C/2025/6673

15.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6673)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Danablu»

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Denominazione del prodotto**

«Danablu»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Danimarca

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Fødevarestyrelsen (Amministrazione veterinaria e alimentare danese)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143:

le modifiche sono di carattere redazionale e costituiscono aggiornamenti privi di rilevanza sostanziale.

La domanda di modifica dell'indicazione geografica protetta «Danablu» non rientra in nessuno dei tre casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle modifiche dell'Unione per i prodotti agricoli. Tali tre casi sono:

a) comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) nuove restrizioni afferenti alla commercializzazione del prodotto.

Le modifiche del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Danablu» sono pertanto considerate come una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica relativa al punto «1. Nome» del disciplinare*

Il testo: «Danablu 50+ o Danablu 60+ (a seconda del tenore di grassi)»

è sostituito dal seguente:

«Danablu».

Giustificazione: la modifica, di carattere redazionale, chiarisce che la denominazione registrata è indicata da sola, senza aggiungere il riferimento alla percentuale di grasso nella sostanza secca.

La modifica non interessa il documento unico.

2. *Modifica relativa al punto «2.1. Composizione» del disciplinare*

Il testo: «Danablu 50+: tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 50; tenore minimo di sostanza secca (%): 52;

Danablu 60+: tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 60; tenore minimo di sostanza secca (%): 56»

è sostituito dal seguente:

«Il Danablu può essere prodotto con i seguenti tenori di grassi:

— Tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 50; tenore minimo di sostanza secca (%): 52;

— tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 60; tenore minimo di sostanza secca (%): 56».

Giustificazione: modifica redazionale

La modifica comporta quella della sezione «Composizione» del punto «3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» del documento unico.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica relativa al punto «7. Organismo di certificazione e controllo» del disciplinare*

Il punto è soppresso in quanto, da un lato, non è ritenuto opportuno inserirvi le informazioni relative all'organismo responsabile del controllo del rispetto del disciplinare e, dall'altro, il compito di procedere al controllo non è più delegato, ma è ora svolto dal Fødevarestyrelse.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

La modifica non interessa il documento unico.

4. *Modifica relativa al punto «8. Etichettatura» del disciplinare*

Il testo: «Danablu (50+ o 60+), integrato dai termini “indicazione geografica protetta” o “IGP” in tutte le lingue ufficiali. Può essere integrata con l'indicazione “Danish Blue Cheese” o una dicitura equivalente in tutte le lingue ufficiali.»

è sostituito dal seguente:

«L'etichettatura può essere integrata con l'indicazione “Danish Blue Cheese” o una dicitura equivalente in altre lingue. Tali menzioni devono essere indicate separatamente dalla denominazione protetta, ma nello stesso campo visivo di quest'ultima».

Giustificazione: la modifica è composta da due parti. Da un lato, il testo «Danablu (50+ o 60+), integrato dai termini “indicazione geografica protetta” o “IGP” in tutte le lingue ufficiali.» è soppresso. Tale modifica deriva in parte dalla modifica n. 1 e in parte dal fatto che è superfluo precisare che la denominazione può essere integrata dai termini «indicazione geografica protetta» o «IGP» in tutte le lingue ufficiali, trattandosi di una regola di applicazione generale.

Dall'altro, il testo «Può essere integrata con l'indicazione “Danish Blue Cheese” o una dicitura equivalente in tutte le lingue ufficiali» è adattato a seguito della suddetta modifica ed è precisato che, se del caso, tale menzione supplementare deve essere indicata separatamente dalla denominazione registrata, ma nello stesso campo visivo di quest'ultima.

La modifica comporta la variazione del punto «3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura» del documento unico.

La modifica interessa il documento unico.

5. *Modifica relativa al punto «9. Requisiti nazionali» del disciplinare*

Il punto è soppresso.

Giustificazione: non sussistono requisiti nazionali specifici.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

La modifica non interessa il documento unico.

6. *Modifica riguardante il nome e l'indirizzo del gruppo di produttori*

Il nome e l'indirizzo del gruppo di produttori sono aggiornati senza ulteriori modifiche.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Danablu»

N. UE: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Danablu»

2. **Stato membro o Paese terzo**

Danimarca

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Formaggio con un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, prodotto a partire da latte vaccino della Danimarca, a pasta erborinata da semidura a molle, stagionato fino all'apparizione della muffa di colore blu.

Composizione:

Il Danablu può essere prodotto con i seguenti tenori di grassi:

1. tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 50; tenore minimo di sostanza secca (%): 52;
2. tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 60; tenore minimo di sostanza secca (%): 56.

Forma e peso (non affettato):

1. cilindro piatto avente un diametro di 20 cm circa e un peso di 3 kg circa;
2. rettangolo di 30 cm circa di lunghezza e 12 cm circa di larghezza, avente un peso di 4 kg circa.

Superficie

Di colore variabile da bianco a leggermente giallastro o lievemente bruno, è praticamente priva di microrganismi e muffe. Le forme possono presentare un leggero avvallamento al centro. È ammessa la presenza di aperture dovute a perforazioni. Non è ammesso il rivestimento con paraffina o emulsioni plastiche.

Crosta

Sul formaggio non si forma una crosta propriamente detta, ma uno strato esterno consistente e leggermente fermo. È ammessa la presenza di aperture dovute a perforazioni. Le facce e lo scalzo sono interi, piani e regolari.

Colore

Da bianco a leggermente giallastro, senza sfumature grigie e non eccessivamente erborinato, con screziature regolarmente distribuite e venature blu-verdastre nelle aperture di perforazione come pure nei caratteristici buchi e fenditure. Le screziature possono diventare meno nette in prossimità dei lati esterni del formaggio. I segni di perforazione sono privi di microrganismi e di muffe di origine estranea.

Struttura

Aperture e fenditure regolarmente ripartite nella massa (aperture di coagulazione) e segni di perforazione. La massa può diventare più densa in prossimità dei lati esterni del formaggio. Assenza di buchi provocati dalla fermentazione.

Consistenza

Consistenza molle, ma non friabile, perlopiù morbida, porzionabile e spalmabile, leggermente più asciutta e farinosa in prossimità dei lati esterni del formaggio.

Odore e sapore

Gusto deciso e piccante, fortemente marcato dalla presenza dell'erborinatura blu. Il sapore può essere forte, leggermente salato e acido, con una blanda tendenza all'amaro.

Durata della stagionatura

Almeno cinque settimane.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

-

Il Danablu è prodotto utilizzando esclusivamente latte proveniente dalla zona geografica indicata.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La denominazione può essere integrata con l'indicazione «Danish Blue Cheese» o una dicitura equivalente in altre lingue. Tali menzioni devono essere indicate separatamente dalla denominazione registrata, ma nello stesso campo visivo di quest'ultima.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Danimarca

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Zona geografica*

Nel rispetto della ricetta originale, il Danablu è prodotto utilizzando esclusivamente latte vaccino danese.

Delimitazione concisa della zona geografica

I fattori basilari che collegano la produzione del Danablu alla zona geografica danese, sono la maestria e le competenze tradizionali dei casari della Danimarca. Queste competenze senza pari garantiscono il mantenimento nel tempo della qualità del formaggio Danablu prodotto.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il Danablu è un formaggio che può avere un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, prodotto a partire da latte vaccino danese, a pasta erborinata da semidura a molle, stagionato fino all'apparizione della muffa di colore blu. Il latte è omogeneizzato e quindi sottoposto a trattamento termico o pastorizzazione, che conferiscono al formaggio un sapore forte e piccante e una consistenza leggermente friabile che permette la porzionatura della forma. Rispetto ad altri formaggi erborinati, il Danablu ha un gusto deciso. La crosta è di colore bianco e priva di muffe o di altri microrganismi visibili.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Tanto nell'Unione europea quanto nei paesi terzi, il Danablu è famoso come specialità prodotta a partire da materie prime danesi e di origine danese. Questa reputazione è stata conseguita grazie agli interventi a livello di legislazione e alle iniziative adottate dai produttori in materia di qualità nel corso di sessant'anni, che hanno permesso di mantenere le caratteristiche tradizionali e specifiche del prodotto.

Legame storico

Nel corso della Seconda guerra mondiale, una università americana ha depositato un brevetto per l'omogeneizzazione del latte destinato alla produzione di formaggio e ha cercato di ottenere il pagamento di diritti sul formaggio danese prodotto utilizzando latte omogeneizzato. La richiesta è stata respinta in quanto si è potuto dimostrare che il metodo era stato introdotto in Danimarca, venti anni prima, da Marius Boel. Più o meno consapevolmente Boel avrebbe avuto fin dall'infanzia l'idea di questo formaggio, dato che si era dedicato assai precocemente ad appassionanti esperimenti per la coltura di muffe blu nella sua fattoria di Salling, dove i suoi genitori producevano burro e formaggio. Aveva infatti notato che di tanto in tanto i formaggi ammuffivano e, per pura curiosità, li aveva assaggiati. Marius Boel ha così scoperto che questi formaggi «avevano un caratteristico gusto piccante», come ha lui stesso dichiarato. Ha perciò prelevato della muffa dal formaggio per metterla a coltura su del pane. Dopo aver essiccato e macinato questo pane ha aggiunto la polvere ottenuta alla cagliata fresca, creando così il precursore del Danablu.

Nel 1927, Marius Boel ha cercato di fabbricare del formaggio utilizzando latte omogeneizzato ottenuto da un caseificio di Odensa. L'idea gli era venuta esaminando la consistenza della crema per il caffè al 9 %, che, nonostante un contenuto di grassi relativamente basso, resta cremosa grazie all'omogeneizzazione. Questi esperimenti hanno comportato un notevole miglioramento qualitativo dei formaggi, che in tal modo avevano maggior tenore di grassi, gusto più piccante, colore più bianco e maggiore capacità di ritenzione idrica. La pratica di procedere all'omogeneizzazione del latte destinato alla fabbricazione del formaggio si è rapidamente diffusa nei caseifici che producevano formaggio di questo tipo e la bassa pastorizzazione del latte per la produzione di formaggio è divenuta corrente nei caseifici danesi degli anni '30.

Questi diversi fattori spiegano la forte crescita della domanda di formaggio blu danese negli anni '30 e, parallelamente, del numero di produttori. Per mantenere un determinato livello di qualità, si è deciso di avviare trattative con l'ispettore capo Lohse, direttore dello Statskontrol, l'ufficio nazionale per i controlli sui prodotti lattiero-caseari, al fine di istituire un sistema di controlli regolari dei formaggi destinati all'esportazione. Le trattative hanno portato a concludere che in un primo tempo era necessario istituire un'associazione di produttori in grado di discutere le caratteristiche del sistema di controllo. È stata perciò indetta una riunione da tenersi il 23 giugno 1934, in occasione della quale è stato deciso di creare un'associazione di produttori.

Il giorno stesso in cui è stata creata l'associazione si è deciso, di concerto con l'ispettore Lohse, di organizzare la prima prova di valutazione della qualità del formaggio a Odensa, il 16 luglio 1934. Sono state necessarie tre prove per stabilire i criteri occorrenti per valutare la qualità della crosta, della struttura, del colore, dell'odore e del sapore nonché per l'idoneità generale del formaggio all'esportazione. Nel settembre 1934, l'associazione ha avviato trattative con il ministero dell'Agricoltura e lo Statskontrol per stabilire le regole intese a definire le caratteristiche del formaggio e quelle per il riconoscimento dei caseifici produttori di formaggio per l'esportazione. I negoziati hanno portato alla promulgazione da parte del ministero dell'Agricoltura, del «regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser» (regolamento relativo alla valutazione di formaggi di tipo Roquefort nelle valutazioni da parte dello Stato), entrato in vigore il 1º gennaio 1936.

La denominazione «Danablu» del formaggio è stata ufficializzata nel 1952, con la pubblicazione del decreto del ministero dell'Agricoltura n. 80, del 13 marzo 1952, relativo alle denominazioni dei formaggi danesi. Nel 1958 è stata pubblicata la legge n. 214, del 16 giugno 1958, relativa segnatamente alla preparazione e alla manipolazione del formaggio, che stabilisce le linee guida in materia di produzione e di controllo. Questa normativa è stata ulteriormente definita con i decreti del 1963 e del 1969 che stabiliscono le caratteristiche dei formaggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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