C/2025/6707

16.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6707)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Danbo»

Número de referencia UE: PGI-DK-00830-AM01 de 16 de septiembre de 2025

1. **Nombre del producto**

«Danbo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Fødevarestyrelsen [«Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa»].

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se refieren a cambios de redacción y a actualizaciones relativas al nombre que no revisten gran importancia.

La solicitud de modificación de la indicación geográfica protegida «Danbo» no entra en el ámbito de aplicación de ninguna de las tres situaciones previstas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143 que constituyen una modificación de la Unión en el caso de los productos agrícolas, a saber:

a) no supone un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Danbo» se considera una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación de la sección 2, «Descripción del "Danbo"», del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca. No se autoriza la utilización de leche ni de productos derivados procedentes de otros animales.»

se modifica por lo siguiente:

«Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca».

Motivo: La modificación tiene por objeto simplificar el texto, sin alterar su contenido.

Esta modificación da lugar a un cambio en la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 2.1, «Composición», del pliego de condiciones.

Descripción

El último párrafo, «El porcentaje de materia grasa sobre extracto seco se expresa en 30+ o 45+. En los quesos "Danbo" cuyo contenido de materia grasa en el extracto seco oscila entre 30 y < 45 %, el contenido de materia grasa debe indicarse como parte del nombre. En las declaraciones nutricionales comparativas relativas al porcentaje de materia grasa, se usa como referencia un contenido de materia grasa sobre extracto seco de un 45 %», se ha suprimido.

Motivo: Se suprime el texto por considerarse superfluo. Además, el contenido de materia grasa sobre extracto seco no debe indicarse junto con el nombre «Danbo», que debe aparecer de forma aislada.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la composición de la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del punto relativo a la estructura de la sección 2.2, «Características», del pliego de condiciones.

Descripción

En la segunda frase, la mención «se le añaden saborizantes» se sustituye por «se le añade comino».

Motivo: Se trata de una aclaración, ya que el comino es el único saborizante permitido.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la estructura de la sección 4.2 «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del punto relativo a la maduración en la sección 2.2, «Características», del pliego de condiciones.

Descripción

La siguiente mención del párrafo primero:

«El sabor y la textura característicos del queso "Danbo" se alcanzan después de tres a cuatro semanas de maduración a una temperatura de 12-20 °C.»

se modifica por lo siguiente:

«El sabor y la textura característicos del queso "Danbo" se alcanzan después de dos a cuatro semanas de maduración a una temperatura de 7-21 °C».

Motivo: Se modifica la temperatura de almacenamiento para tener en cuenta la forma en que se consigue el sabor y la textura característicos del «Danbo». Los cambios en las disposiciones sobre almacenamiento también permiten aprovechar mejor la capacidad de almacenamiento de las queserías. Los ensayos prácticos y las pruebas, en particular las degustaciones a ciegas, han demostrado que las características del «Danbo» no se ven afectadas por la modificación de las condiciones de almacenamiento.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la maduración de la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del punto relativo a la maduración en la sección 2.2, «Características», del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «El "Danbo" puede ser enviado de las instalaciones de producción a otras instalaciones antes de haber alcanzado las edades antes citadas a fin de continuar con su transformación, incluida la maduración, o para ser almacenado, pero no puede salir de estas segundas instalaciones antes de haber alcanzado la edad mínima», se suprime.

Motivo: Se ha suprimido el texto, ya que la información se ha trasladado a la sección 5 del pliego de condiciones, relativa al método de producción.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la maduración de la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del punto relativo a otros saborizantes que pueden añadirse en la sección 2.2, «Características», del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «Puede añadirse comino, siempre y cuando el sabor y el aroma del queso sean caracterizados por los aditivos y que el saborizante principal se incluya en el nombre o se indique en relación con él.»

se modifica por lo siguiente:

«Puede añadirse comino, siempre y cuando el sabor y el aroma del queso sean caracterizados por el aditivo».

Motivo: Se ha suprimido el texto por referirse al etiquetado. La información se traslada a la sección 8 del pliego de condiciones, relativa al etiquetado.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a otros saborizantes que pueden añadirse en la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 4, «Prueba de origen», del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «Todos los productores del "Danbo" deben estar previamente autorizados por el organismo de inspección y certificación (véase la sección 7). En los controles posteriores se prevé la inspección de la producción y los controles del producto con arreglo a los requisitos de producción y de producto establecidos en el pliego de condiciones.

En la lechería, se etiquetan los quesos con arreglo a la legislación vigente, a fin de asegurar la trazabilidad hasta la lechería. Las autoridades supervisan el etiquetado.

Véase el anexo 1, una breve descripción de los controles.»

se modifica por lo siguiente:

«El “Danbo” fue desarrollado por Dane Rasmus Nielsen en la empresa de productos lácteos Kirkeby de Fionia. Para la producción del “Danbo” se aplica un proceso muy especial de maduración mediante recubrimiento, conocido como “método danés”, que consiste en lavar el queso, de modo que da lugar a la maduración mediante recubrimiento desde fuera hacia dentro. En muchas obras de referencia internacionales sobre elaboración de quesos se señala que el “Danbo” procede de Dinamarca.

El “Danbo” recibió su nombre en 1952 en virtud del Convenio de Stresa. El nombre del queso era una referencia clara a su origen danés, siendo el nombre “Dan” la derivación nórdica del nombre popular “Danerne” (“los daneses”), mientras que “Bo” significa “los residentes”».

Motivo: El objetivo de la modificación es adaptar el texto al título de la sección. Además, el texto anterior contenía información sobre los controles, que consideramos superflua, ya que dichos controles están implícitos en la normativa pertinente.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 5 «Método de producción» del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «La leche de vaca cruda está normalizada en lo que se refiere a su contenido en materias grasas y se somete a pasteurización. Se añaden los fermentos. Se añade el cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, la cuajada se corta con un cuchillo. A continuación, se agita la mezcla, se cuela el suero y se calienta antes de prensar la cuajada sumergida en el suero. La cuajada comprimida se rompe y las piezas se transfieren a moldes. El queso moldeado se vuelve a prensar. El queso se refrigera, se sala, se trata en la superficie con un cultivo y se almacena de acuerdo con el método danés y se deja madurar durante un período variable, dependiendo del grado de maduración que se desea obtener en el producto acabado. De forma opcional, el queso puede lavarse y secarse durante o después de la maduración y antes de su envasado.

Véase el diagrama de flujo sobre la producción del “Danbo” en el anexo 2 y la descripción del “método danés” en el anexo 3.»

se modifica por lo siguiente:

«La leche de vaca cruda está normalizada en lo que se refiere a su contenido en materias grasas y se somete a pasteurización. Se añaden los fermentos. Se añade el cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, la cuajada se corta con un cuchillo. A continuación, se agita la mezcla, se cuela el suero y se calienta antes de prensar la cuajada sumergida en el suero. La cuajada comprimida se rompe y las piezas se transfieren a moldes. El queso moldeado se vuelve a prensar. El queso se refrigera, se sala, se trata en la superficie con cultivos. De conformidad con las directrices establecidas en el diagrama de flujo del anexo 1 y en el “método danés” descrito en el anexo 2, los cultivos utilizados en el tratamiento pueden ser *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* o *Microbacterium gubbeenense*.

El queso se madura en la planta de producción hasta que se consigue su sabor y textura característicos. El queso solo podrá enviarse para continuar con su maduración o para su almacenamiento en otra planta cuando haya adquirido sus características particulares.

De forma opcional, el queso puede lavarse y secarse durante o después de la maduración y antes de su envasado».

Motivo: La modificación se introduce para aclarar el método de producción.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 6.1, «Origen del nombre», del pliego de condiciones.

Descripción

El primer párrafo, que contiene la mención «En 1952, diez quesos típicos daneses, incluido el "Danbo", recibieron denominaciones danesas en el marco del Convenio de Stresa y de la orden del Ministerio de Agricultura n.º 80, de 13 de marzo de 1952. Esas denominaciones y las descripciones correspondientes siguen vigentes hoy en día de conformidad con la orden n.º 335, de 10 de mayo de 2004, sobre los productos lácteos.»,

se modifica por lo siguiente:

«En 1952, once quesos típicos daneses, incluido el "Danbo", recibieron denominaciones danesas en el marco del Convenio de Stresa y de la orden del Ministerio de Agricultura n.º 80, de 13 de marzo de 1952.».

Motivo: Se modifica el párrafo, ya que el número correcto de quesos daneses es once y no diez. Además, la Orden n.º 335, de 10 de mayo de 2004, sobre productos lácteos, se ha sustituido por una nueva orden. El «Danbo» y la descripción correspondiente se suprimieron de la Orden cuando el queso se registró en la UE como indicación geográfica protegida.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la reputación de la sección 5, «Vínculo con la zona geográfica», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 6.1, «Origen del nombre», del pliego de condiciones.

Descripción

El segundo párrafo, que contiene la mención «La denominación "Danbo" es una combinación de dos nombres, a saber, "Dan" y "Bo". "Dan" es la derivación nórdica de nombre popular "Danerne" (los daneses), mientras que "Bo" significa "los residentes". Por lo tanto, "Danbo" es el término histórico que designa a alguien que reside en Dinamarca y se utiliza para este queso porque los daneses consideran unánimemente que es el más característico de todos los quesos del país.»

se sustituye por:

«La denominación "Danbo" es una combinación de dos nombres, a saber, "Dan" y "Bo". "Dan" es [la] derivación nórdica de nombre popular "Danerne" ("los daneses"), mientras que "Bo" significa "los residentes". Por lo tanto, "Danbo" es el término histórico que designa a alguien que reside en Dinamarca y se utiliza para este queso porque los daneses consideran unánimemente que es el más característico de todos los quesos del país.»

Motivo: Cambio de redacción

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 6.4, «Método de producción característico y reputación», del pliego de condiciones.

Descripción

En el párrafo segundo, la mención «que representan, en torno al 13 % de la producción total de queso de Dinamarca, 40 100 toneladas» se ha suprimido.

Motivo: La modificación se ha introducido porque se trata de información histórica.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la reputación de la sección 5, «Vínculo con la zona geográfica», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 6.4, «Método de producción característico y reputación», del pliego de condiciones.

Descripción

En el párrafo cuarto, la mención «Los nombres de los quesos y las denominaciones correspondientes siguen siendo aplicables en la actualidad de conformidad con la Orden n.º 335, de 10 de mayo de 2004, sobre productos lácteos, etcétera» se ha suprimido.

Motivo: Se suprime el texto, ya que la Orden n.º 335, de 10 de mayo de 2004, sobre productos lácteos, etcétera, se ha sustituido por una nueva orden.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la reputación de la sección 5, «Vínculo con la zona geográfica», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 6.4, «Método de producción característico y reputación», del pliego de condiciones.

Descripción

En el párrafo octavo, la mención «la feria nacional de productos lácteos y las exposiciones regionales en 2009 las más recientes» se suprime.

Motivo: Se suprime la frase porque se trata de información histórica.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la reputación de la sección 5, «Vínculo con la zona geográfica», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 7, «Organismo de inspección y certificación», del pliego de condiciones.

Descripción

Se suprime toda la sección.

Motivo: Se suprime toda la sección sobre el organismo de inspección y certificación, ya que la información sobre quién es el responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones no se considera pertinente para su inclusión en el pliego de condiciones. Además, esta tarea ya no se delega, sino que ahora la lleva a cabo la Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 8, «Etiquetado», del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «Danbo 45 + o 30+, en función del contenido de materia grasa, más “indicación geográfica protegida” o “IGP” o los símbolos oficiales de la UE.»

se sustituye por:

«Si se ha añadido comino, deberá indicarse por separado, pero en el mismo campo visual que la indicación geográfica».

Motivo: Se suprime el texto por considerarse superflua la información. El requisito de que el nombre se complemente con «indicación geográfica protegida» o «IGP» ya es aplicable y, por tanto, no es necesario reproducirlo en el pliego de condiciones. Además, se ha introducido el texto relativo al etiquetado en el que se ha incluido «comino», que anteriormente figuraba en el punto relativo a otros saborizantes que pueden añadirse en la sección 2.2, «Características», del pliego de condiciones (véase la modificación n.º 6).

Esta modificación da lugar a un cambio en la sección 4.6, «Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la sección 9, «Posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias o nacionales», del pliego de condiciones.

Descripción

Se suprime toda la sección.

Motivo: Se suprime la sección porque ya no existen requisitos nacionales específicos.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación relativa a la agrupación solicitante.

Descripción

Se han actualizado el nombre y la dirección de la agrupación solicitante y se han suprimido el nombre y la dirección de la persona de contacto.

Motivo: Se corrigen el nombre y la dirección de la agrupación solicitante. La persona de contacto, cuyos datos también se facilitaron anteriormente, se considera superflua por ser posible contactar directamente con la agrupación solicitante.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del anexo 1.

Descripción

Se suprime el anexo 1 y el resto de los anexos se renumeran en consecuencia.

Motivo: El contenido del anexo 1 se considera superfluo.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Danbo»

Número de referencia UE: PGI-DK-00830-AM01 de 16 de septiembre de 2025

1. **Nombre(s)**

«Danbo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Dinamarca

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca.

Composición

Contenido de agua: en función del porcentaje de materia grasa sobre extracto seco, la humedad máxima es la siguiente:

Para contenidos de materia grasa sobre extracto seco comprendidos entre el 30 y el 45 %, la humedad máxima es del 56 %.

Para contenidos de materia grasa sobre extracto seco comprendidos entre el 45 y el 50 %, la humedad máxima es del 50 %.

Sus restantes características son las siguientes

Exterior:

Corteza firme, impregnada de una sustancia untuosa. La superficie puede estar recubierta.

Pasta:

Color: de blanquecino (o marfileño) a amarillo pálido.

Textura: textura suave y elástica, pero fácil de cortar.

Estructura: ojos del tamaño de un guisante, uniformemente redondos, distribuidos regularmente, en un número que oscila entre unos pocos y una gran cantidad, en su mayor parte de hasta 10 mm de diámetro, pudiendo presentar algunas aberturas alargadas. Cuando se le añade comino, hay en general muchos ojos de forma irregular.

Olor y sabor: sabor suave, ligeramente ácido, aromático y característico como consecuencia del recubrimiento con la sustancia untuosa y la maduración. El aroma y el sabor van haciéndose más marcados con la edad.

Forma: plana y cuadrada o rectangular.

Maduración: el sabor y la textura característicos del queso se alcanzan después de dos a cuatro semanas de maduración a una temperatura de 7 a 21 °C.

Otros saborizantes que pueden añadirse: puede añadirse comino, siempre y cuando el sabor y el aroma del queso sean caracterizados por el aditivo.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Si se ha añadido comino, deberá indicarse por separado, pero en el mismo campo visual que la indicación geográfica.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

Dinamarca

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ la calidad

☑ otras características

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

Dinamarca cuenta con una tradición muy larga de elaboración de productos lácteos, de la que se enorgullece. La producción del queso «Danbo» ha formado parte del currículum de los cursos de quesería durante más de un siglo. Por lo tanto, los maestros queseros daneses han recibido la formación precisa para adquirir los conocimientos técnicos fundamentales necesarios para la producción de esta especialidad.

Historia

En 1889, Rasmus Nielsen se convirtió en director gerente de la empresa de productos lácteos Kirkeby, en Fionia. Hombre de gran iniciativa, como queda demostrado, entre otras cosas, por el hecho de que su empresa recibió autorización y subvenciones del Estado para impartir formación sobre fabricación de productos lácteos, fue becado en 1896 por el Gobierno danés para estudiar la fabricación de quesos en el extranjero. En el invierno siguiente recibió lecciones de alemán y en la primavera de 1897 viajó a Prusia oriental, junto a la frontera con Rusia. Esta región es una zona de estepas, con extensos pastizales. Las queserías de la zona eran famosas por sus buenos quesos.

Para facilitarle en su período de estudio el acceso a las queserías, recibió una carta de recomendación del profesor Bernhard Bøggild, de la Real Universidad Agrícola y Veterinaria de Dinamarca. Gracias a ello fue bien recibido en las numerosas queserías pequeñas que se localizan en Prusia oriental. Su tarea consistía en obtener documentos e informarse de las técnicas utilizadas en la elaboración de los quesos selectos que se producían en Prusia oriental en aquel entonces.

Después de Prusia oriental, Rasmus Nielsen visitó los Países Bajos, donde trabajó en la elaboración de quesos en diversos lugares. A su vuelta a la quesería Kirkeby en el otoño de 1897, había hecho acopio de una gran cantidad de conocimientos y experiencias nuevos. Ya en su país, empezó de inmediato a poner en práctica todo lo que había aprendido.

Desde un principio, su objetivo no fue imitar un único queso de entre los que había conocido, sino utilizar toda su experiencia para elaborar un queso muy especial y completamente nuevo.

La característica especial del nuevo queso producido por Rasmus Nielsen era su forma, pues se trataba de un queso *opstukken* cuadrado, sometido a un procedimiento de maduración muy especial mediante recubrimiento. En aquel entonces, resultaba completamente novedoso que un queso *opstukken* fuese cuadrado. La maduración mediante recubrimiento también era original, puesto que consistía en frotar la corteza del queso con una solución que contenía cultivos bacterianos y de levaduras.

Las ventas del nuevo queso fueron un éxito y, paulatinamente, muchas queserías empezaron a elaborarlo.

Antes de la Segunda Guerra Mundial, en Dinamarca el queso se producía principalmente para el mercado interior. Después de la guerra, y especialmente en la década de los años 50, la producción quesera empezó a incrementarse y el aumento de las exportaciones dio lugar a que Dinamarca tuviese que posicionarse en los mercados de exportación con denominaciones de quesos típicas del país, a fin de poder ponerlos de relieve al comercializarlos junto a otros afamados productos agrícolas daneses. Este queso recibió la denominación honorífica «Danbo». Esta es una de las razones por las que el queso «Danbo» fue incluido en el Convenio de Stresa y, posteriormente, en el *Codex Alimentarius*.

Carácter específico del producto

El «Danbo» es uno de los quesos daneses más típicos y los productores lo consideran el típico queso de tipo *opstukket*. El «Danbo» posee un sabor propio muy marcado. Es suave, ligeramente ácido, aromático y caracterizado por la maduración mediante recubrimiento. Su elevado contenido en humedad en comparación con quesos similares le proporcionan una suavidad y elasticidad (aunque puede seguirse cortando con facilidad) que no se dan en otros quesos.

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto

La protección del queso «Danbo» como indicación geográfica está basada en su reputación y en su característico método de producción.

Método de producción

Para la producción del «Danbo» se aplica un proceso muy especial de maduración mediante recubrimiento, conocido como «método danés», que consiste en lavar el queso, de modo que da lugar a la maduración mediante recubrimiento desde fuera hacia dentro. Este proceso es esencial para que el queso adquiera el marcado sabor que lo distingue, muy apreciado por los daneses pero que no atrae a otros paladares europeos. Una característica de la producción del «Danbo» es la adición de grandes cantidades de agua, lo que en parte le proporciona su consistencia típica. La consistencia característica del queso se debe en parte a esto. Los primeros documentos que recogen instrucciones sobre la fabricación del «Danbo» han constituido, y todavía constituyen, una herramienta fundamental en la formación de profesionales del sector lácteo en Dinamarca. Por tanto, se encuentran referencias a la elaboración del «Danbo» en un gran número de manuales. Durante más de un siglo, los maestros queseros, así como los técnicos, especialistas e ingenieros del campo de elaboración de productos lácteos, han recibido formación sobre su elaboración. Las arraigadas tradiciones que se transmiten a través de la formación y el especial método de producción y maduración utilizado en Dinamarca justifican que la elaboración y maduración de este queso se realicen en almacenes de maduración de este país.

Reputación

En 1952, once quesos típicos daneses, incluido el «Danbo», recibieron denominaciones danesas en el marco del Convenio de Stresa y de la orden del Ministerio de Agricultura n.º 80, de 13 de marzo de 1952.

La denominación «Danbo» es una combinación de dos nombres, a saber, «Dan» y «Bo». «Dan» es la derivación nórdica de nombre popular «Danerne» (los daneses), mientras que «Bo» significa «los residentes». Por lo tanto, «Danbo» es el término histórico que designa a alguien que reside en Dinamarca y se utiliza para este queso porque los daneses consideran unánimemente que es el más característico de todos los quesos del país.

El queso «Danbo» está reconocido como una especialidad de origen danés. Según los datos recogidos en una reciente encuesta a los consumidores, la gran mayoría de los consumidores daneses conocen el «Danbo» y lo asocian a su país. Al estar concentrados en Dinamarca su producción y consumo, este queso es conocido sobre todo por los consumidores daneses. La encuesta puso de manifiesto que, globalmente, el «Danbo» es muy poco conocido fuera de Dinamarca.

Las especiales características de este queso, particularmente su peculiar sabor y especial consistencia, lo distinguen de cualquier otro queso, siendo el que más frecuentemente se consume en Dinamarca. Estas especiales características dan lugar a que sea degustado casi exclusivamente por los daneses.

Su producción y consumo se concentran en este país, donde se considera en la actualidad el queso nacional.

El «Danbo» ha participado en ferias y concursos nacionales e internacionales, y ha recibido un gran número de distinciones. Desde hace más de un siglo, está presente en las ferias nacionales. Son innumerables las campañas publicitarias de las que ha sido y es protagonista, pues se trata de un producto único que satisface las exigencias de la mayor parte de los consumidores por ser un buen queso que, además, resulta muy adecuado para cortarse en lonchas. En muchas obras de referencia internacionales sobre elaboración de quesos se señala que el «Danbo» procede de Dinamarca. Además, el «Danbo» también se utiliza como ingrediente en un gran número de recetas danesas.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638931888219943336/Produktspecifikation%20for%20Danbo%20-%20110925.pdf