C/2025/6707

16.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6707)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Danbo»

N. UE: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Danbo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☑ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Danimarca

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Fødevarestyrelsen (Amministrazione veterinaria et alimentare danese)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche sono di carattere redazionale e consistono in aggiornamenti che non hanno alcun impatto significativo sul nome.

La domanda di modifica dell'indicazione geografica protetta «Danbo» non rientra in nessuno dei tre casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143, relativo a una modifica dell'Unione per i prodotti agricoli, in particolare:

a) comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) il rischio di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) nuove restrizioni afferenti alla commercializzazione del prodotto.

La modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Danbo» è pertanto considerata come una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica relativa al punto «2. Descrizione del Danbo» del disciplinare

Descrizione

Il testo: «Formaggio stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte bovino. Non è permesso l'utilizzo di latte e latticini di origine diversa da quella bovina.»

è sostituito da:

«Formaggio stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte vaccino.».

Giustificazione: lo scopo della modifica è semplificare il testo, senza modificarne il contenuto.

La modifica comporta quella del punto «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «2.1. Composizione» del disciplinare

Descrizione

È soppresso l'ultimo paragrafo: «Il grasso sulla sostanza secca è espresso come 30 + o 45 +. Nei formaggi "Danbo" contenenti dal 30 % a < 45 % di grasso sulla sostanza secca, il tenore di grasso deve essere indicato come parte della denominazione. Un tenore pari al 45 % viene utilizzato come riferimento per le indicazioni nutrizionali comparative sul tenore di materia grassa sulla sostanza secca.».

Giustificazione: il testo, ritenuto superfluo, è soppresso. Inoltre l'indicazione della percentuale di grasso sulla sostanza secca non deve accompagnare il nome «Danbo», in quanto deve comparire in maniera isolata.

La modifica comporta quella del punto relativo alla composizione della sezione «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica del paragrafo relativo alla struttura del punto «2.2 Caratteristiche» del disciplinare

Descrizione

Nella seconda frase, il termine «aromi» è sostituito dal termine «cumino».

Giustificazione: si tratta di una precisazione in quanto il cumino è l'unico aroma autorizzato.

La modifica comporta quella del punto relativo alla struttura della sezione «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica del paragrafo relativo alla stagionatura del punto «2.2 Caratteristiche» del disciplinare di produzione

Descrizione

Il testo del primo paragrafo:

«Il sapore e la consistenza tipici del "Danbo" vengono raggiunti dopo un periodo di stagionatura che oscilla dalle tre alle quattro settimane ad una temperatura di 12-20 °C.»

è sostituito da:

«Il sapore e la consistenza tipici del "Danbo" vengono raggiunti dopo un periodo di stagionatura che oscilla dalle due alle quattro settimane ad una temperatura di 7-21 °C.».

Motivazione: la temperatura di stagionatura è modificata per tener conto del metodo di ottenimento delle caratteristiche organolettiche del «Danbo». Le modifiche alle disposizioni in materia di stagionatura consentono inoltre un migliore utilizzo della capacità di stagionatura dei caseifici. Esperimenti e prove pratiche, tra cui degustazioni alla cieca, hanno dimostrato che il cambiamento delle condizioni di stagionatura non influenza le caratteristiche e gli elementi distintivi del «Danbo».

La modifica comporta quella del punto relativo alla stagionatura della sezione «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica del paragrafo relativo alla stagionatura del punto «2.2 Caratteristiche» del disciplinare di produzione

Descrizione

Soppressione del testo: «Prima della fine di questo periodo il produttore del "Danbo" può spedire il formaggio ad un'altra azienda per ulteriori trattamenti, inclusa la stagionatura, o per l'immagazzinamento, ma questa seconda azienda non può commercializzare il formaggio prima che esso abbia raggiunto il suddetto periodo minimo di maturazione».

Giustificazione: il testo è soppresso in quanto le informazioni sono spostate al punto 5 del disciplinare, relativo al metodo di produzione.

La modifica comporta quella del punto relativo alla stagionatura della sezione «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica del paragrafo relativo all'autorizzazione ad aggiungere altri aromi del punto «2.2 Caratteristiche» del disciplinare di produzione

Descrizione

Il testo: «Si può aggiungere del cumino purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore ed un sapore caratteristici e la speziatura sia riportata nel nome o venga indicata in relazione ad esso.»

è sostituito da:

«Si può aggiungere cumino purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore e un sapore caratteristici.».

Giustificazione: il testo è soppresso in quanto riguarda l'etichettatura. Le informazioni sono spostate al punto 8 del disciplinare, che tratta appunto dell'etichettatura.

Tale modifica comporta quella del paragrafo relativo all'autorizzazione ad aggiungere altri aromi nel punto «4.2. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «4. Prova dell'origine» del disciplinare

Descrizione

Il testo: «Tutti i produttori di formaggio "Danbo" sono soggetti all'approvazione preventiva dell'organismo di certificazione e controllo (cfr. il punto 7). I controlli successivi comprendono l'ispezione della produzione e il controllo del prodotto sulla base dei requisiti di produzione e di prodotto stabiliti nel disciplinare.

I formaggi sono etichettati conformemente alla normativa vigente presso il caseificio al fine di garantirne la tracciabilità sino al caseificio stesso. L'etichettatura è sottoposta al controllo delle autorità.

Cfr. allegato 1 – breve descrizione dei controlli.»

è sostituito da:

«Il formaggio "Danbo" è stato creato dal danese Rasmus Nielsen presso il caseificio Kirkeby, sull'isola di Fiona. Per la produzione del Danbo viene utilizzato un particolare processo di stagionatura noto anche come "il metodo danese", consistente nell'applicazione di fermento del rosso grazie al quale la superficie del formaggio si affina dall'esterno verso l'interno. Molte opere di consultazione internazionali sui formaggi menzionano le origini danesi del formaggio.

Il formaggio è stato chiamato "Danbo" nel 1952 ai sensi della Convenzione di Stresa. Il nome è un chiaro riferimento all'origine danese, poiché "*Dan*" è la derivazione nordica del nome popolare "*Danerne*" ("i danesi") mentre "*Bo*" significa "abitante".».

Giustificazione: lo scopo della modifica è avere un testo compatibile con il titolo del punto in questione. Inoltre il testo precedente conteneva informazioni sui controlli ritenute superflue, in quanto stabilite dalla normativa vigente.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «5. Metodo di produzione» del disciplinare

Descrizione

Il testo: «Il latte vaccino crudo è sottoposto a un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipidico e alla pastorizzazione, dopodiché viene addizionato con fermenti e con caglio. Una volta raggiunta la consistenza voluta, si procede alla rottura della cagliata con il coltello. Seguono l'agitazione, lo sgrondo del siero e il riscaldamento, dopodiché la cagliata è pressata con il siero. La cagliata compressa è tagliata e i pezzi ottenuti sono trasferiti in stampi. Il formaggio a forma è nuovamente pressato. I formaggi sono refrigerati, salati, trattati in superficie con fermento del rosso secondo il metodo danese e stagionati per periodi variabili, a seconda del grado di stagionatura del prodotto finito desiderato. Il formaggio può, a titolo facoltativo, essere lavato e asciugato durante o dopo la stagionatura e prima del confezionamento.

Cfr. lo schema relativo alla produzione del "Danbo" nell'allegato 2 e la descrizione del "metodo danese" nell'allegato 3.»

è sostituito da:

«Il latte vaccino crudo è sottoposto a un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipidico e alla pastorizzazione, dopodiché viene addizionato con fermenti e con caglio. Una volta raggiunta la consistenza voluta, si procede alla rottura della cagliata con il coltello. Seguono l'agitazione, lo sgrondo del siero e il riscaldamento, dopodiché la cagliata è pressata con il siero. La cagliata compressa è tagliata e i pezzi ottenuti sono trasferiti in stampi. Il formaggio a forma è nuovamente pressato. I formaggi sono refrigerati, salati e trattati in superficie con fermento del rosso. Il trattamento con fermento del rosso prevede l'utilizzo di *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* e/o *Microbacterium gubbeenense* conformemente alle linee guida di cui allo schema generale dell'allegato 1 e al "metodo danese" descritto nell'allegato 2.

I formaggi sono sottoposti a stagionatura presso il produttore fino al raggiungimento delle caratteristiche organolettiche e possono essere spediti a un'altra azienda per ulteriore stagionatura solo dopo aver acquisito le loro caratteristiche specifiche.

Il formaggio può essere lavato e asciugato durante o dopo la stagionatura prima del confezionamento.».

Motivazione: la modifica mira a chiarire il metodo di produzione.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.1. Origine della denominazione» del disciplinare

Descrizione

Il primo paragrafo: «Nel 1952, ai sensi della Convenzione di Stresa e del decreto n. 80 del Ministero dell'Agricoltura, del 13 marzo 1952, sono state assegnate denominazioni danesi a dieci formaggi tipici della Danimarca, incluso il "Danbo". Le denominazioni dei formaggi e le rispettive descrizioni si applicano ancora oggi in virtù del decreto n. 335 del 10 maggio 2004 relativo ai prodotti lattiero-caseari, ecc.»

è sostituito da:

«Nel 1952, ai sensi della Convenzione di Stresa e del decreto n. 80 del Ministero dell'Agricoltura, del 13 marzo 1952, sono state assegnate denominazioni danesi a undici formaggi tipici della Danimarca, incluso il "Danbo".»

Giustificazione: il paragrafo è corretto in quanto il numero esatto di formaggi danesi è 11, e non 10. Inoltre il decreto n. 334 del 10 maggio 2004 relativo ai prodotti lattiero-caseari, ecc. è stato sostituito da un nuovo decreto. Il «Danbo» e la relativa descrizione sono stati espunti dal decreto a seguito della registrazione del «Danbo» come indicazione geografica protetta nell'Unione europea.

La modifica comporta quella del punto relativo alla reputazione della sezione «5 Legame con la zona geografica» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.1. Origine della denominazione» del disciplinare

Descrizione

Il secondo paragrafo contenente il testo: «Il termine "Danbo" deriva dall'unione dei due nomi danesi "*Dan*" e "*Bo*". Sul piano etimologico "*Dan*" è la derivazione nordica del nome popolare "*Danerne*" ("i danesi") mentre "*Bo*" significa "abitante". Pertanto, "Danbo" è dunque il termine storico che designa l'abitante della Danimarca ed è stato assegnato a questo formaggio perché i danesi lo considerano come il più caratteristico di tutti i formaggi danesi.».

è sostituito da:

«Il termine "Danbo" deriva dall'unione dei due nomi "*Dan*" e "*Bo*". Sul piano etimologico "*Dan*" è la derivazione nordica del nome popolare "*Danerne*" ("i danesi") mentre "*Bo*" significa "abitante". Pertanto, "Danbo" è dunque il termine storico che designa l'abitante della Danimarca ed è stato assegnato a questo formaggio perché i danesi lo considerano come il più caratteristico di tutti i formaggi danesi.».

Giustificazione: modifica redazionale

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.4. Metodo di produzione e reputazione» del disciplinare

Descrizione

Al secondo paragrafo, è soppresso il passaggio «Con una produzione di oltre 40 100 tonnellate, oggi il "Danbo" rappresenta circa il 13 % dell'intera produzione di formaggio in Danimarca».

Giustificazione: la modifica è dovuta alla natura storica delle informazioni.

La modifica comporta quella del punto relativo alla reputazione della sezione «5 Legame con la zona geografica» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.4. Metodo di produzione e reputazione» del disciplinare

Descrizione

Al quarto paragrafo è soppresso il passaggio «Le denominazioni dei formaggi e le rispettive descrizioni si applicano ancora oggi in virtù del decreto n. 335 del 10 maggio 2004 relativo ai prodotti lattiero-caseari, ecc.».

Giustificazione: il passaggio è soppresso in quanto il decreto n. 334 del 10 maggio 2004 relativo ai prodotti lattiero-caseari, ecc. è stato sostituito da un nuovo decreto.

La modifica comporta una modifica del punto relativo alla reputazione della sezione «5. Legame con la zona geografica» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.4. Metodo di produzione e reputazione» del disciplinare

Descrizione

All'ottavo paragrafo, il passaggio «le più recenti sono la fiera lattiero-casearia nazionale (*Landsmejeriudstillingen*) e le fiere regionali (*Kredsudstillinger*) del 2009» è soppresso.

Giustificazione: la frase è soppressa a causa della natura storica delle informazioni.

La modifica comporta quella del punto relativo alla reputazione della sezione «5 Legame con la zona geografica» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «7. Organismo di certificazione e controllo» del disciplinare

Descrizione

L'intero paragrafo è soppresso.

Giustificazione: è soppresso l'intero paragrafo relativo all'organismo di certificazione e di controllo, in quanto non è ritenuto opportuno inserire nel disciplinare le informazioni relative alle persone responsabili della verifica del rispetto del disciplinare. Inoltre il compito di procedere al controllo non è più delegato, ma è ora svolto dal Fødevarestyrelsen.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «8. Etichettatura» del disciplinare

Descrizione

Il testo: «Danbo 45 + o 30 +, a seconda del tenore di materia grassa, integrato da “indicazione geografica protetta” o “IGP” e/o dai simboli ufficiali dell'Unione.»

è sostituito da:

«Se è stato aggiunto cumino, tale informazione figura nello stesso campo visivo dell'indicazione geografica ma deve essere separata da quest'ultima».

Giustificazione: il testo è soppresso perché le informazioni sono ritenute superflue. L'obbligo di integrare il nome con il termine «indicazione geografica protetta» o «IGP» è già in vigore e pertanto non deve essere ripetuto nel disciplinare. Inoltre il testo relativo all'etichettatura in caso di aggiunta di cumino, precedentemente inserito nella sezione relativa all'autorizzazione ad aggiungere altri aromi, è spostato al punto «2.2 Caratteristiche» (cfr. modifica 5).

La modifica comporta quella del punto «4.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica del punto «9. Eventuali requisiti da rispettare in virtù di disposizioni comunitarie o nazionali» del disciplinare

Descrizione

L'intero paragrafo è soppresso.

Giustificazione: il paragrafo è soppresso perché non vigono più requisiti nazionali specifici.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica riguardante il gruppo richiedente

Descrizione

Il nome e l'indirizzo del gruppo richiedente sono aggiornati e il nome e l'indirizzo della persona di contatto sono soppressi.

Giustificazione: il nome e l'indirizzo del gruppo richiedente sono corretti. Il riferimento alla persona di contatto, in precedenza indicato anch'esso, è considerato superfluo, in quanto è possibile contattare direttamente il gruppo richiedente.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa all'allegato 1

Descrizione

L'allegato 1 è soppresso e la numerazione degli allegati restanti è modificata di conseguenza.

Giustificazione: il contenuto dell'allegato 1 è considerato superfluo.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Danbo»

N. UE: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome**

«Danbo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☑ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Danimarca

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 — Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

Formaggio stagionato, a pasta dura, prodotto da latte bovino

Composizione

Tenore d'acqua: a seconda della percentuale di grasso sulla sostanza secca, il tenore massimo di acqua è il seguente:

per una percentuale di grasso sulla sostanza secca compresa tra il 30 % e il 45 %, il tenore massimo di acqua è del 56 %;

per una percentuale di grasso sulla sostanza secca compresa tra il 45 % e il 50 %, il tenore massimo di acqua è del 50 %.

Le altre caratteristiche di questo prodotto sono

Aspetto esterno:

crosta semidura lavata. Il formaggio può essere rivestito.

Aspetto interno:

Colore: biancastro (o bianco avorio) tendente al giallo chiaro.

Consistenza: sebbene sia di consistenza morbida e filante, resta comunque facile da tagliare.

Struttura: è caratterizzata dalla presenza di occhi, più o meno numerosi, equamente distribuiti, perfettamente tondi, della grossezza di un pisello, per lo più con diametro fino a 10 mm, eventualmente con alcune fenditure strette e allungate. Se viene aggiunto cumino, vi sono generalmente occhi di piccole dimensioni e di forma irregolare.

Odore e sapore: delicato, leggermente acidulo, aromatico e con un gusto caratteristico dovuto al «fermento del rosso». L'odore ed il sapore diventano più forti con l'invecchiamento.

Forma: formaggio piano, quadrato o rettangolare.

Stagionatura: Le caratteristiche organolettiche sono raggiunte dopo un periodo di stagionatura che oscilla dalle due alle quattro settimane ad una temperatura di 7-21 °C.

Altri aromi che possono essere aggiunti: si può aggiungere cumino purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore ed un sapore caratteristici.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il complesso delle operazioni di produzione si svolge nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Se è stato aggiunto cumino, tale informazione figura nello stesso campo visivo dell'indicazione geografica ma deve essere separata da quest'ultima.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

Danimarca

5. **Descrizione del legame/dei legami**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ la reputazione

☐ la qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

La Danimarca vanta una lunghissima ed orgogliosa tradizione lattiero-casearia. La produzione del formaggio «Danbo» fa parte integrante del programma formativo delle scuole lattiero-casearie danesi da più di un secolo. Gli esperti danesi del settore lattiero-caseario sono stati così formati per acquisire le competenze essenziali per la produzione di questa specialità casearia danese.

Storia

Nel 1889 Rasmus Nielsen divenne amministratore delegato del caseificio Kirkeby nell'isola di Fiona. Era un uomo di grande iniziativa, come dimostra tra l'altro il fatto che la sua azienda venne riconosciuta come centro di formazione per i produttori caseari sovvenzionati dallo Stato. Nel 1896 il governo danese gli ha assegnato una borsa per studiare all'estero la produzione dei formaggi. L'inverno successivo prese lezioni di lingua tedesca e nella primavera del 1897 si recò nella Prussia orientale lungo il confine con la Russia. Tale terra era caratterizzata da steppa con pascoli estensivi e da caseifici rinomati per la produzione di formaggi.

Il professor Bøggild dell'Università reale danese di agraria e veterinaria (Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole) gli aveva scritto una lettera di raccomandazione per facilitare l'inizio del suo periodo di studio nei caseifici. Pertanto, venne accolto bene nei tanti piccoli caseifici della Prussia orientale. Il suo compito era quello di documentarsi e scoprire le tecniche usate nella preparazione delle prelibate specialità casearie prodotte a quel tempo nella Prussia orientale.

Dopo essere stato nella Prussia orientale, Rasmus Nielsen andò in Olanda dove lavorò in diverse aziende produttrici di formaggio. Nell'autunno 1897 tornò in patria nel caseificio Kirkeby, ricco di nuove conoscenze ed esperienze. Tornato a casa iniziò immediatamente a mettere in pratica tutto ciò che aveva imparato.

Sin dall'inizio era sicuro di non voler imitare nessuno dei formaggi che aveva visto all'estero, ma piuttosto mettere a frutto l'esperienza acquisita per produrre un formaggio molto particolare. Un formaggio completamente nuovo.

Le caratteristiche originali del formaggio prodotto da Rasmus Nielsen erano la pasta pressata («opstukken»), la forma quadrata e la particolare stagionatura in superficie con fermento del rosso. In quel tempo la forma quadrata per un formaggio «opstukken» rappresentava una novità assoluta. Anche la stagionatura con fermento del rosso era originale per il fatto che veniva spennellata sulla crosta del formaggio una soluzione contenente colture di batteri e fermenti.

Le vendite di questo nuovo formaggio andavano a gonfie vele e col tempo molti altri caseifici iniziarono a produrre questo tipo di formaggio.

Prima della Seconda guerra mondiale il formaggio in Danimarca veniva prodotto principalmente per il mercato interno. Nel dopoguerra e specialmente negli anni '50 la produzione di formaggio andò aumentando e, con la crescita delle esportazioni, la Danimarca dovette posizionarsi sui mercati esteri con denominazioni di formaggi tipicamente danesi in modo da valorizzare i propri formaggi accanto ad altri prodotti agricoli danesi già conosciuti. A questo formaggio venne dato il nome onorifico di «Danbo». Questo è uno dei motivi per cui il «Danbo» è stato incluso nella Convenzione di Stresa e più tardi nel *Codex Alimentarius*.

Specificità del prodotto

Il «Danbo» è uno dei formaggi danesi più tipici e per i produttori lattiero-caseari è il tipico formaggio della categoria a pasta pressata («opstukken ost»). Il «Danbo» ha un proprio sapore prettamente distintivo: delicato, leggermente acidulo, aromatico e con un gusto caratteristico dovuto al fermento del rosso. L'elevato contenuto d'acqua del «Danbo», in confronto ad altri formaggi, gli conferisce anche una morbidezza e una filatura non riscontrabili in altri formaggi, pur rimanendo facile da tagliare.

Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto

La protezione del «Danbo» come indicazione geografica si basa sul caratteristico metodo di produzione e sulla reputazione.

Metodo di produzione

Per la produzione del «Danbo» viene utilizzato uno specialissimo processo di stagionatura noto anche come «il metodo danese», consistente nell'applicazione di fermento del rosso grazie al quale la superficie del formaggio si affina sia all'esterno che all'interno. Questo processo di stagionatura con fermento del rosso conferisce al formaggio il suo sapore tipico, al quale i danesi sono ormai abituati ma che non attira altri palati europei. Una particolare caratteristica della produzione del «Danbo» è l'aggiunta di grandi quantità d'acqua, cui si deve in parte la tipica consistenza di questo formaggio. Il metodo di produzione del «Danbo» fa tuttora parte integrante della formazione lattiero-casearia in Danimarca e in numerosi manuali si possono ancora trovare riferimenti al riguardo. Da oltre un secolo i produttori, tecnici, tecnologi e ingegneri danesi specializzati nel settore lattiero-caseario vengono formati alla produzione del «Danbo». Data la tradizione consolidata tramandata attraverso la formazione e lo speciale metodo di produzione e stagionatura usato in Danimarca, il «Danbo» deve essere prodotto e stagionato in Danimarca.

Reputazione

Nel 1952, ai sensi della Convenzione di Stresa e del decreto n. 80 del Ministero dell'Agricoltura, del 13 marzo 1952, sono state assegnate denominazioni danesi a undici formaggi tipici della Danimarca, incluso il «Danbo».

Il termine «Danbo» deriva dall'unione dei due nomi danesi «Dan» e «Bo». «*Dan*» è la derivazione nordica del nome popolare «*Danerne*» («i danesi») mentre «*Bo*» significa «abitante». Pertanto, «Danbo» è il termine storico che designa l'abitante della Danimarca ed è stato assegnato a questo formaggio perché i danesi lo considerano come il più caratteristico di tutti i formaggi danesi.

Il «Danbo» è riconosciuto come una specialità di origine danese. Secondo una recente indagine di consumo, la maggioranza dei consumatori danesi conosce il «Danbo» e lo associa alla Danimarca. Dato che la produzione ed il consumo del «Danbo» si concentrano in Danimarca, questo formaggio è conosciuto prevalentemente tra i consumatori danesi. L'inchiesta ha rivelato che, nell'insieme, pochissimi stranieri conoscono il «Danbo».

La specificità di questo formaggio, segnatamente il suo sapore e la sua consistenza particolari, fanno del «Danbo» un formaggio diverso dagli altri. Il «Danbo» è il formaggio che si consuma più frequentemente in Danimarca. A causa delle sue particolari caratteristiche, sono quasi esclusivamente i danesi a mangiarlo.

La produzione ed il consumo del «Danbo» si concentrano in Danimarca, facendo di questo formaggio il formaggio nazionale della Danimarca.

Il formaggio «Danbo» è stato presentato in occasione di fiere e concorsi sia a livello nazionale che internazionale, vincendo un gran numero di premi. Il «Danbo» è costantemente presente nelle fiere nazionali da oltre un secolo. È presente da oltre cent'anni nelle fiere nazionali, di cui fa parte integrante. Ci sono state e ci sono ancora innumerevoli campagne pubblicitarie dedicate specificamente al «Danbo», un formaggio unico che va incontro alle richieste dei consumatori per un buon formaggio particolarmente facile da affettare. Molte opere di consultazione internazionali sui formaggi menzionano le origini danesi del formaggio, che viene usato anche in numerose ricette danesi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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