C/2025/6707

16.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6707)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Danbo»

Numéro de référence UE: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Danbo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Danemark

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Fødevarestyrelsen (Administration vétérinaire et alimentaire danoise)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications sont de type rédactionnel et concernent des mises à jour sans incidence significative sur la dénomination.

La demande de modification de l'indication géographique protégée Danbo ne relève d'aucun des trois cas prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143, qui concerne une modification à l'échelle de l'Union pour les produits agricoles, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

b) le risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

La modification apportée au cahier des charges de l'indication géographique protégée Danbo est donc considérée comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification du point 2 «Description du Danbo» du cahier des charges

Description

Texte: «Fromage affiné à pâte demi-dure élaboré à base de lait d'origine bovine. Le lait et les produits laitiers d'une autre origine animale ne sont pas autorisés»

Remplacer par:

«Fromage affiné à pâte demi-dure à base de lait de vache.»

Justification: L'objectif de cette modification est de simplifier le texte, sans modification du contenu.

Cette modification entraîne celle de la section «4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 2.1 «Composition» du cahier des charges

Description

Suppression du dernier paragraphe: «Le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec (MGES) est signalé par l'indication 30 + ou 45 + respectivement. Pour le Danbo présentant un pourcentage de MGES compris entre 30 % et moins de 45 %, le pourcentage de matière grasse doit figurer dans la désignation. Le pourcentage de 45 % de MGES est utilisé comme référence pour les allégations nutritionnelles comparatives relatives à la teneur en matière grasse.»

Justification: le texte, jugé superflu, est supprimé. En outre, l'indication du pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec ne doit pas accompagner la dénomination Danbo, étant donné que celle-ci doit être indiquée de façon isolée.

Cette modification entraîne celle du point relatif à la composition de la section 4.2 «Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du paragraphe relatif à la structure du point 2.2 «Caractéristiques» du cahier des charges

Description

Dans la deuxième phrase, les termes «ingrédients aromatiques» sont remplacés par le terme «cumin».

Justification: il s'agit d'une clarification, étant donné que le cumin est le seul ingrédient aromatique autorisé.

Cette modification entraîne celle du point relatif à la structure de la section 4.2 «Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du paragraphe relatif au stockage du point 2.2 «Caractéristiques» du cahier des charges

Description

Texte du premier paragraphe:

«Les caractéristiques organoleptiques du Danbo sont obtenues à l'issue d'un affinage de trois à quatre semaines à une température comprise entre 12 °C et 20 °C.»

Remplacer par:

«Les caractéristiques organoleptiques du Danbo sont obtenues à l'issue d'un affinage de deux à quatre semaines à une température comprise entre 7 °C et 21 °C.»

Motif: la température de stockage est modifiée pour tenir compte de la méthode d'obtention des caractéristiques organoleptiques du Danbo. Les modifications apportées aux dispositions concernant le stockage permettent également une meilleure utilisation de la capacité de stockage des laiteries. Des expériences et des tests pratiques, y compris des dégustations à l'aveugle, ont montré que la modification des conditions de stockage n'influence pas les caractéristiques et les éléments distinctifs du Danbo.

Cette modification entraîne celle du point relatif au stockage de la section 4.2 «Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du paragraphe relatif au stockage du point 2.2 «Caractéristiques» du cahier des charges

Description

Suppression du texte «Le Danbo peut être expédié de l'entreprise d'élaboration dans une autre entreprise en vue de traitements ultérieurs, notamment l'affinage, ou d'un stockage avant d'avoir atteint l'âge précité, mais les fromages ne doivent pas quitter cette autre entreprise avant d'avoir atteint l'âge minimum».

Justification: le texte est supprimé parce que l'information a été déplacée au point 5 du cahier des charges, relatif à la méthode de production.

Cette modification entraîne celle du point relatif au stockage de la section 4.2 «Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du paragraphe relatif à l'ajout autorisé d'autres ingrédients aromatiques du point 2.2 «Caractéristiques» du cahier des charges

Description

Texte «Du cumin peut être ajouté à condition que l'odeur et la saveur du fromage soient caractérisées par cet ajout et que l'ajout de l'ingrédient aromatique conférant son caractère au fromage figure dans la désignation ou accompagne cette dernière.»

Remplacer par:

«Du cumin peut être ajouté à condition que l'odeur et la saveur du fromage soient caractérisées par cet ajout.»

Justification: le texte est supprimé parce qu'il concerne l'étiquetage. L'information est déplacée au point 8 du cahier des charges, relatif à l'étiquetage.

Cette modification entraîne celle du point relatif à l'ajout autorisé d'autres ingrédients aromatiques de la section 4.2. «Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 4 «Preuve de l'origine» du cahier des charges

Description

Texte: «Tous les producteurs de Danbo sont soumis à l'approbation préalable de l'organisme de certification et de contrôle (voir point 7). Les contrôles ultérieurs comprennent l'inspection de la production et le contrôle du produit sur la base des exigences relatives à la production et au produit énoncées dans le cahier des charges.

À la laiterie, les fromages sont étiquetés conformément à la législation en vigueur afin d'assurer leur traçabilité jusqu'à la laiterie. L'étiquetage est contrôlé par les autorités.

Voir annexe 1 – brève description des contrôles.»

Remplacer par:

«Le fromage Danbo a été créé par le Danois Rasmus Nielsen à la laiterie de Kirkeby, sur l'île de Fionie. L'élaboration du Danbo fait intervenir un affinage très particulier par la morge que l'on appelle "la méthode danoise" et qui consiste à humidifier les fromages afin qu'un affinage par la morge soit provoqué de l'extérieur vers l'intérieur. De nombreux ouvrages de référence internationaux relatifs au fromage citent les origines danoises de ce fromage.

Le Danbo a été nommé en 1952 en vertu de la convention de Stresa. Le nom faisait clairement référence à l'origine danoise, *Dan* est le dérivé scandinave de *Danerne*, nom désignant le peuple des Danois, tandis que *Bo* signifie "l'habitant".»

Justification: l'objectif de l'amendement est de disposer d'un texte compatible avec le titre du point concerné. En outre, le texte précédent concernait des informations sur les contrôles que nous jugeons superflues, puisqu'elles ressortent des règles en vigueur.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 5 «Méthode de production» du cahier des charges

Description

Texte: «Le lait de vache cru est soumis à un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en graisse et pasteurisé, puis additionné de ferments et de présure. La consistance voulue ayant été obtenue, le caillé est coupé au couteau. Viennent ensuite le brassage, l'égouttage du lactosérum et le chauffage, après quoi le caillé est pressé avec le lactosérum. Le caillé comprimé est découpé et les morceaux obtenus sont transférés dans des moules. Le fromage en forme est à nouveau pressé. Les fromages sont réfrigérés, salés, traités en surface avec un ferment de morge selon la méthode danoise et stockés pendant une durée variable, en fonction du degré d'affinage souhaité du produit fini. Le fromage peut, à titre facultatif, être lavé et séché pendant ou après le stockage et avant son conditionnement.

Voir le diagramme concernant la production de Danbo à l'annexe 2 et la description de la "méthode danoise" à l'annexe 3.»

Remplacer par:

«Le lait de vache cru est soumis à un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en graisse et pasteurisé, puis additionné de ferments et de présure. La consistance voulue ayant été obtenue, le caillé est coupé au couteau. Viennent ensuite le brassage, l'égouttage du lactosérum et le chauffage, après quoi le caillé est pressé avec le lactosérum. Le caillé comprimé est découpé et les morceaux obtenus sont transférés dans des moules. Le fromage en forme est à nouveau pressé. Les fromages sont réfrigérés, salés, traités en surface avec des ferments de morge. Le traitement avec des ferments de morge peut utiliser les bactéries Brevibacterium linens, Corynebacterium casei et/ou Microbacterium gubbeenense conformément aux lignes directrices figurant dans le diagramme d'ensemble de l'annexe 1 et à la "méthode danoise" décrite à l'annexe 2.

Les fromages sont affinés à l'entreprise d'élaboration jusqu'à ce que leurs caractéristiques organoleptiques soient atteintes et ne peuvent être envoyés dans une autre entreprise en vue d'un affinage ou d'un stockage supplémentaire qu'après que les fromages ont acquis leurs caractéristiques propres.

Le fromage peut éventuellement être lavé et séché pendant ou après stockage avant conditionnement.»

Motif: cette modification vise à clarifier la méthode de production.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 6.1 «Origine de l'appellation» du cahier des charges

Description

Premier paragraphe contenant le texte: «En 1952, dix fromages typiques danois, dont le Danbo, ont reçu une appellation danoise en vertu de la convention de Stresa et de l'arrêté nº 80 du ministère danois de l'agriculture du 13 mars 1952. Ces appellations et les descriptions qui s'y rapportent sont toujours applicables aujourd'hui en vertu de l'arrêté danois nº 335 du 10 mai 2004 relatif aux produits laitiers et autres.»

Remplacer par:

«En 1952, onze fromages typiques danois, dont le Danbo, ont reçu une appellation danoise en vertu de la convention de Stresa et de l'arrêté nº 80 du ministère danois de l'agriculture du 13 mars 1952.»

Justification: le paragraphe est corrigé parce que le nombre exact de fromages danois est de 11, et non de 10. En outre, l'arrêté nº 334 du 10 mai 2004 relatif aux produits laitiers et autres a été remplacé par un nouvel arrêté. Le Danbo et la description correspondante ont été supprimés de l'arrêté à la suite de l'enregistrement du Danbo en tant qu'indication géographique protégée dans l'Union européenne.

Cette modification entraîne celle du point relatif à la réputation de la section 5 «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 6.1 «Origine de l'appellation» du cahier des charges

Description

Deuxième paragraphe contenant le texte «L'appellation Danbo est une combinaison des deux noms danois *Dan* et *Bo*. Étymologiquement, *Dan* est le dérivé scandinave de *Danerne,* nom désignant le peuple des Danois, tandis que *Bo* signifie "l'habitant". Le nom Danbo est donc le nom historique d'un résident au Danemark et a été attribué à ce fromage parce qu'il est perçu dans l'esprit de tous les citoyens danois comme le fromage danois le plus caractéristique de tous les fromages danois.»

Remplacer par:

«L'appellation Danbo est une combinaison des deux noms danois *Dan* et *Bo*. Étymologiquement, *Dan* est dérivé, dans le monde scandinave, de *Danerne,* nom désignant le peuple des Danois, tandis que *Bo* signifie "l'habitant". Le nom Danbo est donc le nom historique d'un résident au Danemark et a été attribué à ce fromage parce qu'il est perçu dans l'esprit de tous les citoyens danois comme le fromage danois le plus caractéristique de tous les fromages danois.»

Justification: modification rédactionnelle

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 6.4 «Méthode de production caractéristique et réputation» du cahier des charges

Description

Au deuxième paragraphe, le passage «Avec une production de quelque 40 100 tonnes, le Danbo représente environ 13 % de la production totale danoise de fromage.» est supprimé.

Justification: changement dû à la nature historique des informations.

Cette modification entraîne celle du point relatif à la réputation de la section 5 «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 6.4 «Méthode de production caractéristique et réputation» du cahier des charges

Description

Au quatrième paragraphe, le passage «Ces appellations et les descriptions qui s'y rapportent sont toujours applicables aujourd'hui en vertu de l'arrêté danois nº 335 du 10 mai 2004 relatif aux produits laitiers et autres.» est supprimé.

Justification: ce passage est supprimé parce que l'arrêté nº 334 du 10 mai 2004 relatif aux produits laitiers et autres a été remplacé par un nouvel arrêté.

Cette modification entraîne une modification du point relatif à la réputation de la section 5 «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 6.4 «Méthode de production caractéristique et réputation» du cahier des charges

Description

Au huitième paragraphe, le passage «le plus récemment à la foire nationale de la laiterie (Landsmejeriudstillingen) et aux foires régionales (Kredsudstillinger) en 2009» est supprimé.

Justification: suppression de la phrase en raison de la nature historique de l'information.

Cette modification entraîne celle du point relatif à la réputation de la section 5 «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 7 «Organisme de certification et de contrôle» du cahier des charges

Description

L'ensemble du paragraphe est supprimé.

Justification: l'ensemble du paragraphe relatif à l'organisme de certification et de contrôle a été supprimé, étant donné qu'il n'est pas jugé pertinent d'inclure dans le cahier des charges les informations relatives aux personnes chargées de vérifier le respect du cahier des charges. En outre, la tâche de contrôle n'est plus déléguée, mais est désormais assurée par le Fødevarestyrelsen.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 8 «Étiquetage» du cahier des charges

Description

Texte: «Danbo 45 + ou 30 +, selon la teneur en matière grasse, complété par "indication géographique protégée" ou "IGP" et/ou les symboles officiels de l'Union.»

Remplacer par:

«Si du cumin a été ajouté, cette information figure dans le même champ visuel que l'indication géographique, tout en étant séparée de cette dernière.»

Justification: le texte est supprimé parce que les informations sont jugées superflues. L'exigence imposant de compléter la dénomination par la mention «indication géographique protégée» ou «IGP» est déjà en vigueur et ne doit donc pas être répétée dans le cahier des charges. En outre, le texte relatif à l'étiquetage en cas d'ajout de cumin, qui figurait auparavant dans la rubrique relative à l'adjonction autorisée d'autres ingrédients aromatiques, a été inséré au point 2.2 «Caractéristiques» du cahier des charges (voir amendement 5).

La modification entraîne celle de la section 4.6 «Règles spécifiques relatives à l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification du point 9 «Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales» du cahier des charges.

Description

L'ensemble du paragraphe est supprimé.

Justification: le paragraphe est supprimé parce qu'il n'existe plus d'exigences nationales spécifiques.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant le groupement demandeur.

Description

Le nom et l'adresse du groupement demandeur sont mis à jour et le nom et l'adresse de la personne de contact sont supprimés.

Justification: correction du nom et de l'adresse du groupement demandeur. La mention de la personne de contact, qui était également indiquée auparavant, est jugée superflue, étant donné qu'il est possible de contacter directement le groupement demandeur.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant l'annexe 1.

Description

L'annexe 1 est supprimée et la numérotation des annexes restantes est modifiée en conséquence.

Justification: le contenu de l'annexe 1 est jugé superflu.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Danbo»

Numéro de référence UE: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Danbo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Danemark

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Fromage affiné à pâte dure à base de lait de vache

Composition

Teneur en eau: selon le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, la teneur maximale en eau est la suivante:

Pour un pourcentage de matières grasses dans l'extrait sec compris entre 30 % et 45 %, la teneur maximale en eau est de 56 %.

Pour un pourcentage de matières grasses dans l'extrait sec compris entre 45 % et 50 %, la teneur maximale en eau est de 50 %.

Les autres caractéristiques particulières sont les suivantes

Extérieur:

Croûte demi-dure emmorgée. Le fromage peut être muni d'un enrobage.

Intérieur:

Couleur: blanchâtre (ou couleur ivoire) à jaune clair.

Consistance: consistance souple et moelleuse, le fromage restant toutefois facile à couper en tranches.

Structure: présence d'un petit à un grand nombre de trous ronds et réguliers de la taille de petits pois, répartis de façon uniforme, le plus souvent d'un diamètre atteignant 10 mm, et parfois de quelques ouvertures en forme de fissure. Si du cumin est ajouté, on observera la présence, dans l'ensemble du fromage, d'un certain nombre de trous de plus petite taille et de forme un peu irrégulière.

Odeur et saveur: saveur délicate, légèrement acide et aromatique, caractéristique du fait de l'affinage par la morge. Avec l'âge, l'odeur et la saveur deviennent plus fortes.

Forme: fromage plat, carré ou rectangulaire.

Stockage: les caractéristiques organoleptiques sont obtenues à l'issue d'un affinage de deux à quatre semaines à une température comprise entre 7 °C et 21 °C.

Autres ingrédients aromatiques pouvant être ajoutés: du cumin peut être ajouté à condition que l'odeur et la saveur du fromage soient caractérisées par cet ajout.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble des opérations de production sont réalisées dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques relatives à l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère l'appellation enregistrée*

Si du cumin a été ajouté, cette information figure dans le même champ visuel que l'indication géographique, tout en étant séparée de cette dernière.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

Danemark

5. **Description du ou des liens**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ la réputation

☐ la qualité

☑ d'autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Il existe au Danemark une longue et fière tradition de production de produits laitiers. Depuis plus de cent ans, la production de Danbo fait partie intégrante du programme de formation des écoles danoises d'industrie laitière. Les professionnels danois du secteur laitier ont par conséquent acquis, lors de leur formation, le savoir-faire indispensable pour la fabrication de cette spécialité fromagère danoise.

Historique

En 1889, Rasmus Nielsen prit la direction de la laiterie-fromagerie de Kirkeby, sur l'île danoise de Fionie. C'était un professionnel compétent, ce dont témoigne notamment le fait que cette laiterie-fromagerie fut agréée comme centre de formation de techniciens laitiers subventionné par l'État. En 1896, il reçut une bourse de l'État danois pour un séjour à l'étranger afin d'y étudier la production fromagère. Durant l'hiver qui suivit, il apprit l'allemand et partit au printemps 1897 en Prusse orientale, le long de la frontière russe. Là s'étendaient une steppe et ses grandes prairies. Les laiteries-fromageries y étaient connues pour la qualité des fromages qu'elles produisaient.

Afin de faciliter son entrée dans ces établissements en vue de ses stages d'études, il avait reçu une lettre de recommandation du professeur Bernhard Bøggild, de l'École royale vétérinaire et agronomique danoise (Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole). Il fut donc bien accueilli dans les nombreuses petites laiteries-fromageries de la Prusse orientale. Sa mission était de trouver des recettes et des techniques permettant de produire les délicieuses spécialités fromagères que l'on fabriquait à l'époque en Prusse orientale.

Après la Prusse, Rasmus Nielsen se rendit aux Pays-Bas, où il participa à la production de fromage dans plusieurs laiteries-fromageries. C'est riche de nombreuses observations et expériences nouvelles qu'il revint à la laiterie-fromagerie de Kirkeby à l'automne 1897. Il entreprit immédiatement d'y mettre en pratique tout ce qu'il avait appris.

Dès le départ, il eut pour objectif de ne pas imiter un seul de tous les fromages qu'il avait vus, mais de rassembler son expérience pour créer un fromage très particulier. Un tout nouveau fromage.

La caractéristique très particulière du nouveau fromage que Rasmus Nielsen produisit était qu'il s'agissait d'un fromage à pâte pré-pressée et pressée de forme carrée ou rectangulaire et recouvert d'une morge tout à fait particulière. À l'époque, la forme quadrilatère d'un fromage à pâte pré-pressée et pressée constituait une absolue nouveauté. La morge était également particulière car la croûte du fromage était frottée à l'aide d'une solution contenant de nombreuses cultures de bactéries et de levures.

Ce nouveau fromage se vendit très bien et un certain nombre de fromageries commencèrent progressivement à le produire.

Avant la Seconde Guerre mondiale, la production fromagère du Danemark était principalement destinée au marché national. Elle augmenta après la guerre, particulièrement après les années 1950, et avec la progression des exportations, le Danemark dut se positionner sur les marchés d'exportation avec des noms de fromage typiquement danois afin de mettre en valeur les fromages danois dans la stratégie commerciale, à côté des autres produits agricoles danois connus. Ce fromage reçut l'appellation honorifique de Danbo et c'est pourquoi il fut inscrit parmi d'autres dans la convention de Stresa puis au Codex Alimentarius.

Spécificité du produit

Le Danbo est l'un des fromages les plus typiquement danois et, pour les professionnels danois du secteur du lait, le représentant type des fromages dits «à pâte pré-pressée et pressée» (opstukket ost). Le Danbo a une saveur caractéristique qui lui est propre: délicate, légèrement acide, aromatique, avec un goût très caractéristique dû à l'affinage par la morge. En outre, du fait de sa forte teneur en eau par rapport à d'autres fromages similaires, ce fromage se distingue des autres par sa souplesse et son moelleux et, en même temps, par une consistance permettant de le couper facilement en tranches.

Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

La protection du Danbo comme indication géographique est justifiée par sa méthode de production caractéristique et sa renommée.

Méthode de production:

L'élaboration du Danbo fait intervenir un affinage très particulier par la morge que l'on appelle «la méthode danoise» et qui consiste à humidifier les fromages afin qu'un affinage par la morge soit provoqué de l'extérieur vers l'intérieur. Cet affinage est déterminant pour la saveur très particulière de ce fromage. C'est un goût que les Danois ont adopté, mais qui ne plaît guère aux autres Européens. Dans la production de Danbo, l'une des spécificités est l'ajout de grandes quantités d'eau qui contribuent à conférer à ce fromage sa consistance caractéristique. La méthode de production du Danbo a été et reste enseignée comme une partie naturelle du cursus de formation des techniciens laitiers danois et un grand nombre de manuels utilisés au Danemark dans l'enseignement de la technique laitière fait donc référence à la production de Danbo. Depuis plus de cent ans, les techniciens laitiers, les techniciens supérieurs en laiterie et les ingénieurs laitiers reçoivent un enseignement les formant aux techniques de production du Danbo. Du fait de ces longues traditions d'enseignement et du processus danois particulier de production et d'affinage, le Danbo doit être produit et affiné en salles d'affinage au Danemark.

Réputation

En 1952, onze fromages typiques danois, dont le Danbo, ont reçu une appellation danoise en vertu de la convention de Stresa et de l'arrêté n° 80 du ministère danois de l'agriculture du 13 mars 1952.

L'appellation Danbo est une combinaison des deux noms danois Dan et Bo. Étymologiquement, *Dan* est le dérivé scandinave de Danerne, nom désignant le peuple des Danois, tandis que *Bo* signifie «l'habitant». Le nom Danbo est ainsi l'appellation historique d'un habitant du Danemark et a été donné à ce fromage parce qu'il est, dans l'esprit de tous les Danois, le fromage danois le plus caractéristique de tous les fromages danois.

Le Danbo est reconnu comme une spécialité d'origine danoise. Selon un sondage récent effectué auprès des consommateurs, la très grande majorité des consommateurs danois connaît le Danbo et l'associe au Danemark. La production et la consommation du Danbo étant concentrées au Danemark, le Danbo est surtout connu des consommateurs danois. Dans l'ensemble, d'après le sondage, seuls de très rares non-Danois connaissent le Danbo.

En raison de sa spécificité, et notamment de sa saveur et de sa consistance très particulières, le Danbo ne ressemble à aucun autre fromage. Le Danbo est le fromage le plus fréquemment mangé au Danemark, et du fait de sa spécificité, ce fromage n'est consommé pratiquement que par des Danois.

La production et la consommation du Danbo étant concentrées au Danemark, le Danbo est aujourd'hui considéré comme le fromage national danois.

Le Danbo a été présenté dans de nombreuses foires-expositions et concours nationaux et internationaux et y a reçu un grand nombre de distinctions. Il est représenté depuis plus de cent ans dans les foires nationales, dont il fait partie intégrante. Le Danbo a fait et fait encore l'objet d'innombrables campagnes publicitaires où il est présenté comme un fromage unique en son genre, de nature à répondre aux attentes de la plupart des consommateurs souhaitant un fromage de qualité qui se prête particulièrement bien à être coupé en tranches. De nombreux ouvrages de référence internationaux relatifs au fromage citent les origines danoises de ce fromage. En outre, le Danbo entre dans d'innombrables recettes de cuisine danoises.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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