C/2025/6673

15.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6673)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Danablu»

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Danablu»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Danemark

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Fødevarestyrelsen (Administration vétérinaire et alimentaire danoise)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

les modifications sont des modifications rédactionnelles et des mises à jour sans importance sur le fond.

La demande de modification de l'indication géographique protégée «Danablu» ne relève d'aucun des trois cas prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les modifications à l'échelle de l'Union pour les produits agricoles. Ces trois cas sont les suivants:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

b) un risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

Les modifications apportées au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Danablu» sont donc considérées comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification concernant le point «1. Dénomination» du cahier des charges*

Le texte: «Danablu 50+ ou Danablu 60+ (en fonction de la teneur en matière grasse)»

est remplacé par:

«Danablu».

Justification: modification rédactionnelle visant à préciser que la dénomination enregistrée est indiquée seule, sans que la mention du pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec doive lui être accolée.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Modification concernant le point «2.1. Composition» du cahier des charges*

Le texte: «Danablu 50+: teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (MGES) (%): 50; teneur minimale en matières sèches (%): 52

Danablu 60+: teneur minimale en MGES (%): 60; teneur minimale en matières sèches (%): 56»

est remplacé par:

«Le Danablu peut être produit avec les teneurs en matière grasse suivantes:

— Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (MGES) (%): 50; teneur minimale en matières sèches (%): 52

— Teneur minimale en MGES (%): 60; teneur minimale en matières sèches (%): 56».

Justification: modification rédactionnelle.

La modification entraîne celle de la rubrique «Composition» de la section «3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1» du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification concernant le point «7. Organisme de certification et de contrôle» du cahier des charges*

Ce point est supprimé, car, d'une part, il n'est pas jugé pertinent d'inclure les informations relatives à l'organisme chargé de contrôler le respect du cahier des charges dans ce dernier et, d'autre part, la mission de contrôle n'est plus déléguée, mais est désormais effectuée par la Fødevarestyrelse.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modification concernant le point «8. Étiquetage» du cahier des charges*

Le texte: «Danablu (50+ ou 60+), complété par la mention "indication géographique protégée" ou "IGP" dans toutes les langues officielles. Peut être complétée par la mention "Danish Blue Cheese" ou son équivalent dans toutes les langues officielles.»

est remplacé par:

«L'étiquetage peut être complété par la mention "Danish Blue Cheese" ou son équivalent dans d'autres langues. Ces termes doivent être indiqués séparément de la dénomination protégée, mais dans le même champ visuel que celle-ci.».

Justification: la modification comporte deux volets. D'une part, le texte «Danablu (50+ ou 60+), complété par la mention "indication géographique protégée" ou "IGP" dans toutes les langues officielles.» est supprimé. Cette modification résulte en partie de la modification n° 1 et en partie du fait qu'il est superflu d'indiquer que la dénomination peut être complétée par la mention «indication géographique protégée» ou «IGP» dans toutes les langues officielles, étant donné qu'il s'agit là d'une règle d'application générale.

D'autre part, le texte «Peut être complétée par la mention "Danish Blue Cheese" ou son équivalent dans toutes les langues officielles.» est adapté à la suite de la modification susmentionnée et il est précisé que, le cas échéant, cette mention supplémentaire doit être indiquée séparément de la dénomination enregistrée, mais dans le même champ visuel que celle-ci.

La modification entraîne celle de la section «3.6. Règles spécifiques d'étiquetage» du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Modification concernant le point «9. Exigences nationales» du cahier des charges*

Ce point est supprimé.

Justification: il n'existe pas d'exigences nationales particulières.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Modification concernant le nom et l'adresse du groupement de producteurs*

Le nom et l'adresse de l'association de producteurs sont mis à jour, sans autre modification.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Danablu»

N° UE: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Danablu»

2. **État membre ou pays tiers**

Danemark

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fromage à plus de 50 % ou à plus de 60 % de matière grasse fabriqué à partir de lait de vache danois, à pâte persillée demi-dure à molle, affiné jusqu'à apparition de la moisissure bleue.

Composition:

Le Danablu peut être produit avec les teneurs en matière grasse suivantes:

1. Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (MGES) (%): 50; teneur minimale en matières sèches (%): 52
2. Teneur minimale en MGES (%): 60; teneur minimale en matières sèches (%): 56

Forme et poids (non tranché):

1. Cylindre aplati d'un diamètre de 20 cm environ et d'un poids de 3 kg environ
2. Rectangle de 30 cm de long environ sur 12 cm de large environ et d'un poids de 4 kg environ

Surface:

De couleur blanche à légèrement jaunâtre ou faiblement brunâtre, essentiellement exempte de morge et de moisissures. Peut être légèrement affaissée en son milieu. Les meules peuvent présenter des ouvertures apparentes (cheminées d'aération). Absence d'enrobage à la paraffine ou à une émulsion plastique.

Croûte:

Absence de formation de croûte à proprement parler, mais couche extérieure dense et légèrement ferme. Les meules peuvent présenter des ouvertures apparentes (cheminées d'aération). Les meules et le talon sont entiers, plans et réguliers.

Couleur:

Blanche à légèrement jaunâtre, ni grisâtre, ni trop persillée, parsemée de marbrures franches assez régulièrement réparties et veinées de vert-bleu dans les marques de piquage et les trous et fentes physiques. Les marbrures peuvent être de moins en moins marquées à mesure qu'on se rapproche de l'extérieur du fromage. Les marques de piquage sont exemptes de morge et de moisissures d'origine étrangère.

Structure:

Ouvertures et fentes physiques régulièrement réparties (ouvertures de coagulation), et marques de piquage. La masse peut devenir de plus en plus dense à mesure qu'on se rapproche de l'extérieur du fromage. Absence de trous de fermentation.

Consistance:

Consistance molle mais non friable, généralement moelleuse, pouvant être tranchée et tartinée, la fermeté et l'effritement s'accroissant légèrement vers l'extérieur du fromage.

Odeur et saveur:

Saveur franche et piquante, fortement marquée par la présence franche du persillage bleu. La saveur peut être forte, légèrement salée et acide, avec une légère tendance à l'amertume.

Durée du vieillissement:

Cinq semaines minimum.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

-

Le Danablu est fabriqué exclusivement à partir de lait provenant de l'aire géographique spécifiée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique spécifiée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La dénomination peut être complétée par la mention «Danish Blue Cheese» ou son équivalent dans d'autres langues. Ces termes doivent être indiqués séparément de la dénomination enregistrée, mais dans le même champ visuel que celle-ci.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Danemark

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Aire géographique*

Conformément à la recette originale, le Danablu est produit exclusivement à partir de lait de vache danois.

Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La clé de la production du Danablu réside dans la maîtrise et le savoir-faire historiques des fromagers danois, raison pour laquelle la production est limitée à l'aire géographique danoise. Cette compétence sans égale est le garant du maintien, à travers le temps, de la qualité du fromage Danablu produit.

5.2. *Spécificité du produit*

Le Danablu est un fromage à plus de 50 % ou à plus de 60 % de matière grasse fabriqué à partir de lait de vache danois, à pâte persillée demi-dure à molle, affiné jusqu'à apparition de la moisissure bleue. Le lait est homogénéisé puis soumis à une thermisation/pasteurisation qui donnent au fromage une saveur forte et piquante et une consistance légèrement friable permettant la découpe au couteau. Comparé à d'autres bleus, le Danablu a un goût puissant. La croûte est blanche et exempte de moisissures ou autres micro-organismes apparents.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Le Danablu est reconnu, tant dans l'Union européenne que dans des pays tiers, comme spécialité produite à partir de matières premières danoises, et d'origine danoise. Il doit cette réputation à des textes législatifs et aux efforts qualitatifs déployés pendant soixante ans par les producteurs, qui ont assuré la préservation des caractéristiques traditionnelles et spécifiques du produit.

Historique

Pendant la Deuxième Guerre mondiale, une université américaine avait déposé un brevet relatif à l'homogénéisation de lait de fromagerie et tenté d'obtenir le paiement de droits sur le fromage danois fabriqué à partir de lait homogénéisé. Cette demande a été rejetée car il a pu être démontré que la méthode avait été introduite au Danemark vingt ans plus tôt par Marius Boel. Dès l'enfance, celui-ci aurait, plus ou moins consciemment, eu l'idée de ce fromage, car il s'est livré très tôt à de passionnantes expériences de culture de moisissures bleues chez lui, dans la ferme de Salling où ses parents produisaient du beurre et du fromage. Il avait remarqué que, de temps en temps, les fromages moisissaient et, par pure curiosité, y avait goûté. Il s'est avéré, selon les propres dires de Marius Boel, que ces fromages «avaient une saveur à la fois spécifique et piquante». Il a dès lors prélevé de la moisissure sur les fromages, dont il a ensemencé du pain. Après avoir séché puis moulu ce pain, il a ajouté la poudre obtenue au caillé frais, créant ainsi le précurseur du fromage Danablu.

En 1927, Marius Boel a tenté de fabriquer du fromage à partir de lait homogénéisé obtenu auprès d'une laiterie d'Odense. L'idée lui en était venue de la consistance de la crème pour café à 9 %, qui, grâce à une homogénéisation, reste crémeuse malgré une teneur en matière grasse relativement faible. Ces expériences ont entraîné une spectaculaire amélioration de la qualité du fromage dont la teneur en matière grasse était ainsi accrue, la saveur plus piquante, la couleur plus blanche et la capacité de rétention d'eau étendue. La pratique de l'homogénéisation du lait de fromagerie s'est rapidement répandue dans les laiteries fabriquant du fromage de ce type, la pasteurisation basse du lait de fromagerie devenant par ailleurs courante dans les laiteries danoises au cours des années 1930.

Ces différents éléments expliquent la forte croissance de la demande de bleu danois vers 1930, et avec elle celle du nombre des producteurs. Pour assurer le maintien d'une certaine qualité, l'initiative fut prise d'entamer des négociations avec l'inspecteur principal Lohse, directeur du Statskontrol, l'office national de contrôle des produits laitiers, afin d'instaurer un contrôle régulier des fromages destinés à l'exportation. Au terme des négociations, il a été conclu qu'il était nécessaire dans un premier temps de former une association de producteurs à même de discuter des détails du système de contrôle. La première réunion de cette association s'est tenue le 23 juin 1934. Il y fut décidé de créer une association de producteurs.

Le jour même de la création de l'association, il était décidé, en concertation avec l'inspecteur Lohse, d'organiser la première séance d'évaluation de la qualité de fromages à Odense, le 16 juillet 1934. Après la troisième étaient arrêtés des critères d'évaluation de la qualité de la croûte, de la structure, de la couleur, de l'odeur et de la saveur, ainsi que du caractère principal faisant la spécificité du fromage en tant que produit d'exportation. En septembre 1934, l'association entamait des négociations avec le ministère de l'agriculture et le Statskontrol afin de fixer les règles définissant les propriétés caractéristiques du fromage et celles de l'agrément des laiteries productrices de fromage destiné à l'exportation. Ces négociations ont débouché sur la diffusion, par le ministère de l'agriculture, du «règlement sur la qualification des fromages de type roquefort dans le cadre des évaluations de fromages de l'État», entré en vigueur le 1er janvier 1936.

En 1952, «Danablu», la dénomination du fromage, était officialisée par la publication de l'arrêté nº 80 du ministère de l'agriculture du 13 mars 1952 relatif aux dénominations du fromage danois. En 1958 était publiée la loi nº 214 du 16 juin 1958 relative notamment à l'élaboration et à la manipulation du fromage, qui définit les lignes directrices de la production et du contrôle. Cette législation a été précisée ultérieurement dans les arrêtés de 1963 et de 1969 fixant les caractéristiques des fromages.

Référence à la publication du cahier des charges

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