

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2012/C 150/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI  
CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9  
„DANABLU”**

**NR. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

**2. Tipul modificării (modificărilor):**

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-au publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

**3. Modificare (modificări):**

**3.1. Descrierea produsului:**

**3.1.1. Conținutul de apă al Danablu 60+**

Pentru a se asigura menținerea, din punctul de vedere al tehnicii de producție, a caracteristicilor produsului Danablu 60+ și anume „în general moale, tranșabil și tartinabil, puțin mai tare și mai scund către marginile brânzei”, conținutul minim de substanță uscată este redus de la 58 % (maximum 42 % apă) la un minim de 56 % (maximum 44 % apă).

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

S-a constatat că unele fabrici de produse lactate produc Danablu 60+ cu un conținut de apă mai redus decât cel impus prin standardul IGP, pentru a evita riscul depășirii limitei de 42 %. Aceasta înseamnă că un produs Danablu 60+ poate fi puțin mai tare decât se specifică în caietul de sarcini și poate avea o consistență mai puțin cremoasă. Acest fapt a determinat asociația producătorilor să analizeze, pe o perioadă de trei ani, în ce mod a afectat substanța uscată/conținutul de apă evaluarea generală a produsului. Un comitet tehnic a analizat raportul dintre conținutul de apă al Danablu 60+ și punctele pentru consistență, gust și miros, precum și punctajul pentru evaluarea sa globală cu ajutorul testelor standard pentru Danablu 60+ realizate de Steins Laboratorium A/S. O analiză mai atentă a rezultatelor a arătat că este posibil să se producă Danablu 60+ de calitate bună cu un conținut de apă de peste 42 % și că fixarea nivelului maxim de conținut de apă la 44 % ar duce la evitarea situației în care unele fabrici de produse lactate, în încercarea de a nu depăși limita de 42 %, produc Danablu 60+ cu o consistență mai tare și mai puțin cremoasă decât cele impuse prin caietul de sarcini.

### 3.1.2. Limita de greutate pentru Danablu

Pentru optimizarea producției și evitarea deșeurilor inutile, asociația producătorilor dorește să modifice actualele cerințe legate de greutate, care impun un produs Danablu de formă cilindrică aplatizată, cu greutatea cuprinsă între 2,75 și 3,25 kg, și să impună o greutate indicativă de aproximativ 3 kg. Motivele acestei modificări ar fi de natură tehnică și nu ar avea niciun impact asupra calității produsului Danablu. S-a constatat că rezultă o cantitate mare de deșeurii atunci când un produs Danablu de formă cilindrică aplatizată, cu dimensiunile actuale, este porționat. Modificându-se ușor dimensiunea, se reduce cantitatea de deșeurii dacă brânza este tăiată corect prin intermediul metodelor moderne.

### 3.1.3. Etichetarea

Modificarea arată că sintagma „Danish Blue Cheese (brânză daneză albastră)” sau traducerea acesteia în toate versiunile lingvistice oficiale pot fi incluse pe etichetă, întrucât „Danish Blue Cheese” și „Danablu” sunt mărci înregistrate. Sintagma „Danish Blue Cheese” s-a aplicat întotdeauna în toate versiunile lingvistice oficiale și este menționată pe diversele piețe care utilizează traducerea ce se aplică în țara respectivă.

DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI „DANABLU”

NR. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Denumire:

„Danablu”

#### 2. Statul membru sau țara terță:

Danemarca

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

##### 3.1. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

##### 3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

Brânză cu mușcăi, cu conținut de grăsimi de minimum 50 % sau de minimum 60 %, semitare sau moale, maturată cu floră bacteriană, produsă din lapte de vaci daneze.

Compoziție:

Danablu 50+: conținut minim de grăsime în substanță uscată (%): 50, conținut minim de substanță uscată (%): 52

Danablu 60+: conținut minim de grăsime în substanță uscată (%): 60, conținut minim de substanță uscată (%): 56

Formă și greutate (produsul întreg):

— cilindrică, aplatizată, cu diametrul de aproximativ 20 cm și greutatea de aproximativ 3 kg;

— dreptunghiulară, cu lungimea de circa 30 cm, lățimea de circa 12 cm, greutatea de circa 4 kg.

**Suprafața:**

de culoare albă spre galben-deschis sau maroniu-deschis. Nu prezintă un strat vizibil de floră bacteriană sau de mucegai. Poate fi doar ușor adâncită în mijloc. Poate prezenta orificii vizibile produse prin perforare. Nu se învește în parafină sau în emulsii plastice.

**Crusta:**

Nu are crustă propriu-zisă, ci un strat exterior dens și puțin tare. Poate prezenta orificii vizibile produse prin perforare. Suprafața și marginile trebuie să fie întregi, netede și regulate.

**Culoare:**

Albă spre galben-deschis, fără nuanțe de gri, fără exces de floră bacteriană, cu o textură marmorată datorată vinișoarelor albastru-verzi destul de egal distribuite în perforări, orificii și fisuri. Aspectul marmorat poate fi din ce în ce mai puțin prezent către marginile brânzei. Perforările nu trebuie să prezinte niciun strat de floră bacteriană sau de mucegai de origine străină.

**Structura:**

Orificii și fisuri egal distribuite, dispersate (orificii de coagul) și perforări. Masa poate fi mai densă către marginea brânzei. Nu prezintă orificii rezultate din fermentare.

**Textura:**

Consistență moale, dar nu sfărâncioasă, în general cremoasă, tranșabilă și tartinabilă, puțin mai fermă și mai scundă către marginile brânzei.

**Mirosul și gustul:**

Gust autentic, picant, determinat foarte mult de creșterea autentică a mucegaiului. Gustul poate fi puternic și puțin sărat și acid, cu o ușoară nuanță amară.

**Maturare:**

Minimum 5 săptămâni

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):**

Brânza Danablu este produsă exclusiv din lapte din aria geografică delimitată.

**3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):**

Nu există cerințe specifice referitoare la calitatea sau originea hranei pentru animale.

**3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:**

Întreaga producție trebuie să aibă loc în aria geografică respectivă.

**3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:**

Nu există cerințe specifice pentru feliere, răzuire sau ambalare.

**3.7. Norme specifice privind etichetarea:**

Danablu (50+ sau 60+)

Se pot adăuga „brânză albastră daneză” sau alte traduceri ale sintagmei în toate versiunile lingvistice oficiale.

**4. Delimitare concisă a ariei geografice:**

Danemarca

**5. Legătura cu aria geografică:****5.1. Specificitatea ariei geografice:**

Brânza Danablu este produsă, conform rețetei originale, exclusiv din lapte produs de vaci daneze.

#### Delimitare concisă a ariei geografice

Elementul esențial în producerea brânzei *Danablu*, care o limitează în mod specific la teritoriul geografic al Danemarcei, sunt priceperea și cunoștințele tradiționale pe care le dețin producătorii danezi de brânză. Aceste abilități unice garantează că brânza *Danablu* produsă prezintă în continuare calitățile tradiționale ale acestui tip de brânză.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

*Danablu* este o brânză cu mucegai, cu conținut de grăsimi de minimum 50 % sau de minimum 60 %, cu consistență de la semitare la moale, maturată cu floră bacteriană, produsă din lapte de vaci daneze. Laptele este omogenizat și termizat/pasteurizat, ceea ce conferă brânzei o savoare tare, picantă și o textură tranșabilă, ușor sfărâmicioasă. Brânza *Danablu* are o aromă puternică față de alte tipuri de brânză cu mucegai. Crusta este albă și nu prezintă urme vizibile de floră bacteriană și alte microorganisme.

#### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

În interiorul și în afara UE, brânza *Danablu* este cunoscută ca o specialitate daneză produsă din materii prime daneze. Produsul a căpătat această reputație prin intermediul unor inițiative legislative, dar și datorită eforturilor depuse, timp de 60 de ani, de producători pentru asigurarea calității și a păstrării caracteristicilor tradiționale și specifice ale produsului.

#### Istoric:

În timpul celui de Al Doilea Război Mondial, o universitate americană a brevetat omogenizarea laptelui de vacă și a încercat să perceapă taxe pentru brânza daneză produsă prin omogenizarea laptelui. Încercările lor nu au avut succes, deoarece s-a putut demonstra că Marius Boel introdusese această metodă în Danemarca cu 20 de ani înainte. Se pare că acesta fusese interesat de producerea brânzei încă din copilărie, deoarece a făcut foarte devreme câteva experimente extrem de interesante cu culturi de mucegai acasă, la ferma familiei sale din Salling, unde se produceau unt și brânză. El observase că brânzeturile se mucegăiau uneori și, din pură curiozitate, le-a gustat. După cum s-a exprimat el însuși, Marius Boel a descoperit că brânza „are un gust deosebit, picant”, așa că a luat de pe brânză floră bacteriană pe care a cultivat-o pe pâine. După aceea, a uscat și a măcinat pâinea, adăugând această pulbere în coagulul proaspăt. Acesta a fost începutul brânzei *Danablu*.

În 1927, Marius Boel a experimentat producerea brânzei utilizând lapte omogenizat, pe care l-a obținut de la o fabrică de produse lactate din Odense. Inspirația și-a găsit-o în caracteristicile laptelui pentru cafea, cu un conținut de 9 % grăsime, care, datorită omogenizării, avea o consistență cremoasă în ciuda conținutului său relativ scăzut de grăsime. Prin experimente s-a ajuns la o îmbunătățire considerabilă a calității brânzei, care a devenit mai consistentă, a dobândit un gust mai picant, s-a albit și i-a crescut capacitatea de absorbție. Ulterior, a devenit rapid o practică comună să se omogenizeze laptele de vacă la fabricile de produse lactate care produceau acest tip de brânză. În mod similar, în anii '30, pasteurizarea ușoară a laptelui pentru brânză în fabricile de brânză din Danemarca a devenit o metodă obișnuită.

Diverși factori au determinat o creștere importantă a cererii de brânză albastră daneză în jurul anului 1930, crescând și numărul producătorilor. În scopul menținerii calității, s-a luat inițiativa de a începe negocieri cu șeful Serviciilor de inspecție ale statului danez, inspectorul-șef Lohse, în vederea instituirii unor inspecții periodice ale brânzeturilor destinate exportului. În urma negocierilor s-a ajuns la concluzia să trebuie mai întâi înființată o asociație a producătorilor pentru a discuta detaliile sistemului de inspecție. Prin urmare, s-a organizat o reuniune la 23 iunie 1934. În cadrul reuniunii, s-a decis să se înființeze o asociație a producătorilor.

Tot în ziua înființării asociației, s-a luat, împreună cu inspectorul-șef Lohse, decizia de a supune brânzeturile unui prim test de evaluare în Odense, la 16 iulie 1934. În urma a trei teste de evaluare, s-au stabilit criteriile de evaluare pentru crustă, structură, culoare, miros și gust, precum și o evaluare globală a caracterului adecvat al brânzeturilor pentru a fi exportate. În septembrie 1934, asociația a început negocierile cu Ministerul Agriculturii și cu Serviciile de inspecție ale statului pentru stabilirea unor norme privind caracteristicile brânzei și a unor norme pentru autorizarea fabricilor de produse lactate ca producători de brânză pentru export. Ca urmare a negocierilor, Ministerul Agriculturii a emis „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser” (reglementări referitoare la evaluarea brânzei de tip Roquefort în cadrul evaluărilor realizate de stat cu privire la brânzeturi). Reglementările au intrat în vigoare la 1 ianuarie 1936.

În 1952, denumirea brânzei, Danablu, a fost oficial instituită prin Decretul nr. 80 al Ministerului Agriculturii din 13 martie 1952 privind denumirile brânzeturilor daneze. Actul nr. 214 referitor la producția și vânzarea etc. a brânzei a fost emis la 16 iunie 1958. Actul stabilește orientări pentru producție și inspecție. Legislația a fost ulterior completată prin decrete emise în 1963 și 1969, care precizează caracteristicile brânzei.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 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)

---