Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6673

15.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6673)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Danablu»

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Danablu»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Δανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Fødevarestyrelsen [Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Οι τροποποιήσεις αφορούν συντακτικές αλλαγές και επικαιροποιήσεις ήσσονος σημασίας.

Η αίτηση τροποποίησης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Danablu δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, οι οποίες συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση για γεωργικά προϊόντα, και συγκεκριμένα:

α) αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας·

β) ύπαρξη κινδύνου ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) περαιτέρω περιορισμοί στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Danablu χαρακτηρίζονται ως συνήθης τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 1, «Ονομασία», των προδιαγραφών προϊόντος*

Το κείμενο «Danablu 50+ ή Danablu 60+ (ανάλογα με την περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη)»

τροποποιείται ως εξής:

«Danablu».

Αιτιολόγηση: Συντακτική τροποποίηση που διευκρινίζει ότι η καταχωρισμένη ονομασία πρέπει να εμφανίζεται μόνη της, πράγμα που σημαίνει ότι η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού δεν θα πρέπει να αναφέρεται μαζί με την ονομασία.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 2.1, «Σύσταση», των προδιαγραφών προϊόντος*

«Danablu 50+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού: 50 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη: 52 %

Danablu 60+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού: 60 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη: 56 %»

τροποποιείται ως εξής:

«Το Danablu μπορεί να παράγεται με τα ακόλουθα επίπεδα περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη:

— ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού: 50 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη: 52 %

— ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού: 60 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη: 56 %».

Αιτιολόγηση: Συντακτική τροποποίηση

Η συγκεκριμένη τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση της υποενότητας «Σύσταση» της ενότητας 3.2 «Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 7, «Οργανισμός πιστοποίησης και ελέγχου», των προδιαγραφών προϊόντος*

Η ενότητα απαλείφεται, καθώς οι πληροφορίες σχετικά με το ποιος είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος δεν θεωρούνται σημαντικές ώστε να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, το καθήκον αυτό δεν ανατίθεται πλέον σε τρίτους, αλλά εκτελείται από τη Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 8, «Επισήμανση», των προδιαγραφών προϊόντος*

Το κείμενο «Danablu (50+ ή 60+) συν “Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη” ή “ΠΓΕ” σε όλες τις επίσημες γλώσσες. Μπορεί να προστεθεί η ένδειξη “Danish Blue Cheese” ή μεταφράσεις της σε όλες τις επίσημες γλώσσες.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η ένδειξη “Danish Blue Cheese” ή μεταφράσεις της σε άλλες γλώσσες μπορεί να προστεθεί στην ετικέτα. Η ένδειξη πρέπει να αναγράφεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με την προστατευόμενη ονομασία.».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αφορά δύο στοιχεία: το πρώτο στοιχείο είναι ότι απαλείφεται το κείμενο «Danablu (50+ ή 60 +) συν “Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη” ή “ΠΓΕ” σε όλες τις επίσημες γλώσσες». Η αλλαγή αυτή οφείλεται εν μέρει στην τροποποίηση αριθ. 1 και εν μέρει στο γεγονός ότι η απαίτηση να μπορεί να προστεθεί στην ονομασία το κείμενο «“Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη” ή “ΠΓΕ” σε όλες τις επίσημες γλώσσες» είναι περιττή, καθώς γενικά εφαρμόζεται.

Το δεύτερο στοιχείο είναι ότι το κείμενο «Μπορεί να προστεθεί η ένδειξη “Danish Blue Cheese” ή μεταφράσεις της σε όλες τις επίσημες γλώσσες» τροποποιείται ως αποτέλεσμα της ανωτέρω τροποποίησης και διευκρινίζεται ότι το πρόσθετο κείμενο, όταν περιλαμβάνεται, πρέπει να αναγράφεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με την καταχωρισμένη ονομασία.

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την εισαγωγή αλλαγής στην ενότητα 3.6 «Ειδικοί κανόνες επισήμανσης» του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 9, «Εθνικές απαιτήσεις», των προδιαγραφών προϊόντος*

Η συγκεκριμένη ενότητα απαλείφεται.

Αιτιολόγηση: Δεν υπάρχουν συγκεκριμένες εθνικές απαιτήσεις.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Η τροποποίηση αφορά την ονομασία και τη διεύθυνση της ομάδας παραγωγών*

Η ονομασία και η διεύθυνση της ένωσης παραγωγών επικαιροποιούνται, αλλά η ενότητα παραμένει κατά τα λοιπά αμετάβλητη.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Danablu»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Danablu»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Δανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τυρί με λιπαρή ύλη μεγαλύτερη από 50 % ή μεγαλύτερη από 60 % παρασκευαζόμενο από δανικό αγελαδινό γάλα, με ημίσκληρη έως μαλακή διάστικτη τυρόμαζα, ωριμασμένο έως την εμφάνιση της κυανής ευρωτίασης.

Σύσταση:

Το Danablu μπορεί να παράγεται με τα ακόλουθα επίπεδα περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη:

1. ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού: 50 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη: 52 %
2. ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού: 60 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη: 56 %

Σχήμα και βάρος (προ τεμαχισμού):

1. Πεπλατυσμένος κύλινδρος διαμέτρου 20 cm περίπου και βάρους 3 kg περίπου
2. Ορθογώνιο διαστάσεων 30 cm επί 12 cm περίπου και βάρους 4 kg περίπου

Επιφάνεια:

Λευκό χρώμα έως ελαφρώς κιτρινωπό ή ελάχιστα καστανωπό, απαλλαγμένο κυρίως από επίχρισμα και ευρωτομύκητες. Μπορεί να εμφανίζει ελαφρό βύθισμα στο κέντρο. Ενδεχόμενη παρουσία οπών οφειλόμενων στη διάνοιξη διαύλων αερισμού. Απουσία επικάλυψης με παραφίνη ή πλαστικό γαλάκτωμα.

Κρούστα:

Απουσία πραγματικής κρούστας αλλά εξωτερική στιβάδα πυκνή και ελαφρώς σφικτή. Ενδεχόμενη παρουσία οπών οφειλόμενων στη διάνοιξη διαύλων αερισμού. Η επιφάνεια και οι πλευρές πρέπει να είναι ακέραια, επίπεδα και κανονικά.

Χρώμα:

Λευκό έως ελαφρώς κιτρινωπό, ούτε γκριζωπό ούτε πολύ διάστικτο, διάσπαρτο με ευκρινείς γραμμώσεις αρκετά κανονικά κατανεμημένες, με κυανοπράσινες φλέβες ευρωτίασης στα σημεία διάτρησης, στις οπές και στις σχισμές. Οι γραμμώσεις μειώνονται προχωρώντας προς την εξωτερική επιφάνεια του τυριού. Τα σημεία διάτρησης είναι απαλλαγμένα από επίχρισμα και ευρωτομύκητες ξένης προέλευσης.

Δομή:

Ανοίγματα και σχισμές κανονικά κατανεμημένα (ανοίγματα πήξης) και σημεία διάτρησης. Η μάζα πυκνώνει προχωρώντας προς την εξωτερική επιφάνεια του τυριού. Απουσία οπών ζύμωσης.

Σύσταση:

Χαλαρή αλλά όχι εύθρυπτη σύσταση, γενικά μαλακή, η οποία τεμαχίζεται και επαλείφεται με ευκολία, ενώ η σκληρότητα και η ευθρυπτότητα αυξάνονται προχωρώντας προς την εξωτερική επιφάνεια του τυριού.

Άρωμα και γεύση:

Γεύση καθαρή και πικάντικη, έντονα επηρεασμένη από την καθαρή παρουσία της κυανής διάστιξης. Μπορεί να είναι έντονη, υφάλμυρη και υπόξινη και να τείνει ελαφρά προς πικρή.

Χρόνος παλαίωσης:

Πέντε εβδομάδες τουλάχιστον

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

Το Danablu παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα προερχόμενο από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ένδειξη «Danish Blue Cheese» ή μεταφράσεις της σε άλλες γλώσσες μπορεί να προστεθεί στην ετικέτα. Η ένδειξη πρέπει να αναγράφεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με την καταχωρισμένη ονομασία.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Δανία

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Η γεωγραφική περιοχή*

Σύμφωνα με την αρχική συνταγή το Danablu παράγεται αποκλειστικά από δανικό αγελαδινό γάλα.

Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Καθοριστικό στοιχείο της παραγωγής του Danablu αποτελούν οι γνώσεις και η τεχνογνωσία που παραδοσιακά διαθέτουν οι Δανοί τυροκόμοι, λόγος για τον οποίο η παραγωγή περιορίζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής της Δανίας. Αυτή η απαράμιλλη ικανότητα εγγυάται τη διατήρηση, με την πάροδο του χρόνου, της ποιότητας του παραγόμενου τυριού Danablu.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το Danablu είναι ένα τυρί με κυανές φλεβώσεις, με πλήρη ή υπερπλήρη λιπαρά, ημίσκληρο έως μαλακό, παραγόμενο από δανικό αγελαδινό γάλα. Το γάλα ομογενοποιείται και υποβάλλεται σε παστερίωση ή θερμική επεξεργασία που προσδίδει στο τυρί έντονη και πικάντικη γεύση και ελαφρώς εύθρυπτη σύσταση που παρέχει τη δυνατότητα να κόβεται το τυρί με το μαχαίρι. Σε σύγκριση με άλλα τυριά με ευρωτομύκητες, το Danablu έχει έντονη γεύση. Η κρούστα είναι λευκή και απαλλαγμένη από ευρωτομύκητες ή άλλους εμφανείς μικροοργανισμούς.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Το Danablu είναι γνωστό, εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, ως σπεσιαλιτέ της Δανίας παραγόμενη από πρώτες ύλες προερχόμενες από την Δανία. Η φήμη αυτή στηρίζεται σε νομοθετικές πρωτοβουλίες και στις προσπάθειες που κάνουν οι παραγωγοί επί 60 χρόνια για να εξασφαλίσουν την ποιότητα του προϊόντος, χάρη στις οποίες έχουν διατηρηθεί τα παραδοσιακά και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Ιστορικό

Κατά τη διάρκεια του Δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου ένα αμερικανικό πανεπιστήμιο είχε καταθέσει μια ευρεσιτεχνία σχετικά με την ομογενοποίηση του τυροκομικού γάλακτος και προσπάθησε να επιτύχει την πληρωμή δικαιωμάτων επί των δανικών τυριών που παράγονται από ομογενοποιημένο γάλα. Αυτό το αίτημα απορρίφθηκε γιατί αποδείχθηκε ότι η μέθοδος είχε εισαχθεί στη Δανία είκοσι χρόνια πριν από τον Marius Boel. Ήδη από την παιδική του ηλικία ο Marius Boel έδειξε ενδιαφέρον για το τυρί, με λιγότερο ή περισσότερο συνειδητό τρόπο, επειδή επιδόθηκε από πολύ νωρίς σε συναρπαστικά πειράματα καλλιέργειας κυανών ευρωτομυκήτων στο σπίτι του, στο αγρόκτημα της οικογένειάς του στο Salling, όπου παραγόταν βούτυρο και τυρί. Είχε παρατηρήσει ότι, από καιρού εις καιρόν, τα τυριά μούχλιαζαν και, από καθαρή περιέργεια, τα είχε δοκιμάσει. Αποδείχθηκε, σύμφωνα με τα λεγόμενα του ίδιου του Marius Boel, ότι αυτά τα τυριά «είχαν μια γεύση ιδιαίτερη αλλά και πικάντικη». Γι' αυτό πήρε δείγμα από τη μούχλα των τυριών και την ενοφθάλμισε σε ψωμί. Αφού ξήρανε και κατόπιν άλεσε αυτό το ψωμί, πρόσθεσε την σκόνη που έλαβε στο νωπό τυρόπηγμα, δημιουργώντας έτσι τον πρόδρομο του τυριού Danablu.

Το 1927 ο Boel προσπάθησε να παρασκευάσει τυρί από ομογενοποιημένο γάλα το οποίο προμηθευόταν από ένα γαλακτοκομείο του Odense. Είχε συλλάβει την ιδέα αυτήν από τη σύσταση της κρέμας για καφέ 9 %, η οποία, χάρη στην ομογενοποίηση, παρέμενε κρεμώδης παρά το γεγονός ότι διέθετε σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη. Αυτά τα πειράματα επέφεραν αξιοπρόσεκτη βελτίωση της ποιότητας του τυριού του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη ήταν αυξημένη, η γεύση πιο πικάντικη, το χρώμα πιο λευκό και η ικανότητα κατακράτησης νερού μεγαλύτερη. Η πρακτική της ομογενοποίησης του τυροκομικού γάλακτος σύντομα διαδόθηκε στα γαλακτοκομεία που παρασκεύαζαν τυρί αυτού του τύπου, ενώ η παστερίωση σε χαμηλή θερμοκρασία του τυροκομικού γάλακτος εξελίχθηκε σε συνήθη πρακτική στα δανικά γαλακτοκομεία κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1930.

Αυτά τα διάφορα στοιχεία εξηγούν την ισχυρή αύξηση της ζήτησης για το Danablu περίπου το 1930 καθώς και του αριθμού παραγωγών. Για να εξασφαλιστεί η διατήρηση μιας συγκεκριμένης ποιότητας, ανελήφθη η πρωτοβουλία να ξεκινήσουν διαπραγματεύσεις με τον κεντρικό επιθεωρητή Lohse, διευθυντή της Statskontrol, της εθνικής υπηρεσίας ελέγχου των γαλακτοκομικών προϊόντων, ώστε να θεσπιστεί τακτικός έλεγχος των τυριών που προορίζονταν για εξαγωγή. Με την ολοκλήρωση των διαπραγματεύσεων το συμπέρασμα ήταν ότι, σαν πρώτο βήμα, ήταν απαραίτητη η ίδρυση ένωσης παραγωγών ικανής να συζητήσει τις λεπτομέρειες του συστήματος ελέγχου. Συγκλήθηκε μια πρώτη συνεδρίαση στις 23 Ιουνίου 1934. Αποφασίστηκε να συσταθεί ένωση παραγωγών.

Την ίδια ημέρα της σύστασης της ένωσης αποφασίστηκε, σε συνεργασία με τον επιθεωρητή Lohse, να διοργανωθεί η πρώτη αξιολόγηση της ποιότητας των τυριών στην Odense, στις 16 Ιουλίου 1934. Μετά από τρεις δοκιμές καθορίστηκαν κριτήρια αξιολόγησης της ποιότητας της κρούστας, της δομής, του χρώματος, της οσμής και της γεύσης, καθώς και συνολικής αξιολόγησης της καταλληλότητας του τυριού ως προϊόντος εξαγωγής. Τον Σεπτέμβριο 1934 η ένωση ξεκίνησε διαπραγματεύσεις με τον υπουργό Γεωργίας και τη Statskontrol, προκειμένου να καθοριστούν οι κανόνες σχετικά με τις χαρακτηριστικές ιδιότητες του τυριού και την αδειοδότηση των γαλακτοκομείων για την παραγωγή τυριού προοριζόμενου για εξαγωγή. Οι διαπραγματεύσεις αυτές κατέληξαν στη έκδοση, από το Υπουργείο Γεωργίας του «κανονισμού για την αξιολόγηση των τυριών τύπου Roquefort στο πλαίσιο των κρατικών αξιολογήσεων τυριών», που άρχισε να ισχύει την 1η Ιανουαρίου 1936.

Το 1952 η ονομασία του τυριού «Danablu» επισημοποιήθηκε με τη δημοσίευση του διατάγματος αριθ. 80 του Υπουργείου Γεωργίας, της 13ης Μαρτίου 1952, σχετικά με τις ονομασίες των δανικών τυριών. Το 1958 δημοσιεύθηκε ο νόμος αριθ. 214, της 16ης Ιουνίου 1958, σχετικά ιδίως με την επεξεργασία και τον χειρισμό του τυριού, ο οποίος ορίζει τις κατευθυντήριες γραμμές της παραγωγής και του ελέγχου. Η εν λόγω νομοθεσία διευκρινίστηκε στη συνέχεια με τα διατάγματα του 1963 και του 1969 που καθορίζουν τα χαρακτηριστικά των τυριών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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