Ref. Ares(2010)663322 - 05/10/2010

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006 vedrørende beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

"DANBO"

EF-nr.: **[anvendes kun i EF]**

[Sæt ét "X":] X BGB ☐ BOB

1. BETEGNELSE [PÅ BGB]

Danbo

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Danmark

3. BESKRIVELSE AF LANDBRUGSPRODUKTET ELLER FØDEVAREN

3.1. Produkttype [jf. bilag II]

Klasse 1.3 – Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Modnet fast ost, tilvirket af mælk/mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden animalsk oprindelse er ikke tilladt.

Vandindhold: afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående tabel

Fedt i tørstof:	**Maks. vand indhold:**
Fra 20% til < 30%	59%
Fra 30% til < 45%	56%
Fra 45% til < 50%	50%
Fra 50% til < 55%	48%
Fra 55%	43%

Fedt i tørstof indhold angives i trin á 5 pct-point, dvs. 20+, 25+, 30+, 35+, osv. For Danbo med indhold af fedt i tørstof fra 20 til<45% og fra 55 % skal fedtindholdet fremgå af benævnelsen. 45% fedt i tørstof anvendes som reference for sammenlignende ernæringsanprisning for fedtindhold.

De øvrige specifikke kendetegn er:

Ydre:

Fast skorpe med kitlag. Overfladen kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til lys gullig

Konsistens: Fast konsistens (når udsat for fingerpres) og skærbar

Bygning: Få til mange, ensartet fordelte, jævnt runde huller af størrelse som ærter, for det mest op til 10 mm i diameter, evt. med få spalteformede åbninger. Hvis smagstilsætninger er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form.

Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk med præg af kitmodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Form:

Flad kvadratisk eller rektangulær. Udskåret, revet og granuleret o.lign, samt strimlet ost med en bredde på over 3 mm, en tykkelse på 1 mm eller derover og i almindelighed længere end 10 mm, kan benævnes med navnet Danbo uden supplerende mærkning, såfremt varen er tilvirket af produkter, der i øvrigt opfylder specifikationerne for Danbo.

Lagring:

Danbo smags- og tekstur-karakteristika opnås efter modning i 3 uger ved 12-20 °C. Danbo må afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling, herunder modning, eller oplagring i anden virksomhed, forinden de har opnået denne alder, men må ikke udleveres fra denne anden virksomhed, forinden ostene har opnået minimumsalderen.

Andre modningsforløb og –alder kan anvendes såfremt de resulterer i, at osten opnår fysiske, kemiske og sensoriske karakteristika, som hvis den var modnet i henhold til ovenstående.

Smagstilsætninger:

Andre levnedsmidler, fødevareingredienser med aromagivende egenskaber, herunder krydderier og krydderurter, røgning samt godkendte aromaer kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen, og at de(n) karaktergivende smagstilsætning(er) indgår i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil.

.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Mælk/mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden oprindelse er ikke tilladt.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

[Angiv eventuelle krav til foderets kvalitet eller begrænsninger mht. oprindelse. Sådanne begrænsninger begrundes i givet fald.]

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Danbo er en af de mest typiske danske oste og for danske mejerifolk den typiske repræsentant for ostetypen ”opstukket ost”. I mere end 100 år er danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører blevet undervist i, hvordan man fremstiller Danbo. I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel kitmodning, der betegnes som ”den danske metode”, hvor osten fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter. På baggrund af de lange uddannelsesmæssige traditioner og den særlige danske fremstilling og modningsproces skal Danbo fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

[Udfyldes kun i påkommende tilfælde. Sådanne begrænsninger begrundes i givet fald.]

3.7. Specifikke mærkningsregler

[Udfyldes kun i påkommende tilfælde. Sådanne begrænsninger begrundes i givet fald.]

4. PRÆCIS AFGRÆNSNING AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Danmark

5. TILKNYTNING TIL DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

5.1. Det geografiske områdes egenart

[For BOB-ansøgninger vedlægges også en beskrivelse af naturbetingede og menneskelige faktorer.]

5.2. Produktets egenart

Danbo er en ost, der er let at skære i skiver og lægge på brød. Netop ost på brød eller "smørrebrød", som pålæg på brød også kaldes, har gennem de sidste 500 år udviklet sig til at være en integreret del af danskernes kost. Danskerne spiser gerne ost på brød, til morgen, middag og aften – samt ind i mellem. Den ost, der hyppigst spises i Danmark, er Danbo.

Der har været, og der er stadig et utal af forskellige reklamefremstød for netop Danbo, som en helt unik ost, der er egnet til at opfylde de fleste forbrugeres ønsker om en god ost, der er særlig egnet til at skære i skiver.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område, produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn.

Beskyttelse af Danbo som en geografisk betegnelse bygger på dens særlige egenskaber og specifikke omdømme.

I 1952 fik 10 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa-konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952. Ostenavnene og de tilhørende beskrivelser er fortsat gældende i dag i henhold til bekendtgørelse nr. 335 af 10. Maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

Danbo fik hædersnavnet Danbo. Navnet i sig selv henviser til, at Danbo er "fra Danmark", fordi netop denne ost i alle danskeres bevidsthed blev opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste. Danbo er en ost, der er let at skære i skiver og lægge på brød. Netop ost på brød eller "smørrebrød", som pålæg på brød også kaldes, har gennem de sidste 100 år udviklet sig til at være en integreret del af danskernes kost. Danskerne spiser gerne ost på brød, til morgen, middag og aften – samt ind i mellem. Den ost, der hyppigst spises i Danmark, er Danbo. Osten udgør i dag ca. 13 % af den samlede danske osteproduktion. Produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, og Danbo betragtes i dag som Danmarks nationalost.

Læren om fremstillingen af Danbo har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeristuddannelse, og der henvises derfor også til fremstillingen af Danbo i en lang række lærebøger. I mere end 100 år er danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører blevet undervist i, hvordan man fremstiller Danbo. I forbindelse med fremstillingen af Danbo anvendes en helt speciel

kitmodning, der betegnes som ”den danske metode”, hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter. En lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse. Derudover indgår Danbo i et utal af danske madopskrifter.

Danbo osten har deltaget i – og modtaget en lang række anerkendelser ved – udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt.

Danbo har deltaget på de nationale udstillinger i over 100 år som en fast bestanddel og senest ved Landsmejeriudstillingen og Kredsudstillinger i 2009.

Danbo har i som udenfor fællesskabet omdømme af en specialitet af dansk oprindelse. Ifølge en aktuel forbrugerundersøgelse kender og forbinder langt hovedparten af de danske forbrugere Danbo med Danmark. Da produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, er Danbo mest kendt blandt de danske forbrugere.

Historik

I 1889 blev Rasmus Nielsen bestyrer på Kirkeby mejeri på Fyn. Han var en dygtig mejerimand, hvilket bl.a. fremgår af, at mejeriet blev godkendt som uddannelsessted for mejerister med statsunderstøttelse.

I 1896 fik han tildelt et legat af den danske stat beregnet til et studieophold i udlandet for at studere osteproduktion.

I den følgende vinter tog han undervisning i tysk, og i foråret 1897 rejste han til Østpreussen langs grænsen til Rusland. Her var der et steppeland med store græsarealer. Mejerierne her var kendt for deres gode osteproduktion.

For at lette introduktionen til sine studieophold på mejerierne fik han en anbefalingsskrivelse med af professor Bernhard Bøggild fra Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. Han blev derfor godt modtaget på de mange små mejerier der fandtes i Østpreussen. Opgaven var at finde opskrifter og teknikker bag de fine ostespecialiteter, man dengang fremstillede i Østpreussen.

Efter Østpreussen rejste Rasmus Nielsen til Holland, hvor han deltog i osteproduktionen på flere mejerier.

Han kom hjem til Kirkeby mejeri i efteråret 1897 beriget med mange nye iagttagelser og erfaringer. Hjemme gik han straks i gang med at afprøve alt, hvad han havde lært.

Fra begyndelsen havde han den overbevisning, at han ikke ville efterligne en enkelt af de ostesorter, han havde set, men ville samle sine erfaringer til at lave en helt speciel ost. En helt ny ost.

Det særlige ved den nye ost, Rasmus Nielsen producerede, var, at det var en firkantet, opstukken ost med en helt speciel kitmodning. På det tidspunkt var det noget helt nyt, at en opstukken ost var firkantet. Kitmodningen var også speciel derved, at ostens skorpe blev indgnedet med en opløsning indeholdende flere bakterie- og gærkulturer.

Salget af den nye ost gik strygende, og efterhånden begyndte flere mejerier at fremstille ostetypen.

Før 2. Verdenskrig produceredes hovedsagelig ost til hjemmemarkedet i Danmark. Efter krigen og specielt efter 1950-erne tog osteproduktionen fart, og den stigende eksport nødvendiggjorde, at Danmark markerede sig på eksportmarkederne med typiske danske ostenavne, således at man kunne fremhæve de danske oste i markedsføringen ved siden af de andre kendte danske landbrugsprodukter. Derfor blev blandt andet Danbo opført optaget i Stresa-konventionen og senere i Codex Alimentarius.

HENVISNING TIL OFFENTLIGGØRELSEN AF VARESPECIFIKATIONEN
(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

www.fvst.dk