

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 150/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„DANABLU”

NR WE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Relacje
- Oznakowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian(-y):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis:

3.1.1. Zawartość wilgoci w „Danablu” 60+

Aby zapewnić utrzymanie w produkcji cech sera „Danablu” 60+, który określa się jako „miękki w całym przekroju, nadający się do krojenia i smarowania, nieco twardszy i o nieco mniej zwartej konsystencji bliżej krawędzi”, zmienia się minimalną zawartość suchej masy z 58 % (maks. 42 % wilgoci) do minimalnego poziomu 56 % (maks. 44 % wilgoci).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Okazało się, że niektóre mleczarnie produkują „Danablu” 60+ o niższej zawartości wilgoci, niż przewidziano w specyfikacji produktu, tak aby nie przekroczyć granicy 42 %. Może to znaczyć, że „Danablu” 60+ od niektórych producentów jest nieco twardszy i ma mniej kremową konsystencję, niż przewidziano w specyfikacji. W związku z tym zrzeszenie producentów postanowiło zbadać przez okres trzech lat, w jaki sposób zawartość suchej masy/wilgoci wpływa na ogólną ocenę produktu. Komitet techniczny przeanalizował powiązanie między procentem wilgoci w serze „Danablu” 60+ a punktami za konsystencję, zapach i smak, a także z ogólną oceną „Danablu” 60+ przy pomocy standardowych testów przeprowadzanych przez Steins Laboratorium A/S. Przy bardziej szczegółowej analizie wyników okazało się, że można wytwarzać „Danablu” 60+ dobrej jakości przy zawartości wilgoci w serze powyżej 42 % i że ustalając maksymalną zawartość wilgoci na poziomie 44 %, można uniknąć sytuacji, w której część mleczarni z obawy przed przekroczeniem dotychczasowej granicy 42 % produkuje ser „Danablu” 60+ nieco twardszy i o mniej kremowej konsystencji, niż przewidziano w specyfikacji produktu.

3.1.2. Limit wagowy dla „Danablu”

W celu optymalizacji produkcji i uniknięcia niepotrzebnych strat zrzeszenie producentów pragnie zmienić obecny wymóg wagowy dla płaskiego krążka „Danablu” z 2,75–3,25 kg na wartość orientacyjną wynoszącą ok. 3 kg. Zmiana jest uzasadniona względami technicznymi i nie ma żadnego znaczenia dla jakości sera „Danablu”. Okazało się, że przy podziale płaskiego krążka „Danablu” obecnej wielkości powstają duże straty. Niewielka zmiana wielkości pozwoli na zmniejszenie strat przy odpowiednim podziale przy użyciu nowoczesnych metod.

3.1.3. Oznakowanie

Zmiana oznacza, że oznakowanie można uzupełnić o określenie „Danish Blue Cheese” lub jego tłumaczenia we wszystkich oficjalnych wersjach językowych, ponieważ „Danish Blue Cheese” i „Danablu” są zarejestrowanymi znakami towarowymi. Określenie „Danish Blue Cheese” funkcjonuje od dawna we wszystkich oficjalnych wersjach językowych i na poszczególnych rynkach stosuje się jego tłumaczenie na język danego kraju.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„DANABLU”

NR WE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Danablu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Ser z przerostami niebieskiej pleśni, pełnotłusty lub ekstra pełnotłusty, średnio twardy do miękkiego, wytworzony z duńskiego mleka krowiego.

Skład:

„Danablu” 50+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 50, minimalna zawartość suchej masy (%): 52;

„Danablu” 60+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 60, minimalna zawartość suchej masy (%): 56.

Kształt i waga (niepokrojony):

— płaski krążek o średnicy ok. 20 cm, waga ok. 3 kg,

— blok o bokach prostokątnych, którego długość wynosi ok. 30 cm, a szerokość – ok. 12 cm; waga ok. 4 kg.

Powierzchnia:

o barwie białej do lekko żółtawej lub lekko brązowawej, bez wyraźnej warstwy maziowej ani porostu pleśniowego. Może być lekko wklęsły pośrodku. Na powierzchniach mogą być widoczne otwory kanalików po nakłuciach. Niepokryty parafiną ani emulsją z tworzywa sztucznego.

Skórka:

w zasadzie brak wytworzonej skórki, lecz warstwa zewnętrzna jest zwarta i nieco twardsza. Na powierzchniach mogą być otwory kanalików po nakłuciach. Powierzchnie i boki muszą być jednolite, równe i regularne.

Barwa:

biała do lekko żółtawej, nie szarawa, bez nadmiernego porostu pleśni, charakteryzuje się dość regularnie rozmieszczonymi w całej masie wyraźnymi, marmurkowymi, niebiesko-zielonymi żyłkami pleśni w kanalikach po nakłuciach, otworach i pęknięciach. Sieć marmurkowych żyłek może być rzadsza bliżej krawędzi. Kanaliki po nakłuciach nie mogą zawierać warstwy maziowej ani obcych porostów pleśni.

Struktura:

równomiernie rozłożone rozproszone otwory i pęknięcia (otwory koagulacyjne) oraz kanaliki po nakłuciach. Masa może być gęstsza bliżej krawędzi. Brak otworów fermentacyjnych.

Konsystencja:

luźna, ale nie krusząca, w całej masie miękki, nadaje się do krojenia i smarowania, nieco twardszy i o nieco mniej zwartej konsystencji bliżej krawędzi.

Zapach i smak:

czysty, pikantny smak, silne nacechowany czystym przerostem niebieskiej pleśni. Smak może być ostry, nieco słony i kwaśny z lekką goryczką.

Czas dojrzewania:

co najmniej 5 tygodni.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

„Danablu” produkuje się wyłącznie z mleka z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie istnieją szczegółowe wymogi odnośnie do jakości pasz lub pochodzenia.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Cały proces produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie istnieją szczegółowe wymogi odnośnie do krojenia, tarcia i pakowania.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

„Danablu” (50+ lub 60+).

Można uzupełnić określeniem „Danish Blue Cheese” lub innym tłumaczeniem tego określenia we wszystkich oficjalnych wersjach językowych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Dania.

5. Związek z obszarem geograficznym:**5.1. Specyfika obszaru geograficznego:**

„Danablu” produkuje się wyłącznie z duńskiego mleka krowiego według oryginalnej receptury.

Związłe określenie obszaru geograficznego

Zasadniczym elementem produkcji sera „Danablu”, który ogranicza ją do określonego obszaru geograficznego w Danii, jest znajomość tradycyjnej metody wytwarzania, jaką posiadają duńscy producenci sera. Dzięki tym wyjątkowym umiejętnościom produkowany „Danablu” cały czas zachowuje swoje tradycyjne walory jakościowe.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Danablu” to ser z przerostami niebieskiej pleśni, pełnotłusty lub ekstra pełnotłusty, średnio twardy do miękkiego, wytworzony z duńskiego mleka krowiego. Mleko poddaje się homogenizacji i obróbce termicznej/pasteryzacji, co nadaje serowi ostry, pikantny smak i konsystencję, która sprawia, że ser nadaje się do krojenia i ma lekko kruszącą konsystencję. W porównaniu z innymi serami z przerostami niebieskiej pleśni „Danablu” ma zdecydowany smak. Skórka jest biała, bez widocznych przerostów pleśni i innych drobnoustrojów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne cechy produktu (w przypadku ChOG):*

Na obszarze Unii Europejskiej i poza nią „Danablu” jest znany jako duńska specjalność, produkowana z duńskich surowców. Renomę tę wypracowano dzięki inicjatywom ustawodawczym i wysiłkom producentów na rzecz zapewnienia jakości w ciągu ostatnich 60 lat, przez co zapewnia się zachowanie tradycyjnych i specyficznych cech produktu.

Historia

Podczas drugiej wojny światowej jeden z uniwersytetów amerykańskich opatentował proces homogenizacji mleka przeznaczonego na ser i domagał się nałożenia opłat na duński ser wytwarzany z homogenizowanego mleka. Żądania te zostały odrzucone, ponieważ można było udowodnić, że metodę tę wprowadził w Dani 20 lat wcześniej Marius Boel. Jego fascynacja serem, mniej lub bardziej świadoma, trwała już od dziecka, kiedy to na rodzinnym gospodarstwie w Salling, gdzie wytwarzano masło i ser, w bardzo młodym wieku przeprowadził kilka ciekawych eksperymentów z kulturami niebieskiej pleśni. Zauważył, że sery czasami pleśniały i próbował je z czystej ciekawości. Jak Marius Boel sam to określał, „miały szczególnie, pikantny smak”. Zebrał więc trochę pleśni z serów i hodował ją na chlebie. Potem wysuszył i przemielił chleb, a uzyskany w ten sposób proszek dodał do świeżego twarogu. Takie były początki sera „Danablu”.

W 1927 r. Marius Boel próbował zrobić ser z homogenizowanego mleka, które otrzymał z mleczarni w Odense. Źródłem inspiracji była 9 % śmietanka do kawy, która z powodu homogenizacji miała kremową konsystencję mimo stosunkowo niskiej zawartości tłuszczu. W wyniku eksperymentów znacznej poprawie uległa jakość sera, który stał się tłustszy, nabrał bardziej pikantnego smaku, zyskał bielszą barwę i lepszą zdolność wiązania wilgoci. Później szybko upowszechnił się proces homogenizowania mleka na ser w mleczarniach, gdzie produkowano tego rodzaju ser. Podobnie w latach 30. XX wieku powszechną praktyką w duńskich mleczarniach stało się pasteryzowanie mleka na ser w niskiej temperaturze.

Z różnych względów około 1930 r. popyt na duński ser z przerostem niebieskiej pleśni znacznie wzrósł i zwiększyła się liczba jego producentów. Aby utrzymać poziom jakości, postanowiono podjąć rozmowy z szefem duńskich Państwowych Służb Kontroli, nadinspektorem Lohse, w celu wprowadzenia regularnych kontroli sera przeznaczonego na eksport. Rozmowy zakończyły się podjęciem decyzji o utworzeniu najpierw zrzeszenia producentów, w ramach którego zostałyby omówione szczegóły systemu kontroli. Dnia 23 czerwca 1934 r. zwołano posiedzenie, na którym podjęto decyzję o utworzeniu zrzeszenia producentów.

W tym samym dniu wraz z inspektorem Lohse postanowiono wezwać producentów do przedstawienia serów do pierwszej próbnej oceny w Odense dnia 16 lipca 1934 r. Po 3 próbnych ocenach przyjęto kryteria oceny dotyczące skórki, struktury, barwy, zapachu i smaku, a także ogólnej oceny sera pod kątem tego, czy nadaje się na eksport. We wrześniu 1934 r. zrzeszenie przeprowadziło rozmowy z duńskim Ministerstwem Rolnictwa i Państwowymi Służbami Kontroli w celu ustalenia zasad określania cech sera oraz zasad zatwierdzania mleczarni jako producentów sera na eksport. W wyniku rozmów Ministerstwo Rolnictwa wydało „regulacje dotyczące oceny sera typu Roquefort w ramach ocen przeprowadzanych przez organy państwowe”. Regulacje weszły w życie w dniu 1 stycznia 1936 r.

W 1952 r. nazwę sera „Danablu” ustalono oficjalnie zarządzeniem Ministerstwa Rolnictwa nr 80 z dnia 13 marca 1952 r. w sprawie nazw duńskich serów. W 1958 r. wprowadzono ustawę nr 214 z dnia 16 czerwca 1958 r. o m.in. produkcji i sprzedaży sera. Zawarto w niej wytyczne dotyczące produkcji i kontroli. Ustawodawstwo to uzupełniono następnie zarządzeniami wydanymi w 1963 r. i 1969 r., w których określono cechy serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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