

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 150/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«DANABLU»

N° CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

2. **Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

3. **Modificaciones:**

3.1. *Descripción:*

3.1.1. *Contenido en agua del Danablu 60+*

Para garantizar mejor, desde el punto de vista de la técnica de producción, el mantenimiento de la firmeza del Danablu 60+, un queso caracterizado por su textura «generalmente blanda, fácil de cortar y untar, ligeramente más firme y menos espesa hacia los bordes», el contenido mínimo de materia seca pasa del 58 % (contenido máximo de agua: 42 %) al 56 % (contenido máximo de agua: 44 %).

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Se constató que determinadas industrias lácteas producen Danablu 60+ con un contenido de agua inferior al prescrito en el pliego de condiciones por miedo a superar el límite máximo del 42 %, lo que puede conferir al Danablu 60+ una consistencia ligeramente más firme y menos cremosa que la exigida. Basándose en esta constatación, la asociación de productores verificó, a lo largo de tres años, la repercusión de los contenidos respectivos de materia seca y agua en la apreciación general del producto. Un comité técnico efectuó un análisis para comprobar la eventual correlación entre el contenido de agua del Danablu 60+ y la calificación obtenida para la consistencia, el olor y el sabor así como por el carácter principal definido al término de la evaluación realizada por la sociedad Steins Laboratorium A/S en los controles a los que el Danablu 60+ se somete habitualmente. De un análisis más detallado de los resultados se desprende que es posible fabricar Danablu 60+ de buena calidad con un contenido de agua superior al 42 % y que la fijación del contenido máximo de agua en el 44 % permite evitar la fabricación, por una parte de las empresas lácteas, de un Danablu 60+ de consistencia más firme y menos cremosa que la establecida en el pliego de condiciones por miedo a rebasar el límite máximo actual del 42 %.

### 3.1.2. Peso máximo del Danablu

Para optimizar la producción y evitar un despilfarro innecesario, la asociación de productores desea que se modifique la condición actual de peso aplicable al Danablu plano cilíndrico («entre 2,75 y 3,25 kg») en una indicación de peso aproximado («± 3 kg»). Esta modificación de orden técnico no incide en modo alguno en la calidad del Danablu. Se constató que al cortar en porciones un Danablu plano cilíndrico que respeta el peso actual se producía un importante despilfarro. Una ligera modificación de este peso permitiría reducir el despilfarro en condiciones de loncheado óptimas y modernas.

### 3.1.3. Etiquetado

La modificación se refiere a la autorización de completar el etiquetado con la indicación «Danish Blue Cheese» o su equivalente en todas las lenguas oficiales de la Unión, ya que esta indicación es una marca registrada, al igual que «Danablu». La marca «Danish Blue Cheese» siempre ha sido válida en todas las lenguas oficiales y su traducción se utiliza en los diferentes mercados.

## DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

#### «DANABLU»

Nº CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Denominación:

«Danablu»

#### 2. Estado Miembro o Tercer País:

Dinamarca

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

##### 3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3. Quesos.

##### 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Queso con más de un 50 % o más de un 60 % de materia grasa elaborado con leche de vaca danesa, de pasta azul entre semidura y blanda, madurado hasta la aparición del moho azul.

##### Composición

Danablu 50+: Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco (MGES) (%): 50; contenido mínimo de materias secas (%): 52

Danablu 60+: Contenido mínimo de MGES (%): 60; contenido mínimo de materias secas (%): 56

##### Forma y peso (no cortado)

— cilindro plano de un diámetro de 20 cm aproximadamente y un peso de unos 3 kg;

— rectángulo de aproximadamente 30 cm de largo y 12 cm de ancho y un peso de unos 4 kg.

### Superficie

De color blanco a ligeramente amarillento o parduzco claro, esencialmente exento de salmuera y moho. Puede estar ligeramente hundido en su parte central. Las muelas pueden presentar aberturas aparentes (chimeneas de ventilación). Ausencia de recubrimiento con parafina o emulsión plástica.

### Corteza

Ausencia de formación de corteza propiamente dicha, pero la capa exterior es densa y ligeramente firme. Las muelas pueden presentar aberturas aparentes (chimeneas de ventilación). Las muelas y el canto se presentan enteros, planos y regulares.

### Color

Entre blanco y ligeramente amarillento, ni grisáceo, ni demasiado azul, salpicado con vetas francas distribuidas muy regularmente y veteadas de verde-azul en las marcas de perforado, agujeros y hendiduras físicas. Las vetas pueden ser cada vez menos marcadas hacia la parte exterior del queso. Las marcas de perforado están libres de salmuera y de mohos de origen exterior.

### Estructura

Aberturas y hendiduras físicas regularmente distribuidas (aberturas de coagulación), y marcas de perforado. La masa puede tornarse cada vez más densa hacia la parte exterior del queso. Ausencia de ojos de fermentación.

### Consistencia

Blanda sin ser friable, generalmente suave, fácil de cortar y untar, la consistencia y el debilitamiento aumentan ligeramente hacia el exterior del queso.

### Olor y sabor

Sabor franco y picante, muy marcado por la clara presencia del moho azul. El sabor puede ser fuerte, ligeramente salado y ácido, con una ligera tendencia al amargor.

### Período de curación

Cinco semanas, como mínimo.

#### 3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

El Danablu se elabora exclusivamente con leche procedente de la zona geográfica especificada.

#### 3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No se fija ningún requisito específico relativo a la calidad o al origen de los piensos.

#### 3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todo el proceso de producción tiene lugar en la zona geográfica especificada.

#### 3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

No se fija ningún requisito específico sobre el corte en lonchas, el rallado o el envasado.

#### 3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Danablu (50+ o 60+).

Puede completarse con la mención «Danish Blue Cheese» o su equivalente en todas las lenguas oficiales.

### 4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

Dinamarca

### 5. **Vínculo con la zona geográfica:**

#### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

De conformidad con la receta original, el Danablu se produce exclusivamente a partir de leche de vaca danesa.

#### Descripción sucinta de la zona geográfica

La clave de la producción del Danablu reside en la pericia y los conocimientos técnicos tradicionales de los queseros daneses, razón por la cual la producción se limita a la zona geográfica danesa. Esta competencia sin igual garantiza el mantenimiento, a lo largo del tiempo, de la calidad del queso Danablu.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

El Danablu es un queso con más de un 50 % o más de un 60 % de materia grasa elaborado con leche de vaca danesa, de pasta azul entre semidura y blanda, madurado hasta la aparición de hongos azules. La leche, una vez homogeneizada, se somete a una termización/pasteurización que confieren al queso un sabor fuerte y picante y una consistencia ligeramente friable que permite el corte con un cuchillo. Comparado con otros quesos azules, el Danablu tiene un sabor potente. La corteza es blanca y exenta de moho u otros microorganismos aparentes.

#### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El Danablu es reconocido, tanto en la Unión Europea como en terceros países, como especialidad producida a partir de materias primas danesas y de origen danés. Debe esta reputación a textos legislativos y a los esfuerzos cualitativos desplegados durante sesenta años por los productores, que han garantizado la conservación de las características tradicionales y específicas del producto.

#### Historia

Durante la Segunda Guerra Mundial, una universidad americana presentó una patente relativa a la homogeneización de la leche de quesería e intentó obtener el pago de derechos sobre el queso danés elaborado con leche homogeneizada. Esta solicitud fue rechazada porque pudo demostrarse que el método había sido introducido en Dinamarca veinte años antes por Marius Boel. Desde la infancia, este personaje habría tenido, más o menos conscientemente, la idea de este queso, ya que se dedicó muy pronto a interesantes experiencias de cultivo de moho azul en su casa, en la granja de Salling donde sus padres producían mantequilla y queso. Él había observado que, de vez en cuando, los quesos se enmohecían y, por pura curiosidad, los había probado. Según sus propias palabras, Marius Boel descubrió que dichos quesos «poseían un sabor picante peculiar». Y entonces cogió unas muestras de moho de los quesos y las cultivó en pan. Tras secar y moler dicho pan, añadió el polvo obtenido al cuajo fresco, obteniendo así el precursor del queso Danablu.

En 1927, Marius Boel intentó elaborar queso con leche homogeneizada obtenida en una lechería de Odense. Su idea se inspiró en la consistencia de la nata para café al 9 %, que, gracias a una homogeneización, permanece cremosa a pesar de un contenido en materia grasa relativamente bajo. Estas experiencias provocaron una espectacular mejora de la calidad del queso cuyo contenido en materia grasa había crecido, el sabor era más picante, el color más blanco y la capacidad de retención de agua había aumentado. La práctica de la homogeneización de la leche de quesería se extendió rápidamente en las lecherías que fabricaban queso de este tipo, convirtiéndose la pasteurización de la leche de quesería a baja temperatura en una técnica corriente en las lecherías danesas durante los años 1930.

Estos distintos elementos explican el fuerte crecimiento de la demanda de queso azul danés en torno a 1930, y con ella la del número de productores. Para garantizar el mantenimiento de una determinada calidad, se tomó la iniciativa de entablar negociaciones con el inspector principal Lohse, Director del *Statsskontrol*, la oficina nacional de control de los productos lácteos, a fin de implantar un control regular de los quesos destinados a la exportación. Al término de las negociaciones, se llegó a la conclusión de que era necesario, en un primer momento, formar una asociación de productores que pudieran debatir sobre los detalles del sistema de control. La primera reunión de esta asociación se celebró el 23 de junio de 1934. En la misma, también se decidió crear una asociación de productores.

El mismo día de la creación de la asociación se decidió, en concertación con el inspector Lohse, organizar la primera sesión de evaluación de la calidad de los quesos en Odense, el 16 de julio de 1934. Tras la tercera evaluación, se adoptaron criterios de evaluación de la calidad de la corteza, de la estructura, del color, del olor y del sabor, así como del carácter principal que define la especificidad del queso como producto de exportación. En septiembre de 1934, la asociación entablaba negociaciones con el Ministerio de Agricultura y el *Statsskontrol* para fijar las normas que definirían las propiedades características del queso y las de la autorización de las lecherías productoras de queso destinado a la exportación. Estas negociaciones desembocaron en la difusión, por el Ministerio de Agricultura, del «Reglamento sobre la cualificación de los quesos de tipo Roquefort en el marco de las evaluaciones de quesos del Estado», que entró en vigor el 1 de enero de 1936.

En 1952, «Danablu», la denominación del queso, adoptaba carácter oficial mediante la publicación del Decreto n° 80 del Ministerio de Agricultura de 13 de marzo de 1952 relativo a las denominaciones del queso danés. En 1958 se publicaba la Ley n° 214, de 16 de junio de 1958, sobre la elaboración y la manipulación del queso, que define las directrices de la producción y del control. Esta legislación ha sido pormenorizada posteriormente en los Decretos de 1963 y 1969, por los que se establecen las características de los quesos.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 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)

---