C/2025/6673

15.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6673)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Danablu”

PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Danablu”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Danemarca

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Fødevarestyrelsen (Administrația veterinară și alimentară daneză)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația motivelor pentru care modificarea se încadrează în definiția modificării standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările privesc doar modificări de redactare și actualizări fără importanță semnificativă.

Cererea de modificare a indicației geografice protejate Danablu nu se încadrează în niciunul dintre cele trei cazuri prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 care constituie o modificare la nivelul Uniunii referitoare la produsele agricole, și anume:

(a) o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

(b) un risc să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

(c) restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Modificările caietului de sarcini al indicației geografice protejate Danablu sunt, așadar, clasificate ca modificări standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea vizează punctul 1 „Denumire” din caietul de sarcini al produsului*

„Danablu 50+ sau Danablu 60+ (în funcție de conținutul de grăsime)”

se modifică astfel:

„Danablu”.

Motivul: Modificare de redactare care precizează că denumirea înregistrată trebuie să apară singură, ceea ce înseamnă că conținutul de grăsime din substanța uscată nu ar trebui indicat împreună cu denumirea.

Această modificare nu vizează documentul unic.

2. *Modificarea vizează punctul 2.1 „Compoziție” din caietul de sarcini al produsului*

„Danablu 50+: conținut minim de grăsime în substanță uscată (%): 50, conținut minim de substanță uscată (%): 52

Danablu 60+: conținut minim de grăsime în substanță uscată (%): 60, conținut minim de substanță uscată (%): 56”

se modifică astfel:

„Danablu poate fi produsă cu următoarele niveluri de conținut de grăsime:

— conținut minim de grăsime în substanță uscată: 50 %; conținut minim de substanță uscată: 52 %

— conținut minim de grăsime în substanță uscată: 60 %; conținut minim de substanță uscată: 56 %”.

Motivul: Modificare de redactare

Această modificare determină o modificare a subpunctului „Compoziție” de la punctul 3.2 „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” din documentul unic.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea vizează punctul 7 „Organismul de certificare și inspecție” din caietul de sarcini al produsului*

Punctul a fost eliminat deoarece informațiile despre entitatea responsabilă cu verificarea conformității cu caietul de sarcini nu sunt considerate relevante pentru a fi incluse în caietul de sarcini. De asemenea, această atribuție nu mai este delegată, ci este îndeplinită în prezent de Administrația veterinară și alimentară daneză.

Această modificare nu determină nicio modificare a documentului unic.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Modificarea vizează punctul 8 „Etichetare” din caietul de sarcini al produsului*

„Danablu (50+ sau 60+) împreună cu «Indicație geografică protejată» sau «IGP» în toate versiunile lingvistice oficiale. Se pot adăuga sintagma «Danish Blue Cheese» (brânză daneză albastră) sau traducerile acesteia în toate versiunile lingvistice oficiale.”

se modifică astfel:

„Se pot adăuga la etichetă sintagma «Danish Blue Cheese» sau traducerile sale în alte limbi. Sintagma trebuie să apară separat de denumirea protejată, dar în același câmp vizual cu aceasta.”

Motivul: Modificarea vizează două elemente: primul element este eliminarea sintagmei „Danablu (50+ sau 60+) împreună cu «Indicație geografică protejată» sau «IGP» în toate versiunile lingvistice oficiale”. Această modificare rezultă parțial din modificarea nr. 1 și parțial din faptul că cerința ca sintagma „«Indicație geografică protejată» sau «IGP» în toate versiunile lingvistice oficiale” să poată fi adăugată la denumire este superfluă, fiind general aplicabilă.

Al doilea element constă în faptul că propoziția: „Se pot adăuga la etichetă sintagma «Danish Blue Cheese» (brânză daneză albastră) sau traducerile acesteia în toate versiunile lingvistice oficiale” a fost schimbată ca urmare a modificării menționate anterior și s-a menționat că cuvintele suplimentare trebuie să apară, atunci când sunt incluse, separat de denumirea înregistrată, dar în același câmp vizual cu aceasta.

Modificarea respectivă determină o modificare a punctului 3.6 „Norme specifice de etichetare” din documentul unic.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Modificarea vizează punctul 9 „Cerințe naționale” din caietul de sarcini al produsului*

Punctul respectiv a fost eliminat.

Motivul: Nu există cerințe naționale specifice.

Această modificare nu determină nicio modificare a documentului unic.

Modificarea nu vizează documentul unic.

6. *Modificarea se referă la numele și adresa grupului de producători*

Numele și adresa asociației producătorilor au fost actualizate, însă în rest punctul rămâne neschimbat.

Această modificare nu determină nicio modificare a documentului unic.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Danablu”

Nr. UE: PGI-DK-0328-AM01 – 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Danablu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Danemarca

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

• 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Brânză cu mucegai, cu conținut de grăsimi de minimum 50 % sau de minimum 60 %, semitare sau moale, maturată cu floră bacteriană, produsă din lapte de vaci daneze.

Compoziție:

Danablu poate fi produsă cu următoarele niveluri de conținut de grăsime:

1. conținut minim de grăsime în substanță uscată: 50 %; conținut minim de substanță uscată: 52 %;
2. conținut minim de grăsime în substanță uscată: 60 %; conținut minim de substanță uscată: 56 %

Formă și greutate (produsul întreg):

1. cilindrică, aplatizată, cu diametrul de aproximativ 20 cm și greutatea de aproximativ 3 kg;
2. dreptunghiulară, cu lungimea de circa 30 cm, lățimea de circa 12 cm, greutatea de circa 4 kg

Suprafața:

de culoare albă spre galben-deschis sau maroniu-deschis. Nu prezintă un strat vizibil de floră bacteriană sau de mucegai. Poate fi doar ușor adâncită în mijloc. Suprafețele pot conține perforări vizibile. Nu se acoperă cu parafină sau emulsii plastice.

Crusta:

Nu are crustă propriu-zisă, ci un strat exterior impermeabil și destul de tare. Suprafețele pot conține perforări. Suprafețele și marginile trebuie să fie întregi, netede și regulate.

Culoare:

Albă spre galben-deschis, fără nuanțe de gri, fără exces de floră bacteriană, presărată cu o textură marmorată datorată vinișoarelor albastru-verzi destul de egal distribuite în perforări, orificii și fisuri. Aspectul marmorat poate fi din ce în ce mai puțin prezent către marginile brânzei. Perforările nu trebuie să conțină niciun strat de floră bacteriană sau de mucegai de origine străină.

Structura:

Orificii și fisuri egal distribuite, dispersate (orificii de coagul) și perforări. Masa poate fi mai densă către marginea brânzei. Nu prezintă orificii rezultate din fermentare.

Consistență:

Consistență moale, dar nu sfărâmicioasă, în general cremoasă, tranșabilă și tartinabilă, puțin mai fermă și mai scundă către marginile brânzei.

Mirosul și gustul:

Gust autentic, picant, marcat foarte mult de creșterea autentică a mucegaiului. Gustul poate fi puternic și puțin sărat și acid, cu ușoare nuanțe amare.

Perioada de maturare:

Cel puțin cinci săptămâni

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

Brânza Danablu este produsă exclusiv din lapte din aria geografică.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției trebuie să se desfășoare în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Se pot adăuga la denumire sintagma „Danish Blue Cheese” sau traducerile sale în alte limbi. Sintagma trebuie să apară separat de denumirea înregistrată, dar în același câmp vizual cu aceasta.

4. **Delimitare concisă a ariei geografice**

Danemarca

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Aria geografică*

În conformitate cu rețeta originală, Danablu este produsă exclusiv din lapte de vaci daneze.

Delimitare concisă a ariei geografice

Elementul esențial în producerea brânzei Danablu, care o limitează la teritoriul geografic al Danemarcei, îl constituie priceperea și cunoștințele tradiționale pe care le dețin producătorii danezi de brânză. Aceste abilități unice garantează că brânza Danablu produsă prezintă în continuare calitățile tradiționale ale acestui tip de brânză.

5.2. *Specificitatea produsului*

Danablu este o brânză cu mucegai, cu conținut de grăsimi de minimum 50 % sau de minimum 60 %, cu consistență de la semitare la moale, produsă din lapte de vaci daneze. Laptele este omogenizat și pasteurizat sau supus tratamentului termic, ceea ce conferă brânzei o savoare tare, picantă și o textură tranșabilă, ușor sfărâmicioasă. Brânza Danablu are o aromă puternică față de alte tipuri de brânză cu mucegai. Crusta este albă și nu prezintă urme vizibile de floră bacteriană și alte microorganisme.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

În interiorul și în afara UE, brânza Danablu are reputația de a fi o specialitate de origine daneză produsă din materii prime daneze. Reputația sa este rezultatul unor inițiative legislative și activități desfășurate de producători în ultimii 60 de ani, aceștia reușind să asigure calitatea și caracteristicile tradiționale ale produsului.

Istoric

În timpul celui de Al Doilea Război Mondial, o universitate americană a obținut un brevet pentru omogenizarea laptelui de vacă și a încercat să perceapă taxe pentru brânza daneză produsă din lapte omogenizat. Această încercare nu a avut succes, deoarece s-a putut demonstra că Marius Boel introdusese această metodă în Danemarca cu 20 de ani înainte. Se pare că acesta fusese preocupat – mai mult sau mai puțin conștient – de producerea brânzei încă din copilărie, deoarece a făcut, la o vârstă foarte fragedă, o serie de experimente interesante legate de culturi de mucegai acasă, la ferma familiei sale din Salling, unde se produceau unt și brânză. El observase că brânzeturile se mucegăiau uneori și, din pură curiozitate, le-a gustat. După cum s-a exprimat el însuși, Boel a descoperit că brânza „are un gust deosebit, picant", așa că a luat de pe brânză floră bacteriană pe care a cultivat-o pe pâine. După aceea, a uscat și a măcinat pâinea, adăugând această pulbere în coagulul proaspăt. Se făcuse primul pas în producerea brânzei Danablu.

În 1927, Boel a încercat să producă brânză din lapte omogenizat, pe care l-a obținut de la o fabrică de produse lactate din Odense. Inspirația și-a găsit-o în caracteristicile laptelui pentru cafea, cu un conținut de 9 % grăsime, care, datorită omogenizării, avea o consistență cremoasă în ciuda conținutului său relativ scăzut de grăsime. Prin experimente s-a ajuns la o îmbunătățire considerabilă a calității brânzei, care a devenit mai grasă, a dobândit un gust mai picant, s-a albit și i-a crescut capacitatea de reținere a apei. Ulterior, a devenit rapid o practică comună să se omogenizeze laptele de vacă la fabricile de produse lactate care produceau acest tip de brânză. În anii '30, pasteurizarea ușoară a laptelui pentru brânză în fabricile de brânză din Danemarca a devenit o metodă obișnuită.

Din diverse motive, cererea de brânză albastră daneză a crescut foarte mult în jurul anului 1930, crescând și numărul producătorilor. În scopul menținerii calității, s-au început negocieri cu șeful Serviciului de inspecție al statului, inspectorul-șef Lohse, în vederea instituirii unor controale periodice ale brânzeturilor destinate exportului. În urma negocierilor s-a ajuns la concluzia să trebuie mai întâi înființată o asociație a producătorilor pentru a discuta detaliile sistemului de inspecție. Prin urmare, s-a organizat o reuniune la 23 iunie 1934. Decizia de înființare a unei asociații a producătorilor a fost adoptată în cadrul reuniunii respective.

Tot în ziua înființării asociației, s-a convenit, împreună cu inspectorul-șef Lohse, să aibă loc primele teste de evaluare a brânzeturilor la Odense, la 16 iulie 1934. În urma a trei teste, au fost adoptate criteriile de evaluare pentru crusta, structura, culoarea, mirosul și gustul brânzeturilor, precum și o evaluare globală a caracterului adecvat al brânzeturilor pentru a fi exportate. În septembrie 1934, asociația a început negocierile cu Ministerul Agriculturii și cu Serviciul de inspecție al statului pentru stabilirea unor norme privind caracteristicile brânzei și a unor norme pentru autorizarea fabricilor de produse lactate ca producători de brânză pentru export. Ca urmare a negocierilor, ministerul a emis „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser" (reglementări referitoare la evaluarea brânzei de tip Roquefort în cadrul evaluărilor realizate de stat cu privire la brânzeturi). Reglementările au intrat în vigoare la 1 ianuarie 1936.

În 1952, denumirea brânzei, Danablu, a fost oficial instituită prin Ordinul nr. 80 al Ministerului Agriculturii din 13 martie 1952 privind denumirile brânzeturilor daneze. Actul nr. 214 din 16 iunie 1958 referitor la producția și comercializarea etc. a brânzei a fost emis în 1958. Actul stabilește orientări pentru producție și inspecție. Au fost stabilite reglementări ulterioare prin ordine din 1963 și 1969, care precizează caracteristicile brânzei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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