C/2025/6673

15.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6673)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Danablu“

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Danablu“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Dänemark

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Fødevarestyrelsen (dänische Veterinär- und Lebensmittelbehörde)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt:

Die Änderungen betreffen redaktionelle Änderungen und Aktualisierungen ohne wesentliche Bedeutung.

Der Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Danablu“ fällt unter keinen der drei Fälle gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, die eine Unionsänderung für landwirtschaftliche Erzeugnisse darstellen, da die Änderung

a) keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthält;

b) nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

c) keine weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die Änderungen der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Danablu“ werden daher als Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 eingestuft.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung von Rubrik 1 „Name“ der Produktspezifikation*

„‚Danablu 50+‘ oder ‚Danablu 60+‘ (je nach Fettgehalt)“

wird wie folgt geändert:

„‚Danablu‘“.

Begründung: Es handelt sich um eine redaktionelle Änderung, in der festgelegt wird, dass der eingetragene Name alleinstehend erscheinen muss, d. h. der Fettgehalt in der Trockenmasse darf nicht zusammen mit dem Namen angegeben werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

2. *Änderung von Rubrik 2.1 „Zusammensetzung“ der Produktspezifikation*

„‚Danablu 50+‘: Fett in der Trockenmasse mindestens 50 %, Trockenmasse mindestens 52 %.

‚Danablu 60+‘: Fett in der Trockenmasse mindestens 60 %, Trockenmasse mindestens 56 %“

wird wie folgt geändert:

„‚Danablu‘ kann mit folgendem Fettgehalt hergestellt werden:

— Fett in der Trockenmasse mindestens 50 %, Trockenmasse mindestens 52 %.

— Fett in der Trockenmasse mindestens 60 %, Trockenmasse mindestens 56 %.“

Begründung: Redaktionelle Änderung

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt“ des Einzigen Dokuments unter „Zusammensetzung“ mit sich.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung von Rubrik 7 „Bescheinigungs- und Kontrollstelle“ der Produktspezifikation*

Diese Rubrik wird gestrichen, da es nicht als relevant erachtet wird, die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständigen Stelle in der Produktspezifikation anzugeben. Darüber hinaus wird diese Aufgabe nicht mehr delegiert, sondern nun von der dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde wahrgenommen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Änderung von Rubrik 8 „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation*

„Danablu (50+ oder 60+)‘ plus ‚geschützte geografische Angabe‘ oder ‚g.g.A.‘ in allen Amtssprachen. Hinzugefügt werden können der Begriff ‚Danish Blue Cheese‘ oder auch Übersetzungen hiervon in allen Amtssprachen.“

wird wie folgt geändert:

„Auf dem Etikett hinzugefügt werden können der Begriff ‚Danish Blue Cheese‘ oder auch Übersetzungen hiervon in anderen Sprachen. Der Begriff oder die Übersetzungen hiervon müssen getrennt von dem geschützten Namen, aber im gleichen Sichtfeld wie dieser erscheinen.“

Begründung: Die Änderung betrifft zwei Elemente: Erstens wird die Formulierung „Danablu (50+ oder 60+)‘ plus ‚geschützte geografische Angabe‘ oder ‚g.g.A.‘ in allen Amtssprachen“ gestrichen. Diese Änderung ergibt sich zum Teil aus Änderung Nr. 1 und zum Teil daraus, dass es überflüssig ist, die Anforderung, dass „geschützte geografische Angabe“ oder „g.g.A.“ in allen Amtssprachen hinzugefügt werden kann, explizit anzugeben, da sie allgemein gültig ist.

Zweitens wird der Satz „Hinzugefügt werden können der Begriff ‚Danish Blue Cheese‘ oder auch Übersetzungen hiervon in allen Amtssprachen.“ infolge der oben genannten Änderung geändert, und es wird präzisiert, dass der zusätzliche Begriff oder die Übersetzungen hiervon, wenn angegeben, getrennt von dem eingetragenen Namen, aber im gleichen Sichtfeld wie dieser erscheinen müssen.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 3.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“ des Einzigen Dokuments mit sich.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Änderung von Rubrik 9 „Anforderungen gemäß nationalen Rechtsvorschriften“ der Produktspezifikation*

Diese Rubrik wird gestrichen.

Begründung: Es bestehen keine besonderen Anforderungen gemäß nationalen Rechtsvorschriften.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

6. *Änderung betreffend Namen und Anschrift der Erzeugergruppierung*

Der Name und die Anschrift des Erzeugerverbands werden aktualisiert, ansonsten bleibt die Rubrik unverändert.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Danablu“

EU-Nr.: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

G.U. ( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Danablu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Dänemark

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

• 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Edelpilzkäse, Rahmstufe oder Doppelrahmstufe, halbfest bis weich, unter Blauschimmelbildung gereift, hergestellt aus dänischer Kuhmilch.

Zusammensetzung:

Danablu kann mit folgendem Fettgehalt hergestellt werden:

1. Fett in der Trockenmasse mindestens 50 %, Trockenmasse mindestens 52 %.
2. Fett in der Trockenmasse mindestens 60 %, Trockenmasse mindestens 56 %.

Form und Gewicht (ungeschnitten):

1. Flach zylindrische Laibe, Durchmesser ca. 20 cm, Gewicht ca. 3 kg.
2. Rechteckige Blöcke, Länge ca. 30 cm, Breite ca. 12 cm, Gewicht ca. 4 kg.

Oberfläche:

Weiß bis leicht gelblich oder schwach bräunlich, weitgehend frei von Schmiere oder Schimmelbelag. Darf in der Mitte nur geringfügig eingesunken sein. An den Flächen können sichtbare Stichkanalöffnungen auftreten. Darf nicht mit Paraffin oder einer Kunststoffemulsion beschichtet sein.

Rinde:

Keine eigentliche Rindenbildung, sondern eine dichte, etwas festere Außenschicht. An den Flächen können Stichkanalöffnungen auftreten. Flächen und Seite müssen ganz, eben und gleichmäßig sein.

Farbe:

Weiß bis leicht gelblich, nicht gräulich, nicht von Schimmel überzogen, durchsetzt mit einer relativ gleichmäßig verteilten sauberen Marmorierung von blaugrünen Schimmelpilzadern in Stichkanälen und natürlichen Löchern und Spalten. Die Marmorierung des Käses kann zur Außenseite hin abnehmen. Die Stichkanäle dürfen keine Schmiere- oder fremde Schimmelpilzbildung aufweisen.

Struktur:

Gleichmäßig verteilte Streuung natürlicher Öffnungen und Spalten (Käsebruchöffnungen) sowie Stichkanäle. Der Käseteig kann zur Außenseite hin dichter sein. Keine Gärlöcher.

Konsistenz:

Lockere, jedoch nicht krümelige, durchgängig weiche, schnittfeste und streichfähige, zur Außenseite hin etwas festere und kürzere Teigkonsistenz.

Geruch und Geschmack:

Reiner, pikanter Geschmack, stark geprägt von einer sauberen Blauschimmelbildung. Der Geschmack kann scharf und etwas salzig und säuerlich sein und leicht ins Bittere tendieren.

Reifedauer:

Mindestens fünf Wochen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

Die Käsesorte „Danablu“ darf ausschließlich aus in dem betreffenden geografischen Gebiet erzeugter Milch hergestellt werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Hinzugefügt werden können der Begriff „Danish Blue Cheese“ oder auch Übersetzungen hiervon in anderen Sprachen. Der Begriff oder die Übersetzungen hiervon müssen getrennt von dem eingetragenen Namen, aber im gleichen Sichtfeld wie dieser erscheinen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Dänemark

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Geografisches Gebiet*

Entsprechend dem ursprünglichen Rezept wird „Danablu“ ausschließlich aus dänischer Kuhmilch hergestellt.

Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Entscheidend für die Begrenzung der Herstellung von „Danablu“ auf das geografische Gebiet Dänemarks ist der historisch gewachsene Produktionssachverstand und das Know-how der dänischen Käseproduzenten. Diese einzigartige Kompetenz gewährleistet, dass der produzierte „Danablu“ den mit der Käsesorte verknüpften historischen Qualitätsmerkmalen gerecht wird.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Danablu“ ist ein halbfester bis weicher Edelpilzkäse der Rahmstufe oder Doppelrahmstufe, der aus dänischer Kuhmilch hergestellt wird. Die Milch wird homogenisiert und pasteurisiert bzw. thermisiert, wodurch der Käse einen scharfen, pikanten Geschmack und eine schnittfeste, leicht krümelige Konsistenz erhält. Im Vergleich zu anderen Blauschimmelkäsesorten zeichnet sich „Danablu“ durch einen kräftigen Geschmack aus. Die Rinde ist weiß und ohne einen sichtbaren Belag von Schimmelpilzen oder anderen Mikroorganismen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)*

„Danablu“ genießt sowohl innerhalb wie auch außerhalb der EU den Ruf einer Käsespezialität aus Dänemark, die aus dänischen Rohstoffen erzeugt wird. Erworben wurde dieser Ruf durch gesetzliche Regelungen und die Arbeit der Erzeuger in den letzten 60 Jahren, die sich für die Qualität des Erzeugnisses und die Bewahrung seiner besonderen traditionellen Merkmale eingesetzt haben.

Geschichtlicher Hintergrund

Eine amerikanische Universität, die im Zweiten Weltkrieg ein Verfahren zur Homogenisierung von Käsereimilch patentieren ließ, wollte die Erhebung einer Gebühr auf dänischen Käse, der aus homogenisierter Milch hergestellt wurde, erreichen. Ihr Antrag wurde jedoch abgelehnt, da nachgewiesen werden konnte, dass das Verfahren in Dänemark bereits 20 Jahre zuvor von Marius Boel eingeführt worden war. Boel schwebte vermutlich schon in frühester Jugend mehr oder weniger bewusst die Erzeugung der besagten Käsesorte vor, als er in jungen Jahren begann, auf dem heimischen Hof in Nordjütland (Halbinsel Salling), auf dem Butter und Käse erzeugt wurden, mit Blauschimmelkulturen zu experimentieren. Er hatte bemerkt, dass die Käselaibe bisweilen Schimmel ansetzten, und beschloss aus reiner Neugierde, davon zu kosten. Dabei stellte er fest, dass der Käse – in Boels eigenen Worten – „einen zugleich eigenartigen und pikanten Geschmack“ besaß. Er entnahm daraufhin den Käselaiben etwas Schimmel und legte davon eine Kultur auf Brot an. Anschließend trocknete und mahlte er das Brot und mengte das daraus entstandene Pulver der frischen Käsemasse bei. Damit hatte er die Vorstufe zur Käsesorte „Danablu“ geschaffen.

Im Jahre 1927 versuchte Boel den Käse aus homogenisierter Milch herzustellen, die er von einer Molkerei in Odense bezog. Die Idee hierzu lieferte ihm die 9%ige Kaffeesahne, die aufgrund der Homogenisierung trotz ihres relativ niedrigen Fettgehalts eine cremige Konsistenz aufwies. Boels Versuche führten eine beträchtliche Qualitätsverbesserung herbei: Der Käse wurde fetter, erhielt einen pikanteren Geschmack, eine weißere Farbe und ein besseres Wasserbindevermögen. In der Folge setzte sich die Homogenisierung der Käsereimilch in den Molkereibetrieben, die die Käsesorte herstellten, rasch allgemein durch. Ebenso wurde es in den 1930er-Jahren in dänischen Käsereien allgemein üblich, Käsereimilch bei niedrigen Temperaturen zu pasteurisieren.

Aufgrund verschiedener Umstände stieg die Nachfrage nach dänischem Blauschimmelkäse um das Jahr 1930 herum kräftig an, und die Zahl der Erzeuger nahm entsprechend zu. Zur Aufrechterhaltung der Qualität wurden deshalb mit dem Leiter der staatlichen Aufsichtsbehörde für Molkereierzeugnisse (damaliger Chefinspektor Lohse) Verhandlungen eingeleitet, die die Einführung einer regelmäßigen Kontrolle der für den Export vorgesehenen Käseproduktion zum Ziel hatten. Bei den Verhandlungen gelangte man zu dem Schluss, dass es zunächst erforderlich war, einen Erzeugerverband zu schaffen, in dem die näheren Einzelheiten des geplanten Kontrollsystems erörtert werden konnten. Daraufhin wurde am 23. Juni 1934 eine Versammlung einberufen, auf der die Gründung eines Erzeugerverbands vollzogen wurde.

Noch am Tage der Gründung des Verbands wurde im Einvernehmen mit Chefinspektor Lohse beschlossen, dass die ersten Käseprobenbeurteilungen am 16. Juli 1934 in Odense stattfinden sollten. Nach drei Probenbeurteilungen wurden Beurteilungskriterien für Rinde, Struktur, Farbe, Geruch und Geschmack der Käsesorte sowie für die Gesamtbewertung im Hinblick auf die Eignung als Exportware angenommen. Im September 1934 nahm der Erzeugerverband mit dem Landwirtschaftsministerium und der staatlichen Aufsichtsbehörde Verhandlungen auf, in denen Bestimmungen über die charakteristischen Eigenschaften der Käsesorte und Vorschriften für die Zulassung von Molkereibetrieben zur Erzeugung von für den Export bestimmtem Käse festgelegt werden sollten. Infolge dieser Verhandlungen erließ das Landwirtschaftsministerium schließlich ein „Regulativ für Beurteilungen von Käse des Roqueforttyps durch die staatliche Käsebeurteilungsstelle“, das am 1. Januar 1936 in Kraft trat.

1952 wurde die Bezeichnung „Danablu“ in der vom Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952 über die Bezeichnungen für dänische Käsesorten amtlich festgelegt. 1958 wurde das Gesetz Nr. 214 vom 16. Juni 1958 über die Herstellung und die Vermarktung usw. von Käse verabschiedet, in dem Richtlinien für die Produktion und die Kontrolle vorgegeben wurden. Das Gesetz wurde später durch Rechtsverordnungen aus den Jahren 1963 und 1969 ergänzt, in denen die charakteristischen Merkmale des Käses beschrieben wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638924859496078085/Produktspecifikation%20for%20DANABLU%20-%20september%202025.pdf