

ENHEDSDOKUMENT

"Danbo"

1. Betegnelse

‘Danbo’

2. Type geografisk betegnelse

☐ BOB

☒ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører

Danmark

4. Beskrivelse af landbrugsproduktet

4.1. Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143

0406 - Ost og ostemasse

4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes

Modnet fast ost, tilvirket af komælk

Sammensætning

Vandindhold: afhængig af fedt i tørstofindholdet er det maksimale vandindhold følgende:

Ved fedt i tørstofindhold på 30% til < 45%, da er det maksimale vandindhold 56 %.

Ved fedt i tørstofindhold på 45% til < 50%, da er det maksimale vandindhold 50 %.

De øvrige specifikke kendetegn er:

Ydre:

Fast skorpe med kitlag. Osten kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til lys gullig.

Konsistens: En smidig og blød, men stadig skærbar konsistens.

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 kommen er anvendt, vil der gennemgående være flere mindre huller af ikke helt regelmæssig form.

Lugt og smag: Mild, let syrlig, aromatisk og karakteristisk smag fra kitmodningen. Ved stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Form: Flad kvadratisk eller rektangulær.

Lagring: Smags- og teksturkarakteristika opnås efter modning i 2-4 uger ved 7-21 °C.

Tilladt tilsætning af andre smagsingredienser: Kommen kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.

4.3. Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)

-

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

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område.

4.5. Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse

-

4.6. Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til

Hvis kommen er tilsat, skal dette angives adskilt fra, men i samme synsfelt, som den geografiske betegnelse.

4.7. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Danmark

5. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☒ omdømme

☐ kvalitet

☒ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart:

Der er en meget lang og stolt tradition for at producere mejeriprodukter i Danmark. I mere end 100 år har produktion af Danbo været en integreret del af curriculum på den danske mejeriskole. De danske mejerifagfolk har således gennem deres uddannelsesforløb tilegnet sig den helt afgørende knowhow for fremstillingen af denne danske ostespecialitet.

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. Op-gaven 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. Denne ost fik hædersnavnet Danbo. Derfor blev blandt andet Danbo opført i Stresa-konventionen og senere i Codex Alimentarius.

Produktets egenart

Danbo er en af de mest typiske danske oste og for danske mejerifolk den typiske repræsentant for ostetypen »opstukket ost«. Danbo har sin egen helt specielle smag. Den er mild, let syrlig, aromatisk og med et meget karakteristisk præg af kitmodning. Endvidere har osten grundet sin høje vandprocent, sammenlignet med andre lignede oste, en smidighed og blødhed, men samtidigt skærbar konsistens, der adskiller sig fra andre oste.

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

Beskyttelse af Danbo som en geografisk betegnelse bygger på den karakteristiske produktions metode og omdømme.

Produktionsmetoden:

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. Denne kitmodning er afgørende for ostens helt specielle smag. En smag danskerne har taget til sig, men som langt fra falder i de øvrige europæeres smag. I forbindelse med produktionen af Danbo tilsættes der som noget særligt store mængder vand, hvilket er med til at give osten sin karakteristiske konsistens. Læren om fremstillingen af Danbo har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeriuddannelse, og der henvises derfor også til fremstillingen af Danbo i en lang række læreøger. I mere end 100 år er danske mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører blevet undervist i, hvordan man fremstiller Danbo. På baggrund af de lange uddannelsesmæssige traditioner og den særlige danske fremstilling og modningsproces skal Danbo fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark.

Omdømme

I 1952 fik 11 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresa-konventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952.

Danbo betegnelsen er en kombination af de to navne Dan og Bo. Dan er det nordisk afledt af folkenavnet Danerne (danskerne), mens Bo betyder »den bosiddende«. Navnet Danbo er således den historiske betegnelse for en der er bosiddende i Danmark og blev givet til denne ost fordi den i alle danskeres bevidsthed bliver opfattet som den mest karakteristiske danske ost af alle danske oste.

Danbo er anerkendt som 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. Ifølge undersøgelse er det kun meget få ikke-danskere der i det hele taget kender Danbo.

Grundet ostens egenart, herunder særligt den meget karakteristiske smag og den særlig konsistens ligner Danbo ingen andre oste. Danbo er den ost, der hyppigst spises i Danmark og grundet ostens egenart spises den næsten udelukkende af danskere.

Produktionen og forbruget af Danbo er koncentreret i Danmark, og Danbo betragtes i dag som Danmarks nationalost.

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. 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. En lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse. Derudover indgår Danbo i et utal af danske madopskrifter.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

<https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638931888219943336/Produktspecifikation%20for%20Danbo%20-%20110925.pdf>