

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 150/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„DANABLU”

EG-nummer: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering:
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

3.1. Beschrijving van het product:

3.1.1. Watergehalte in Danablu 60+

Om te garanderen dat Danablu 60+ in productietermen verder kan worden aangemerkt als „kaas die in het algemeen zacht, goed te snijden en goed smeerbaar, maar naar de buitenzijden toe ietwat vaster en brokkeliger is”, wordt de hoeveelheid droge stof verlaagd van een minimumgehalte van 58 % (maximaal 42 % water) tot een minimumgehalte van 56 % (maximaal 44% water).

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Er werd vastgesteld dat sommige zuivelfabrieken, om het risico te vermijden dat ze de 42 %-grens zouden overschrijden, Danablu 60+ produceren met een lager watergehalte dan in het productdossier wordt geëist om de BGA op de kaas te mogen toepassen. Dat heeft tot gevolg dat soms Danablu 60+ wordt geproduceerd die enigszins vaster en niet zo romig van consistentie is dan in het productdossier wordt geëist. Derhalve is de producentenvereniging drie jaar lang nagegaan welke gevolgen de verhouding droge stof/watergehalte heeft voor de algemene beoordeling van het product. Een technische commissie onderzocht welk verband er bestaat tussen het watergehalte van Danablu 60+ en factoren die van belang zijn voor de consistentie, de geur en de smaak van de kaas alsook hoe de Danablu 60+ op basis van de standaard tests van het Steins Laboratorium A/S in het algemeen wordt beoordeeld. Nader onderzoek van de resultaten bracht aan het licht dat kwaliteitsvolle Danablu 60+ kan worden geproduceerd met een watergehalte van meer dan 42 % en dat de vaststelling van het maximale watergehalte op 44 % voorkomt dat door sommige zuivelfabrieken, in een poging de 42 %-grens niet te overschrijden, een Danablu 60+ wordt geproduceerd die vaster en minder romig van consistentie is dan in het productdossier wordt geëist.

3.1.2. Gewichtsbeperking voor Danablu

Om de productie te optimaliseren en onnodige verspilling te vermijden, wenst de producentenvereniging het gewicht van een platte, cilindrische Danablu, dat momenteel is vastgesteld op 2,75 kg tot 3,25 kg, te wijzigen en te vervangen door een indicatief gewicht van ongeveer 3 kg. Deze wijziging wordt om technische redenen ingevoerd en heeft geen gevolgen voor de kwaliteit van Danablu. Er werd vastgesteld dat er heel wat verlies is wanneer een platte, cilindrische Danablu met de huidige afmetingen, in porties wordt verdeeld. Wanneer de afmetingen lichtjes worden gewijzigd, gaat er, wanneer de Danablu op de juiste wijze — met gebruikmaking van moderne methoden — wordt gesneden, minder kaas verloren.

3.1.3. Etikettering

De wijziging behelst dat de woorden „Danish Blue Cheese” of vertalingen daarvan in alle officiële talen ook op het etiket mogen worden vermeld aangezien „Danish Blue Cheese” en „Danablu” geregistreerde handelsmerken zijn. De term „Danish Blue Cheese” was in de verschillende officiële talen steeds van toepassing en wordt op de diverse markten gebruikt, telkens vertaald in de desbetreffende taal.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD „DANABLU”

EG-nummer: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

BGA (X) BOB ()

1. **Naam:**

„Danablu”

2. **Lidstaat of derde land:**

Denemarken

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

Blauwgeaderde kaas, 50+ of 60+ kaas, halfvast tot zacht, gerijpt met blauwe schimmel, vervaardigd van melk van Deense koeien

Samenstelling:

Danablu 50+: Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 50, Minimaal drogestofgehalte (%): 52

Danablu 60+: Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 60, Minimaal drogestofgehalte (%): 56

Vorm en gewicht (hele kaas):

— plat, cilindrisch, diameter ca. 20 cm, gewicht 3 kg

— Rechthoekig, lengte ca. 30 cm, breedte ca. 12 cm, gewicht ca. 4 kg.

Oppervlak:

Witte tot lichtgele of lichtbruine kleur. Geen zichtbare laag bacteriesmeer of schimmelkweek. Mogelijk in het centrum lichtjes ingezakt. Zichtbare gaten als gevolg van perforaties zijn toegestaan. Niet bedekt met paraffine of met een plastic emulsie.

Korst:

Geen korst als zodanig maar een vaste en ietwat stevige buitenlaag. Zichtbare gaten als gevolg van perforaties zijn toegestaan. Het oppervlak en de zijden moeten heel, glad en regelmatig zijn.

Kleur:

Wit tot lichtgeel, niet grizig; niet te schimmelig; doorheen de hele kaas vrij regelmatig verspreide, zuivere, blauw-groene schimmeladers in de perforaties, gaten en barsten. De dooradering kan naar de buitenzijde toe afnemen. De perforaties moeten vrij zijn van bacteriesmeer of vreemde schimmels.

Structuur:

Gelijkmatig verspreide natuurlijke openingen, barsten (door de wrongelvorming) en perforaties. De kaasmassa kan naar de buitenzijde van de kaas toe dichter zijn. Geen holten ten gevolge van gisting.

Textuur:

Los maar niet bros, in het algemeen zacht, goed te snijden en goed smeerbaar, ietwat vaster en brokkeliger naar de buitenzijden toe.

Geur en smaak:

Zuivere, pikante smaak die sterk is beïnvloed door de groei van uitsluitend blauwe schimmel. De smaak kan scherp zijn, ietwat zoutig en wrang, en ietwat neigend naar het bittere.

Rijpen:

Minimaal 5 weken.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Danablu wordt uitsluitend vervaardigd van melk van oorsprong uit het afgebakende geografische gebied.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

Er gelden geen specifieke eisen met betrekking tot de kwaliteit en de oorsprong van het voeder.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

Het gehele productieproces moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:

Er gelden geen specifieke bepalingen met betrekking tot het in plakken snijden, het raspen of het verpakken.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Danablu (50+ of 60+).

„Danish Blue Cheese” of andere vertalingen daarvan in alle officiële talen mogen worden toegevoegd.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Denemarken

5. Verband met het geografische gebied:**5.1. Specificiteit van het geografische gebied:**

Danablu wordt uitsluitend met melk van Deense koeien vervaardigd, overeenkomstig het oorspronkelijke recept.

Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De essentiële elementen van de productie van Danablu die het geografische productiegebied tot het Deense grondgebied beperken, zijn de traditionele deskundigheid en knowhow van de Deense producenten. Deze unieke vaardigheden zorgen ervoor dat de traditionele kenmerken van de geproduceerde Danablu in de kaas bewaard blijven.

5.2. Specificiteit van het product:

Danablu is een blauwgeaderde 50+ of 60+ kaas, halfhard tot zacht, gerijpt met blauwe schimmel en vervaardigd van melk van Deense koeien. De melk wordt gehomogeniseerd/gepasteuriseerd waardoor de kaas een scherpe, pikante smaak heeft, goed snijdbaar is en een ietwat brosse textuur heeft. De smaak van Danablu is krachtig in vergelijking met die van andere blauwgeaderde kazen. De korst is wit en vrij van zichtbare schimmel en andere micro-organismen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Danablu staat in de EU en daarbuiten bekend als een Deense specialiteit die met Deense grondstoffen wordt vervaardigd. De kaas dankt zijn reputatie aan wetgevingsinitiatieven en aan de bij het streven naar kwaliteit door de producenten 60 jaar lang geleverde inspanningen die ervoor gezorgd hebben dat het product zijn traditionele en karakteristieke kenmerken kon behouden.

Historische achtergrond:

Tijdens de tweede wereldoorlog nam een Amerikaanse universiteit een octrooi op het proces waarbij melk die voor de kaasbereiding is bestemd, wordt gehomogeniseerd. Zij probeerde rechten te laten heffen op Deense kaas die met gebruikmaking van gehomogeniseerde melk werd geproduceerd. Deze pogingen mislukten evenwel omdat kon worden aangetoond dat dit homogeniseringsproces reeds 20 jaar eerder door Marius Boel in Denemarken was ingevoerd. Deze man blijkt reeds als kind door kaas geboeid te zijn geweest want hij was nog zeer jong toen hij thuis, in Salling, in het familiale landbouwbedrijf waar boter en kaas werden geproduceerd, een aantal hoogst interessante experimenten met blauwe schimmel uitvoerde. Hij had opgemerkt dat de kazen soms gingen schimmelen en uit pure nieuwsgierigheid had hij het toch aangedurfd om van de beschimmelde kaas te proeven. De kaas had een „duidelijk pikante smaak”, om het met Marius Boel's eigen woorden te zeggen. Hij nam daarop wat van de schimmel die op de kaas zat en kweekte deze op brood. Vervolgens droogde en maalde hij dat brood en voegde het verkregen poeder toe aan verse wrongel. Op deze wijze zag de Danablu-kaas het licht.

In 1927 voerde Marius Boel experimenten uit waarbij hij kaas probeerde te maken met gehomogeniseerde melk die hem door een zuivelfabriek in Odense was geleverd. Zijn inspiratiebron was koffieroom met een vetgehalte van 9 % die niettegenstaande dat betrekkelijk lage vetgehalte dankzij het homogeniseringsproces een romige consistentie kreeg. Deze experimenten leidden tot een aanzienlijke verbetering van de kwaliteit van de kaas die hierdoor uitgroeide tot een rijkere kaas, met een pikantere smaak, een blekere kleur en betere absorptiemogelijkheden. Het duurde daarna niet lang meer vooraleer het homogeniseren van melk voor de bereiding van kaas in de zuivelfabrieken schering en inslag werd. In de jaren dertig zag in de Deense kaasmakerijen ook een ander gebruik het licht: melk die tot kaas werd verwerkt, werd op lage temperatuur gepasteuriseerd.

Deze verschillende factoren leidden rond 1930 tot een aanzienlijke stijging van de vraag naar blauwgeaderde Deense kaas zodat ook het aantal producenten ging stijgen. Met het oog op het behoud van de kwaliteit werd besloten onderhandelingen op te starten met de hoofdinspecteur van de diensten van de overheidsinspectie, de heer Lohse, met als doel met regelmatige controles van voor uitvoer bestemde kaas van start te gaan. Als resultaat van die onderhandelingen werd besloten eerst een producentenorganisatie op te richten om de details van het controlesysteem te bespreken. Hiertoe werd op 23 juni 1934 een vergadering bijeengeroepen. Tijdens deze vergadering werd besloten een producentenorganisatie op te richten.

Op dezelfde dag dat de organisatie werd opgericht, werd samen met hoofdinspecteur Lohse besloten, op 16 juli 1934 in Odense kazen op te vragen voor een eerste proefbeoordeling. Na drie proefbeoordelingen werden beoordelingscriteria vastgesteld voor de korst, de structuur, de kleur, de geur en de smaak alsook criteria voor een algemene beoordeling met betrekking tot de geschiktheid van de kazen voor uitvoer. In september 1934 startte de producentenorganisatie onderhandelingen met het ministerie van Landbouw en met de diensten van de overheidsinspectie om de kenmerken vast te stellen waaraan de kaas moet voldoen alsook de criteria waaraan zuivelfabrieken moeten voldoen om als producent van voor uitvoer bestemde kazen te worden erkend. De onderhandelingen leidden tot de publicatie door het ministerie van Landbouw van „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser” (regels voor de beoordeling van kaas van het roquefort-type bij kaasbeoordelingen door de overheid). Deze regels traden op 1 januari 1936 in werking.

In 1952 werd de naam van de kaas, Danablu, officieel vastgesteld bij decreet nr. 80 van het ministerie van Landbouw van 13 maart 1952 met betrekking tot de namen van Deense kazen. Wet nr. 214 met betrekking tot de productie en de verkoop, enz. van kaas werd op 16 juni 1958 uitgevaardigd. Deze wet bevat richtsnoeren voor de productie en de controle. Deze wetgeving werd later aangevuld met decreten met betrekking tot de kenmerken van kaas, die werden uitgevaardigd in 1963 en 1969.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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