Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6673

15.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6673)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Danablu"

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Naam van het product**

"Danablu"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Denemarken

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Fødevarestyrelsen (Deense Dienst voor Veterinaire Zaken en Levensmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Toelichting waarom de wijzigingen onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 vallen:

De wijzigingen hebben betrekking op redactionele wijzigingen en actualiseringen die geen gevolgen hebben voor de inhoud.

Het verzoek tot wijziging van de beschermde geografische aanduiding "Danablu" valt niet onder een van de drie bedoelde gevallen in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143, die betrekking hebben op een wijziging op Unieniveau voor landbouwproducten, namelijk:

a) een wijziging van de naam of het gebruik van de naam;

b) een wijziging die het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied dreigt te verbreken;

c) een wijziging die verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

Wijzigingen van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Danablu" worden daarom beschouwd als een standaardwijziging overeenkomstig artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging in punt 1. "Naam" van het productdossier*

De tekst: "Danablu 50+ of Danablu 60+ (afhankelijk van het vetgehalte)"

is vervangen door:

"Danablu".

Reden: redactionele wijziging om te verduidelijken dat de geregistreerde naam op zichzelf moet worden vermeld, zonder aanduiding van het vetgehalte in de droge stof.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging in punt 2.1. "Samenstelling" van het productdossier*

De tekst: "Danablu 50+: Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 50 Minimaal drogestofgehalte (%): 52

Danablu 60+: Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 60 Minimaal drogestofgehalte (%): 56"

is vervangen door:

"Danablu mag worden geproduceerd met de volgende vetgehalten:

— Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 50 Minimaal drogestofgehalte (%): 52

— Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 60 Minimaal drogestofgehalte (%): 56".

Reden: redactionele wijziging.

Deze wijziging heeft gevolgen voor de rubriek "Samenstelling" van het punt 3.2. "Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is" van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging in punt 7. "Certificatie- en controleorganisatie" van het productdossier*

Dit punt is geschrapt, omdat informatie over wie verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier niet relevant werd geacht in het productdossier en de controletaak bovendien niet meer wordt gedelegeerd, maar nu wordt uitgevoerd door de Deense Dienst voor Veterinaire Zaken en Levensmiddelen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging in punt 8. "Etikettering" van het productdossier*

De tekst: "Danablu (50+ of 60+), aangevuld met de woorden "beschermde geografische aanduiding" of "BGA" in alle officiële talen. "Danish Blue Cheese" of andere vertalingen daarvan in alle officiële talen mogen worden toegevoegd."

is vervangen door:

"Op het etiket mogen ook de woorden "Danish Blue Cheese" of vertalingen daarvan in andere talen worden vermeld. Deze woorden moeten los van de beschermde naam worden vermeld, maar wel in hetzelfde gezichtsveld."

Reden: de wijziging betreft twee elementen. Ten eerste is de tekst "Danablu (50+ of 60+), aangevuld met de woorden "beschermde geografische aanduiding" of "BGA" in alle officiële talen." geschrapt. Deze wijziging vloeit deels voort uit wijziging 1 en deels uit het feit dat het overbodig is te vermelden dat de naam in alle officiële talen mag worden aangevuld met de woorden "beschermde geografische aanduiding" of "BGA". Dit is namelijk een algemene regel.

Ten tweede is de tekst ""Danish Blue Cheese" of andere vertalingen daarvan in alle officiële talen mogen worden toegevoegd." aangepast als gevolg van bovengenoemde wijziging, en is aangegeven dat deze aanvullende vermelding in voorkomend geval los van de geregistreerde naam moet worden vermeld, maar wel in hetzelfde gezichtsveld.

Deze wijziging heeft gevolgen voor punt 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering" van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging in punt 9. "Nationale eisen" van het productdossier*

Dit punt is geschrapt.

Reden: er zijn geen specifieke nationale eisen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van de naam en het adres van de producentengroepering*

De naam en het adres van de producentenvereniging worden geactualiseerd, zonder dat er andere wijzigingen worden aangebracht.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Danablu"

EU-nr.: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen (van de BOB of de BGA)**

"Danablu"

2. **Lidstaat of derde land**

Denemarken

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Blauwgeaderde kaas, 50+ of 60+ kaas, halfvast tot zacht, gerijpt met blauwe schimmel, vervaardigd van melk van Deense koeien.

Samenstelling:

Danablu mag worden geproduceerd met de volgende vetgehalten:

1. Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 50 minimaal drogestofgehalte (%): 52
2. Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 60 minimaal drogestofgehalte (%): 56

Vorm en gewicht (hele kaas):

1. Plat, cilindrisch, diameter ca. 20 cm, gewicht 3 kg;
2. Rechthoekig, lengte ca. 30 cm, breedte ca. 12 cm, gewicht ca. 4 kg.

Oppervlak:

Witte tot lichtgele of lichtbruine kleur. Geen zichtbare laag bacteriesmeer of schimmelkweek. Mogelijk in het centrum lichtjes ingezakt. Zichtbare gaten als gevolg van perforaties zijn toegestaan. Niet bedekt met paraffine of met een plastic emulsie.

Korst:

Geen korst als zodanig maar een vaste en ietwat stevige buitenlaag. Zichtbare gaten als gevolg van perforaties zijn toegestaan. Het oppervlak en de zijden moeten heel, glad en regelmatig zijn.

Kleur:

Wit tot lichtgeel, niet grijzig; niet te schimmelig; doorheen de hele kaas vrij regelmatig verspreide, zuivere, blauwgroene schimmeladers in de perforaties, gaten en barsten. De dooradering kan naar de buitenzijde toe afnemen. De perforaties moeten vrij zijn van bacteriesmeer of vreemde schimmels.

Structuur:

Gelijkmatig verspreide natuurlijke openingen, barsten (door de wrongelvorming) en perforaties. De kaasmassa kan naar de buitenzijde van de kaas toe dichter zijn. Geen holten ten gevolge van gisting.

Textuur:

Los maar niet bros, in het algemeen zacht, goed de snijden en goed smeerbaar, ietwat vaster en brokkeliger naar de buitenzijden toe.

Geur en smaak:

Zuivere, pikante smaak die sterk is beïnvloed door de groei van uitsluitend blauwe schimmel. De smaak kan scherp zijn, ietwat zoutig en wrang, en ietwat neigend naar het bittere.

Rijpen:

Minimaal vijf weken.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

Danablu wordt uitsluitend vervaardigd van melk van oorsprong uit het afgebakende geografische gebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De naam mag worden aangevuld met de woorden “Danish Blue Cheese” of de vertaling daarvan in andere talen. Deze woorden moeten los van de geregistreerde naam worden vermeld, maar wel in hetzelfde gezichtsveld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Denemarken

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Geografisch gebied*

Danablu wordt uitsluitend met melk van Deense koeien vervaardigd, overeenkomstig het oorspronkelijke recept.

Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De essentiële elementen van de productie van Danablu die het geografische productiegebied tot het Deense grondgebied beperken, zijn de traditionele deskundigheid en knowhow van de Deense producenten. Deze unieke vaardigheden zorgen ervoor dat de traditionele kenmerken van de geproduceerde Danablu in de kaas bewaard blijven.

5.2. *Specificiteit van het product*

Danablu is een blauwgeaderde 50+ of 60+ kaas, halfhard tot zacht, gerijpt met blauwe schimmel en vervaardigd van melk van Deense koeien. De melk wordt gehomogeniseerd/gepasteuriseerd waardoor de kaas een scherpe, pikante smaak heeft, goed snijdbaar is en een ietwat brosse textuur heeft. De smaak van Danablu is krachtig in vergelijking met die van andere blauwgeaderde kazen. De korst is wit en vrij van zichtbare schimmel en andere micro-organismen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Danablu staat in de EU en daarbuiten bekend als een Deense specialiteit die met Deense grondstoffen wordt vervaardigd. De kaas dankt zijn reputatie aan wetgevingsinitiatieven en aan de bij het streven naar kwaliteit door de producenten zestig jaar lang geleverde inspanningen die ervoor gezorgd hebben dat het product zijn traditionele en karakteristieke kenmerken kon behouden.

Historische achtergrond

Tijdens de Tweede Wereldoorlog nam een Amerikaanse universiteit een octrooi op het proces waarbij melk die voor de kaasbereiding is bestemd, wordt gehomogeniseerd. Zij probeerde rechten te laten heffen op Deense kaas die met gebruikmaking van gehomogeniseerde melk werd geproduceerd. Deze pogingen mislukten evenwel, omdat kon worden aangetoond dat dit homogeniseringsproces al twintig jaar eerder door Marius Boel in Denemarken was ingevoerd. Deze man blijkt als kind al door kaas geboeid te zijn geweest, want hij was nog zeer jong toen hij thuis, in Salling, in het familiale landbouwbedrijf waar boter en kaas werden geproduceerd, een aantal hoogst interessante experimenten met blauwe schimmel uitvoerde. Hij had opgemerkt dat de kazen soms gingen schimmelen en uit pure nieuwsgierigheid had hij het toch aangedurfd om van de beschimmelde kaas te proeven. De kaas had een "duidelijk pikante smaak", om het met Marius Boels eigen woorden te zeggen. Hij nam daarop wat van de schimmel die op de kaas zat en kweekte deze op brood. Vervolgens droogde en maalde hij dat brood en voegde het verkregen poeder toe aan verse wrongel. Op deze wijze zag de Danablu-kaas het licht.

In 1927 voerde Marius Boel experimenten uit waarbij hij kaas probeerde te maken met gehomogeniseerde melk die hem door een zuivelfabriek in Odense was geleverd. Zijn inspiratiebron was koffieroom met een vetgehalte van 9 % die ondanks dat betrekkelijk lage vetgehalte toch een romige consistentie kreeg dankzij het homogeniseringsproces. Deze experimenten leidden tot een aanzienlijke verbetering van de kwaliteit van de kaas die hierdoor uitgroeide tot een rijkere kaas, met een pikantere smaak, een blekere kleur en betere absorptiemogelijkheden. Het duurde daarna niet lang meer voordat het homogeniseren van melk voor de bereiding van kaas in de zuivelfabrieken schering en inslag werd. In de jaren 1930 zag in de Deense kaasmakerijen ook een ander gebruik het licht: melk die tot kaas werd verwerkt, werd op lage temperatuur gepasteuriseerd.

Deze verschillende factoren leidden rond 1930 tot een aanzienlijke stijging van de vraag naar blauwgeaderde Deense kaas, zodat ook het aantal producenten begon te stijgen. Met het oog op het behoud van de kwaliteit werd besloten onderhandelingen op te starten met de hoofdinspecteur van de diensten van de overheidsinspectie, de heer Lohse, met als doel met regelmatige controles van voor uitvoer bestemde kaas van start te gaan. Als resultaat van die onderhandelingen werd besloten eerst een producentenorganisatie op te richten om de details van het controlesysteem te bespreken. Hiertoe werd op 23 juni 1934 een vergadering bijeengeroepen. Tijdens deze vergadering werd besloten een producentenorganisatie op te richten.

Op dezelfde dag dat de organisatie werd opgericht, werd samen met hoofdinspecteur Lohse besloten, op 16 juli 1934 in Odense kazen op te vragen voor een eerste proefbeoordeling. Na drie proefbeoordelingen werden beoordelingscriteria vastgesteld voor de korst, de structuur, de kleur, de geur en de smaak alsook criteria voor een algemene beoordeling met betrekking tot de geschiktheid van de kazen voor uitvoer. In september 1934 startte de producentenorganisatie onderhandelingen met het ministerie van Landbouw en met de diensten van de overheidsinspectie om de kenmerken vast te stellen waaraan de kaas moet voldoen alsook de criteria waaraan zuivelfabrieken moeten voldoen om als producent van voor uitvoer bestemde kazen te worden erkend. De onderhandelingen leidden tot de publicatie door het ministerie van Landbouw van "regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser" (regels voor de beoordeling van kaas van het roquefort-type bij kaasbeoordelingen door de overheid). Deze regels traden op 1 januari 1936 in werking.

In 1952 werd de naam van de kaas, Danablu, officieel vastgesteld bij Decreet nr. 80 van het ministerie van Landbouw van 13 maart 1952 met betrekking tot de namen van Deense kazen. Op 16 juni 1958 werd Wet nr. 214 met betrekking tot de productie en de verkoop enz. van kaas uitgevaardigd. Deze wet bevat richtsnoeren voor de productie en de controle. Deze wetgeving werd later aangevuld met decreten met betrekking tot de kenmerken van kaas, die werden uitgevaardigd in 1963 en 1969.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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