najnižja vsebnost suhe snovi zmanjšana z 58 % (največ 42 % vode) na najmanj 56 % (največ 44 % vode).

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Ugotovljeno je bilo, da nekatere sirarne proizvajajo „Danablu“ 60+ z nižjo vsebnostjo vode, kot se zahteva v skladu s standardom ZGO, da se izognejo tveganju prekoračitve mejne vrednosti 42 %. To pomeni, da je „Danablu“ 60+ včasih nekoliko trši in ni vedno tako kremast, kot se zahteva v skladu s specifikacijo. Zato je združenje proizvajalcev v triletnem obdobju preučilo, kako vsebnost suhe snovi/vode vpliva na splošno oceno proizvoda. Tehnični odbor je na podlagi standardnih preskusov za sir „Danablu“ 60+, ki jih je izvedla družba Steins Laboratorium A/S, analiziral, kako vsebnost vode v siru „Danablu“ 60+ vpliva na točke za čvrstost, vonj in okus ter splošno oceno. Podrobnejša analiza rezultatov je pokazala, da je mogoče proizvesti kakovosten sir „Danablu“ 60+ tudi pri vsebnosti vode, ki je višja od 42 %, in da bi se z zvišanjem največje vsebnosti vode na 44 % preprečilo, da bi nekatere sirarne zaradi tveganja prekoračitve mejne vrednosti 42 % proizvajale „Danablu“ 60+, ki je trši in manj kremast, kot zahteva specifikacija proizvoda.

### 3.1.2 Omejitve glede teže sira „Danablu“

Za optimizacijo proizvodnje in preprečevanje nepotrebnih odpadkov želi združenje proizvajalcev spremeniti sedanjo zahtevo glede teže sira „Danablu“ v obliki hlebca, in sicer z 2,75 kg do 3,25 kg na določeno težo približno 3 kg. Ta sprememba bi bila izvedena iz tehničnih razlogov in ne bo vplivala na kakovost sira „Danablu“. Ugotovljeno je bilo, da pri sedanji teži sira „Danablu“ v obliki hlebca pri rezanju na kose nastane veliko odpadkov. Pri nekoliko spremenjeni teži in pravilnem rezanju sira po sodobnih metodah bi bilo odpadkov veliko manj.

### 3.1.3 Označevanje

Na podlagi spremembe se lahko na etiketo vključi navedba „Danish Blue Cheese“ ali njeni prevodi v vse uradne jezike, saj sta „Danish Blue Cheese“ in „Danablu“ registrirani blagovni znamki. Izraz „Danish Blue Cheese“ se je vedno uporabljal v vseh uradnih jezikih in se na različnih trgih uporablja v prevodu, ki se uporablja v zadevni državi.

## ENOTNI DOKUMENT

### UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

#### „DANABLU“

ES št.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ZGO ( X ) ZOP ( )

#### 1. Ime:

„Danablu“

#### 2. Država članica ali tretja država:

Danska

#### 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

##### 3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3 Siri

##### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

„Danablu“ je sir z modro plesnijo. Je polnomastni sir z običajno ali visoko vsebnostjo maščobe, poltrdi do mehki sir, zorjen z modro plesnijo in proizveden iz mleka danskih krav.

Sestava:

„Danablu“ 50+: Najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi (%): 50; najmanjši delež suhe snovi (%): 52.

„Danablu“ 60+: Najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi (%): 60; najmanjši delež suhe snovi (%): 56.

Oblika in teža (cel hlebec):

— sir v obliki hlebca, s premerom približno 20 cm in težo približno 3 kg,

— sir pravokotne oblike, dolžine približno 30 cm in širine približno 12 cm ter teže približno 4 kg.

**Površina:**

Bele do svetlo rumene ali svetlo rjave barve. Na površini ni veliko maže ali plesni. Hlebec je lahko nekoliko udrt le na sredini. Dovoljene so vidne luknje zaradi perforacije. Hlebec ni premazan s parafinom ali sintetično emulzijo.

**Skorja:**

Brez prave skorje, le čvrsta in nekoliko trša zunanja plast. Dovoljene so vidne luknje zaradi perforacije. Površina in stranski deli morajo biti gladki, ravni in pravilne oblike.

**Barva:**

Bela do svetlo rumena, vendar ne sivkasta. Sir ne sme imeti preveč plesni, ampak mora imeti precej enakomerno razporejene jasno vidne lise modrozelenih plesni v luknjicah in razpokah. Ob robovih hlebca je lahko plesni manj. V luknjah ne sme biti maže ali drugih vrst plesni.

**Struktura:**

Enakomerno razporejene fizične odprtine in razpoke (odprtine v koagulumu) ter perforacije. Ob robovih hlebca je lahko struktura sira gostejša. Nima lukenj zaradi fermentacije.

**Čvrstost:**

Sir je rahel, vendar ne preveč drobljiv. Običajno je mehak, primeren za rezanje in mazanje, ob robovih pa je nekoliko trši in nižji.

**Vonj in okus:**

Čista in pikantna aroma, na katero močno vpliva rast modre plesni. Okus je lahko oster, nekoliko slan in kiselkast ter rahlo grenak.

**Zorenje:**

Najmanj 5 tednov.

**3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):**

„Danablu“ se proizvaja izključno iz mleka z opredeljenega geografskega območja.

**3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):**

Glede kakovosti ali izvora krme ni posebnih zahtev.

**3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:**

Celotna proizvodnja mora potekati na opredeljenem geografskem območju.

**3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:**

Glede rezanja, ribanja ali pakiranja ni posebnih zahtev.

**3.7 Posebna pravila za označevanje:**

„Danablu“ (50+ ali 60+).

Doda se lahko navedba „Danish Blue Cheese“ ali prevodi te navedbe v vse uradne jezike.

**4. Kratka opredelitev geografskega območja:**

Danska

**5. Povezanost z geografskim območjem:****5.1 Posebnosti geografskega območja:**

„Danablu“ se proizvaja izključno iz mleka danskih krav in po prvotnem receptu.

#### Kratka opredelitev geografskega območja

Bistveni element v postopku proizvodnje sira „Danablu“, zaradi katerega je ta omejena na geografsko območje Danske, so tradicionalno znanje in izkušnje danskih proizvajalcev sira. Te edinstvene spretnosti in znanja zagotavljajo ohranjanje tradicionalnih kakovosti proizvedenega sira „Danablu“.

#### 5.2 Posebnosti proizvoda:

„Danablu“ je sir z modro plesnijo. Je polnomastni sir z običajno ali visoko vsebnostjo maščobe, poltrdi do mehki sir, zorjen z modro plesnijo in proizveden iz mleka danskih krav. Mleko je homogenizirano in toplotno obdelano/pasterizirano, zato ima sir oster in pikanten okus ter je primeren za rezanje in nekoliko drobljiv. „Danablu“ ima v primerjavi z drugimi siri z modro plesnijo močan okus. Skorja je bele barve, pri čemer na njej ni vidne plesni in drugih mikroorganizmov.

#### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

„Danablu“ je v EU in zunaj nje znan kot danska specialiteta, proizvedena iz danskih surovin. Proizvod je tak sloves pridobil zaradi zakonodajnih pobud in več kot 60-letnega prizadevanja proizvajalcev, da bi zagotovili njegovo kakovost in ohranili njegove tradicionalne in posebne značilnosti.

#### Zgodovina:

Ameriška univerza je med drugo svetovno vojno patentirala homogenizacijo mleka za proizvodnjo sira in poskusila uvesti dajatve za danski sir, proizveden iz homogeniziranega mleka. Pri tem ni uspela, saj je bilo dokazano, da je to metodo že 20 let prej na Danskem razvil Marius Boel. Marius Boel se je že v otroštvu zanimal za sir, saj je na družinski kmetiji v Sallingu, kjer je živel ter na kateri so proizvajali maslo in sir, še kot deček izvedel nekaj zelo zanimivih poskusov s kulturami modre plesni. Ugotovil je, da je na sirih včasih nastala plesen, zato jih je iz čiste radovednosti poskusil. Ugotovil je, da „ima sir svojevrsten, pikanten okus“, kot se je sam izrazil. Zato je s sira odstranil nekaj plesni in jo gojil na kruhu. Nato je kruh posušil, ga zmlel ter dodal sveži skut. To so bili temelji za proizvodnjo sira „Danablu“.

Marius Boel je leta 1927 sir poskusil proizvesti iz homogeniziranega mleka, ki ga je dobil v mlekarni v mestu Odense. Njegova zamisel je temeljila na smetani za kavo, ki je vsebovala 9 % maščobe in je bila zaradi homogenizacije kljub razmeroma nizki vsebnosti maščobe še vedno kremasta. Na podlagi poskusov se je kakovost sira bistveno izboljšala, tako da je sir pridobil polnejši in pikantnejši okus, postal je bolj bel in izboljšale so se njegove absorpcijske lastnosti. Po tem je homogenizacija mleka za proizvodnjo sira postala običajni postopek v sirarnah, ki so proizvajale to vrsto sira. Podobno je v 30. letih 20. stoletja postalo običajno, da so danske sirarne začele uporabljati nizkopasterizirano mleko za proizvodnjo sira.

Zaradi različnih dejavnikov se je okoli leta 1930 znatno povečalo povpraševanje po danskem siru z modro plesnijo, zato se je število proizvajalcev povečalo. Da bi se ohranila kakovost, je bila sprejeta pobuda za začetek pogajanj z vodjo državne inšpekcijske službe na Danskem, tj. glavnim inšpektorjem Lohsejem, katerih cilj je bila vzpostavitev rednih inšpekcijskih pregledov sira, namenjenega izvozu. Pogajanja so se končala z odločitvijo, da se najprej ustanovi združenje proizvajalcev, ki bo obravnavalo podrobnosti sistema inšpekcijskih pregledov. Tako je bilo 23. junija 1934 organizirano srečanje. Na tem srečanju je bilo sklenjeno, da se ustanovi združenje proizvajalcev.

Na dan ustanovitve združenja je bilo skupaj z glavnim inšpektorjem Lohsejem tudi sklenjeno, da se odvzamejo vzorci sira za prvo preskusno ocenjevanje 16. julija 1934 v mestu Odense. Po treh preskusnih ocenjevanjih so bila določena merila za oceno skorje, strukture, barve, vonja in okusa ter za splošno oceno ustreznosti sirov za izvoz. Septembra 1934 je združenje začelo pogajanja z ministrstvom za kmetijstvo in državno inšpekcijsko službo za določitev pravil glede značilnosti sira in glede potrjevanja sirarn kot proizvajalcev sira za izvoz. Na podlagi teh pogajanj je ministrstvo za kmetijstvo izdalo „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser“ (pravilnik o ocenjevanju sira vrste Roquefort za državno ocenjevanje sira). Pravilnik je začel veljati 1. januarja 1936.

Leta 1952 je bilo z Odlokom Ministrstva za kmetijstvo št. 80 z dne 13. marca 1952 o poimenovanju danskih sirov uradno uvedeno ime „Danablu“. Dne 16. junija 1958 je bil sprejet zakon št. 214 o proizvodnji in prodaji sira ter drugih povezanih dejavnostih. Zakon določa smernice za proizvodnjo in inšpekcijske preglede. Zakonodaja je bila naknadno dopolnjena z odlokoma iz leta 1963 in 1969, ki določata značilnosti sira.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 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)

---