C/2025/6673

15.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6673)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Danablu»

PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

1. **Nome do produto**

«Danablu»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Fødevarestyrelsen [administração veterinária e da alimentação dinamarquesa]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração corresponde à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

As alterações dizem respeito a alterações de redação e atualizações sem importância significativa.

O pedido de alteração da indicação geográfica protegida «Danablu» não é abrangido por nenhum dos três casos previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 que constituem uma alteração da União para os produtos agrícolas, a saber:

a) A alteração da denominação ou da utilização da denominação;

b) O risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Danablu» são classificadas como alterações normalizadas, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *A alteração diz respeito ao ponto 1, «Nome», do caderno de especificações*

«"Danablu" 50+ ou "Danablu" 60+ (consoante o teor de gordura)»,

passa a ter a seguinte redação:

«"Danablu"».

Motivo: alteração de redação que especifica que o nome registado deve figurar isoladamente, o que significa que o teor de gordura no extrato seco não deve ser indicado juntamente com o nome.

Esta alteração não afeta o documento único.

2. *A alteração diz respeito ao ponto 2.1, «Composição», do caderno de especificações*

«"Danablu" 50+: teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 50; extrato seco mínimo (%): 52;

"Danablu" 60+: teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 60; extrato seco mínimo (%): 56»,

passa a ter a seguinte redação:

«O "Danablu" pode ser produzido com os seguintes teores de gordura:

— teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 50; extrato seco mínimo (%): 52,

— teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 60; extrato seco mínimo (%): 56.».

Motivo: alteração redacional

Esta alteração resulta numa alteração da subsecção «Composição» do ponto 3.2, «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1», do documento único.

A alteração afeta o documento único.

3. *A alteração diz respeito ao ponto 7, «Organismo de certificação e controlo», do caderno de especificações*

Suprime-se o ponto, uma vez que as informações sobre quem é responsável pela verificação da conformidade com o caderno de especificações não são consideradas pertinentes para inclusão no caderno de especificações. Além disso, esta tarefa já não é delegada, sendo agora desempenhada pela administração veterinária e da alimentação dinamarquesa.

Esta alteração não resulta em alterações que afetem o documento único.

A alteração não afeta o documento único.

4. *A alteração diz respeito ao ponto 8, «Rotulagem», do caderno de especificações*

O texto «"Danablu" (50+ ou 60+), seguido de "Indicação Geográfica Protegida" ou "IGP", em todas as versões linguísticas oficiais. Admite-se a tradução "Danish Blue Cheese" ou equivalente em todas as línguas oficiais.»,

passa a ter a seguinte redação:

«É possível acrescentar ao rótulo a menção "Danish Blue Cheese" ou a sua tradução noutras línguas. Os termos devem figurar separadamente da denominação protegida, mas no mesmo campo visual que esta.».

Motivo: a alteração diz respeito a dois elementos: o primeiro elemento consiste na supressão do texto «"Danablu" (50 + ou 60+), seguido de "Indicação Geográfica Protegida" ou "IGP", em todas as versões linguísticas oficiais». Esta alteração resulta, em parte, da alteração n.º 1 e, em parte, do facto de a exigência de acrescentar os termos «"Indicação geográfica protegida" ou "IGP" em todas as versões linguísticas oficiais» ser supérflua, uma vez que é de aplicação geral.

O segundo elemento reside no facto de a frase «Admite-se a tradução "Danish Blue Cheese" ou equivalente em todas as línguas oficiais.» ter sido alterada em resultado da alteração acima referida e ter sido especificado que os termos adicionais devem, quando incluídos, figurar separadamente da denominação registada, mas no mesmo campo visual que esta.

Esta alteração resulta numa alteração do ponto 3.6, «Regras específicas de rotulagem», do documento único.

A alteração afeta o documento único.

5. *A alteração diz respeito ao ponto 9, «Exigências nacionais», do caderno de especificações*

Suprime-se este ponto.

Motivo: não existem exigências nacionais específicas.

Esta alteração não resulta em alterações que afetem o documento único.

A alteração não afeta o documento único.

6. *A alteração diz respeito ao nome e ao endereço do agrupamento de produtores*

O nome e o endereço da associação de produtores foram atualizados, mas, de resto, a secção permanece inalterada.

Esta alteração não resulta em alterações que afetem o documento único.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Danablu»

N.º UE: PGI-DK-0328-AM01 — 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Danablu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Dinamarca

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Queijo de pasta azul, gordo ou extra gordo, entre semifirme e macio, curado com bolor azul, produzido com leite de vaca dinamarquês.

Composição:

O «Danablu» pode ser produzido com os seguintes teores de gordura:

1. Teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 50; extrato seco mínimo (%): 52;
2. Teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 60; extrato seco mínimo (%): 56;

Forma e peso (queijo inteiro):

1. Forma cilíndrica, de aproximadamente 20 cm de diâmetro e 3 kg de peso;
2. Retangular, de aproximadamente 30 cm de comprimento, 12 cm de largura e 4 kg de peso.

Aspeto:

Cor branca a ligeiramente amarelada ou acastanhada-clara. Ausência de formação significativa de camada viscosa ou de bolores. Pode apresentar-se apenas ligeiramente abatido no centro. As superfícies podem apresentar aberturas visíveis. Ausência de cobertura de parafina ou de emulsão plástica.

Crosta:

Ausência de crosta, mas a camada superficial é densa e firme. As superfícies podem apresentar aberturas. A superfície tem de se apresentar inteira, homogénea e regular.

Cor:

Branco a amarelado, mas não acinzentado nem demasiado bolorento, com marcas de bolor distribuídas regularmente sob a forma de marmoreado de filamentos azul-esverdeados nas aberturas, olhos e fendas. O marmoreado pode diminuir na periferia do queijo. As aberturas têm de se apresentar isentas de camada viscosa e de germinação de bolores estranhos.

Estrutura:

Perfurações, aberturas e fendas (de coagulação) distribuídas regularmente. A massa pode ser mais densa na camada superficial. Ausência de olhos de fermentação.

Consistência:

Solta sem ser quebradiça, geralmente macia, fácil de cortar e barrar, ligeiramente mais firme e abatida lateralmente.

Sabor e cheiro:

Sabor puro e picante fortemente afetado pela formação pura de bolor azul. O sabor pode ser acentuado e ligeiramente salgado e picante, com leve tendência para o amargo.

Tempo de maturação:

Cinco semanas, no mínimo.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

O «Danablu» é produzido exclusivamente com leite da área geográfica delimitada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, à ralagem, ao acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

É possível acrescentar ao rótulo a menção «Danish Blue Cheese» ou a sua tradução noutras línguas. Os termos devem figurar separadamente da denominação registada, mas no mesmo campo visual que esta.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Dinamarca

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *A área geográfica*

O «Danablu» é fabricado exclusivamente com leite de vacas dinamarquesas, de acordo com a receita original.

Delimitação concisa da área geográfica

O principal elemento do fabrico do «Danablu» que o limita especificamente à área geográfica da Dinamarca é a experiência tradicional e o saber dos queijeiros dinamarqueses. É graças a esta especialização única que o «Danablu» mantém as suas qualidades tradicionais.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Danablu» é um queijo de pasta azul, gordo ou extra gordo, entre semifirme e macio, fabricado com leite de vaca dinamarquês. O leite é homogeneizado e pasteurizado, ou sujeito a tratamento térmico, facto que confere ao queijo um sabor ativo e picante e uma textura que permite o corte, ligeiramente quebradiça. O «Danablu» possui sabor mais acentuado do que outros queijos de pasta azul. A crosta é branca, isenta de bolor visível ou de outros microrganismos.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O «Danablu» é conhecido dentro e fora da UE como uma especialidade fabricada com matérias-primas dinamarquesas. Esta reputação deve-se às iniciativas legislativas e aos esforços de qualidade dos fabricantes ao longo de 60 anos, garantindo assim a preservação das características tradicionais e específicas do produto.

História

Durante a Segunda Guerra Mundial, uma universidade americana patenteou a homogeneização do leite de queijaria e tentou cobrar direitos sobre o queijo dinamarquês produzido com leite homogeneizado. As tentativas goraram-se, pois provar-se-ia que este método fora introduzido 20 anos antes na Dinamarca por Marius Boel. O queijo parece ter-lhe ocupado o pensamento já em criança, pois muito cedo realizou em casa, na quinta da família, em Salling, onde se fabricava queijo e manteiga, experiências muito interessantes com culturas de bolor filiforme azul. Constatara que, por vezes, o queijo ganhava bolor e, por mera curiosidade, experimentou-o. Nas suas próprias palavras, Marius Boel descobriu que o queijo «possuía um sabor picante diferente». Decidiu assim colher um pouco do bolor do queijo e cultivá-lo em pão. Depois, secou e ralou o pão e adicionou o pó à coalhada fresca. Assim se assentaram as fundações do queijo «Danablu».

Em 1927, Marius Boel fez experiências de fabrico de queijo com leite homogeneizado proveniente de uma leitaria de Odense. Inspirara-se nas natas para café, com 9 % de matéria gorda, as quais, devido à homogeneização, possuíam consistência cremosa apesar do teor de gordura relativamente baixo. A experiência teve por resultado a melhoria considerável da qualidade do queijo, que se tornou mais untuoso, adquiriu sabor mais picante e se tornou mais branco, com maiores qualidades de absorção. Na sequência destes resultados, rapidamente passou a ser habitual, nas queijarias que fabricavam queijo deste tipo, homogeneizar o leite destinado ao seu fabrico. À semelhança disto, na década de 30 tornou-se habitual, nas queijarias dinamarquesas, pasteurizar a baixa temperatura o leite destinado ao fabrico de queijo.

Por motivos diversos, a procura de queijo dinamarquês de pasta azul conheceu um impulso considerável em torno dos anos 30 do século passado, aumentando assim o número de fabricantes. Para manter a qualidade, decidiu-se encetar negociações com o responsável dos serviços estatais de inspeção da Dinamarca, Inspetor-chefe Lohse, com o objetivo de instaurar inspeções regulares ao queijo destinado a exportação. As negociações determinaram a criação de uma associação de produtores para discussão dos pormenores do sistema de inspeção. Foi convocada uma reunião para 23 de junho de 1934, na qual se decidiu da respetiva criação.

A associação foi constituída nessa mesma data, tendo-se igualmente decidido, juntamente com o Inspetor-chefe Lohse, proceder à recolha de queijo para as primeiras análises de avaliação, em Odense, em 16 de julho de 1934. Após a realização de três análises, definiram-se os critérios de avaliação da crosta, estrutura, cor, cheiro e sabor, bem como de avaliação global da adequação do queijo para exportação. Em setembro de 1934, a associação encetou negociações com o Ministério da Agricultura e os serviços de inspeção do Estado, para definição das normas sobre as características do queijo e as normas de acreditação das queijarias que podiam fabricar queijo para exportação. Na sequência das negociações, o Ministério da Agricultura emitiu as «regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser» (normas de avaliação do queijo de tipo Roquefort). Estas normas entraram em vigor em 1 de janeiro de 1936.

Em 1952, o nome do queijo, «Danablu», foi criado oficialmente pelo Diploma n.º 80 do Ministério da Agricultura, de 13 de março de 1952, sobre os nomes dos queijos dinamarqueses. O Diploma n.º 214 sobre o fabrico de queijo, sua comercialização, etc., data de 16 de junho de 1958. Este diploma estabelece as diretrizes de fabrico e inspeção. A legislação foi posteriormente complementada por diplomas publicados em 1963 e 1969 sobre as especificações das características do queijo.

Referência à publicação do caderno de especificações

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