Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6707

16.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6707)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Danbo"

EU-referentienummer: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Naam van het product**

"Danbo"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Denemarken

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Fødevarestyrelsen (Deense dienst voor veterinaire zaken en levensmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen zijn van redactionele aard. Het gaat om actualiseringen zonder significante gevolgen voor de benaming.

De wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding Danbo valt niet onder een van de drie bedoelde gevallen in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143, waarin het gaat om een wijziging op Unieniveau voor landbouwproducten, namelijk:

a) een wijziging van de naam of het gebruik van de naam;

b) een wijziging die het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied dreigt te verbreken;

c) een wijziging die leidt tot nieuwe beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

De wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding Danbo wordt daarom beschouwd als een standaardwijziging overeenkomstig artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van punt 2 “Beschrijving van Danbo” van het productdossier

Beschrijving

Tekst: “Gerijpte, vaste kaas van koemelk. Melk en melkproducten van andere dieren zijn niet toegestaan.”

Vervangen door:

“Gerijpte, vaste kaas van koemelk.”

Reden: deze wijziging is bedoeld om de tekst te vereenvoudigen zonder de inhoud ervan te wijzigen.

Punt 4.2. “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 2.1 “Samenstelling” van het productdossier

Beschrijving

De laatste alinea is geschrapt: “Het vet in de droge stof wordt uitgedrukt als 30 + of 45 +. Bij Danbo-kazen met een vetgehalte in de droge stof van 30 % tot < 45 % moet het vetgehalte als onderdeel van de benaming worden vermeld. Een vetgehalte van 45 % in de droge stof wordt als referentie genomen bij vergelijkende voedingsclaims met betrekking tot het vetgehalte.”

Reden: de tekst werd overbodig geacht en is daarom geschrapt. Bovendien mag de naam Danbo niet vergezeld gaan van de vermelding van het vetgehalte in de droge stof, aangezien de naam afzonderlijk moet worden vermeld.

De informatie over de samenstelling in punt 4.2 “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de informatie over de structuur in punt 2.2 “Kenmerken” van het productdossier

Beschrijving

In de tweede zin zijn de woorden “kruiden/specerijen” vervangen door het woord “komijn”.

Reden: het gaat om een verduidelijking, gezien het feit dat er geen andere kruiden/specerijen dan komijn zijn toegestaan.

De informatie over de structuur in punt 4.2 “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de informatie over de rijping in punt 2.2 “Kenmerken” van het productdossier

Beschrijving

Tekst van de eerste alinea:

“De karakteristieke smaak en textuur van Danbo zijn het resultaat van 3 à 4 weken rijping bij 12 à 20 °C.”

Vervangen door:

“De karakteristieke smaak en textuur van Danbo zijn het resultaat van twee tot vier weken rijping bij 7 à 21 °C.”

Reden: de rijpingstemperatuur is gewijzigd vanwege de manier waarop de organoleptische kenmerken van Danbo worden verkregen. Door de bepalingen betreffende de rijping te wijzigen, kan ook beter gebruik worden gemaakt van de opslagcapaciteit van de zuivelfabrieken. Uit praktische experimenten en tests, waaronder blinde smaaktests, is gebleken dat de gewijzigde rijpingsomstandigheden geen invloed hebben op de karakteristieke kenmerken van Danbo.

De informatie over de rijping in punt 4.2 “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de informatie over de rijping in punt 2.2 “Kenmerken” van het productdossier

Beschrijving

De volgende tekst is geschrapt: “Danbo-kazen kunnen vooraleer ze die leeftijd hebben bereikt door de producent naar een ander bedrijf worden gezonden om verdere bewerkingen — waaronder de rijping — te ondergaan of om te worden opgeslagen, maar de kazen mogen door het tweede bedrijf niet worden vrijgegeven vooraleer ze de minimumleeftijd hebben bereikt.”

Reden: de tekst is geschrapt, omdat de informatie is verplaatst naar punt 5 van het productdossier betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

De informatie over de rijping in punt 4.2 “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de informatie over de toegestane toevoeging van andere kruiden in punt 2.2 “Kenmerken” van het productdossier

Beschrijving

Tekst: “Komijn mag aan de kaas worden toegevoegd op voorwaarde dat de additieven kenmerkend zijn voor de geur en smaak van de kaas en dat de naam van het belangrijkste kruid wordt opgenomen in de benaming van de kaas of aan de benaming wordt verbonden.”

Vervangen door:

“Er mag komijn aan de kaas worden toegevoegd, op voorwaarde dat de toevoeging bepalend is voor de geur en smaak van de kaas.”

Reden: de tekst is geschrapt, omdat deze betrekking heeft op de etikettering. De informatie is verplaatst naar punt 8 “Etikettering” van het productdossier.

De informatie over de toegestane toevoeging van andere kruiden in punt 4.2. “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document wordt hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 4 “Bewijs van oorsprong” van het productdossier

Beschrijving

Tekst: “Alle Danbo-producenten moeten vooraf door de certificerings- en controle-instantie worden goedgekeurd (zie punt 7). Bij latere controles worden de productie en het product onder meer geïnspecteerd op basis van de productie- en productvereisten die in het productdossier zijn vastgelegd.

Om de traceerbaarheid van de kazen tot de zuivelfabriek te waarborgen worden ze in de zuivelfabriek geëtiketteerd overeenkomstig de geldende wetgeving. De etikettering wordt door de autoriteiten gecontroleerd.

Zie bijlage 1 — beknopte beschrijving van de controles."

Vervangen door:

"Danbo is ontwikkeld door de Deen Rasmus Nielsen in de zuivelfabriek Kirkeby op Funen. Voor de productie van Danbo wordt gebruikgemaakt van een zeer speciaal rijpingsproces onder invloed van bacteriesmeer dat bekend staat als "de Deense methode"; hierbij wordt een bacteriesmeer aangebracht zodat er zowel van buitenaf als van binnenuit oppervlakterijping optreedt. In vele internationale referentiewerken over kaas wordt naar de kaas van Deense oorsprong verwezen.

In 1952 kreeg Danbo zijn benaming op grond van de Stresa Conventie. De benaming was een duidelijke verwijzing naar de Deense oorsprong van de kaas: *Dan* is een Noorse term en is afgeleid van de naam *Danerne* (de Denen) en *Bo* betekent "de inwoner"."

Reden: de wijziging is bedoeld om de tekst in overeenstemming te brengen met de titel van het betreffende punt. Bovendien bevatte de vorige tekst informatie over controles die overbodig werd geacht, omdat dergelijke controles al onderdeel zijn van de relevante regelgeving.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 5 "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier

Beschrijving

Tekst: "Rauwe koemelk wordt qua vetgehalte gestandaardiseerd en gepasteuriseerd. Vervolgens worden er melkfermenten en stremsels toegevoegd. De wrongel wordt met messen gesneden, zodra de gewenste vastheid is bereikt. Daarna wordt de wrongel geroerd en, nadat de wei is afgetapt, verwarmd. Vervolgens wordt de wrongel met de wei geperst. De samengeperste wrongel wordt gesneden en de stukken worden in vormen geplaatst. Dan wordt de kaas nogmaals geperst. De kazen worden gekoeld, er wordt zout toegevoegd en de oppervlakte wordt behandeld met een korstvormende cultuur volgens de Deense methode. Vervolgens worden de kazen opgeslagen gedurende een periode die afhankelijk is van de gewenste rijping van het eindproduct. De kaas mag worden gewassen en gedroogd tijdens of na de rijping en vóór het verpakken.

Zie het diagram betreffende de productie van Danbo in bijlage 2 en de beschrijving van de "Deense methode" in bijlage 3."

Vervangen door:

"Rauwe koemelk wordt qua vetgehalte gestandaardiseerd en gepasteuriseerd. Vervolgens worden er melkfermenten en stremsels toegevoegd. De wrongel wordt met messen gesneden, zodra de gewenste vastheid is bereikt. Daarna wordt de wrongel geroerd en, nadat de wei is afgetapt, verwarmd. Vervolgens wordt de wrongel met de wei geperst. De samengeperste wrongel wordt gesneden en de stukken worden in vormen geplaatst. Dan wordt de kaas nogmaals geperst. De kazen worden gekoeld, er wordt zout toegevoegd en de oppervlakte wordt behandeld met korstvormende culturen. Bij de behandeling met korstvormende culturen kan gebruikgemaakt worden van *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* en/of *Microbacterium gubbeenense*, overeenkomstig de richtsnoeren in het diagram in bijlage 1 en de in bijlage 2 beschreven "Deense methode".

De kazen rijpen op het productiebedrijf, totdat hun organoleptische kenmerken tot ontwikkeling zijn gekomen, en mogen niet naar een ander bedrijf worden gezonden voor verdere rijping of opslag, voordat ze hun specifieke kenmerken hebben verkregen.

Eventueel mag de kaas tijdens of na de rijping en vóór het verpakken worden gewassen en gedroogd."

Reden: deze wijziging is bedoeld om de productiemethode te verduidelijken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 6.1 "Oorsprong van de benaming" van het productdossier

Beschrijving

Eerste alinea met de tekst: “In 1952 kregen 10 typische Deense kazen, waaronder de Danbo, Deense benamingen op grond van de Stresa Conventie en het besluit van het ministerie voor Landbouw nr. 80 van 13 maart 1952. De benamingen van de kazen en de bijbehorende omschrijvingen zijn heden ten dage nog van toepassing overeenkomstig besluit nr. 335 van 10 mei 2004 inzake zuivelproducten, enz.”

Vervangen door:

“In 1952 kregen elf typische Deense kazen, waaronder de Danbo, Deense benamingen op grond van de Stresa Conventie en Besluit nr. 80 van het ministerie voor Landbouw van 13 maart 1952.”

Reden: dit punt is gecorrigeerd, omdat het gaat om elf Deense kazen, niet om tien. Bovendien is Besluit nr. 335 van 10 mei 2004 inzake zuivelproducten enz. vervangen door een nieuw besluit. Naar aanleiding van de registratie van Danbo als beschermde geografische aanduiding in de Europese Unie zijn Danbo en de bijbehorende beschrijving uit het besluit geschrapt.

De informatie over de reputatie in punt 5 “Verband met het geografische gebied” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 6.1 “Oorsprong van de benaming” van het productdossier

Beschrijving

Tweede alinea met de tekst “De benaming Danbo is een combinatie van twee benamingen “Dan” en “Bo”. Dan is een Noorse term en is afgeleid van de naam “Danerne” (de Denen) en Bo betekent “de inwoner”. De benaming “Danbo” is dus de historische benaming voor een inwoner van Denemarken en de kaas werd met die benaming bedacht omdat hij volgens de Denen van alle Deense kazen de meest karakteristieke is.”

Vervangen door:

“De benaming “Danbo” is een combinatie van twee woorden: *Dan* en *Bo*. *Dan* is een Noorse term en is afgeleid van de naam *Danerne* (de Denen) en *Bo* betekent “de inwoner”. De benaming “Danbo” is dus de historische benaming voor een inwoner van Denemarken en de kaas werd met die benaming bedacht omdat hij volgens de Denen van alle Deense kazen de meest karakteristieke is.”

Reden: redactionele wijziging

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 6.4 “Karakteristieke productiemethode en reputatie” van het productdossier

Beschrijving

In de tweede alinea is de zin “Met een productie van meer dan 40 100 ton, is Danbo goed voor ongeveer 13 % van alle kaasproductie in Denemarken.” geschrapt.

Reden: deze wijziging is aangebracht, omdat het gaat om historische informatie.

De informatie over de reputatie in punt 5 “Verband met het geografische gebied” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 6.4 “Karakteristieke productiemethode en reputatie” van het productdossier

Beschrijving

In de vierde alinea is de volgende zin geschrapt: “De benamingen van de kazen en de bijbehorende omschrijvingen zijn heden ten dage nog van toepassing overeenkomstig besluit nr. 335 van 10 mei 2004 inzake zuivelproducten, enz.”

Reden: deze zin is geschrapt, omdat Besluit nr. 335 van 10 mei 2004 inzake zuivelproducten enz. is vervangen door een nieuw besluit.

De informatie over de reputatie in punt 5 “Verband met het geografische gebied” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 6.4 “Karakteristieke productiemethode en reputatie” van het productdossier

Beschrijving

In de achtste alinea is de tekst “de recentste daarvan waren de nationale zuiveltentoonstelling en regionale tentoonstellingen in 2009” geschrapt.

Reden: de tekst is geschrapt, omdat het gaat om historische informatie.

De informatie over de reputatie in punt 5 “Verband met het geografische gebied” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 7 “Certificerings- en controle-instantie” van het productdossier

Beschrijving

De volledige alinea is geschrapt.

Reden: de volledige alinea over de certificerings- en controle-instantie is geschrapt, omdat het niet relevant werd geacht informatie in het productdossier op te nemen over wie er verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier. Bovendien wordt de controletaak niet langer gedelegeerd, maar wordt deze nu door de Deense dienst voor veterinaire zaken en levensmiddelen uitgevoerd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 8 “Etikettering” van het productdossier

Beschrijving

Tekst: “Danbo 45 + of 30 +, al naar gelang van het vetgehalte, aangevuld met “beschermde geografische aanduiding” of “BGA” en/of de officiële symbolen van de Unie.”

Vervangen door:

“Als er komijn is toegevoegd, wordt die informatie gescheiden van de geografische aanduiding aangebracht, maar wel in hetzelfde gezichtsveld.”

Reden: de tekst is geschrapt, omdat de informatie overbodig werd geacht. De verplichting om de naam aan te vullen met de term “beschermde geografische aanduiding” of “BGA” is al van kracht en hoeft daarom niet te worden herhaald in het productdossier. Daarnaast is de tekst over de etikettering van kaas waaraan komijn is toegevoegd, die voorheen was opgenomen in de rubriek over de toegestane toevoeging van andere kruiden, verplaatst naar punt 2.2 “Kenmerken” van het productdossier (zie wijziging 5).

Punt 4.6 “Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document is hierdoor gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van punt 9 “Eventuele eisen waaraan krachtens communautaire of nationale bepalingen moet worden voldaan” van het productdossier.

Beschrijving

De volledige alinea is geschrapt.

Reden: deze alinea is geschrapt, omdat er geen specifieke nationale voorschriften meer zijn.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging betreffende de aanvragende groepering.

Beschrijving

De naam en het adres van de aanvragende groepering zijn geactualiseerd en de naam en het adres van de contactpersoon zijn geschrapt.

Reden: de naam en het adres van de aanvragende groepering zijn gecorrigeerd. Het werd niet langer nodig geacht om ook de contactpersoon te vermelden, omdat rechtstreeks contact kan worden opgenomen met de aanvragende groepering.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van bijlage 1.

Beschrijving

Bijlage 1 is geschrapt en de nummering van de resterende bijlagen is dienovereenkomstig gewijzigd.

Reden: de inhoud van bijlage 1 werd overbodig geacht.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Danbo”

EU-referentienummer: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Naam van het product**

“Danbo”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Denemarken

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Gerijpte, vaste kaas van koemelk.

Samenstelling

Watergehalte (%): afhankelijk van het vetgehalte in de droge stof bedraagt het maximale watergehalte:

Voor een vetgehalte in de droge stof tussen 30 % en 45 % bedraagt het maximale watergehalte 56 %.

Voor een vetgehalte in de droge stof tussen 45 % en 50 % bedraagt het maximale watergehalte 50 %.

De overige karakteristieke kenmerken zijn

Buitenzijde:

Stevige korst met bacteriesmeer (korstflora). De kaas kan gecoat zijn.

Zuivel:

Kleur: witachtig (of ivoorkleurig) tot lichtgeel.

Textuur: hoewel de consistentie zacht en elastisch is, kan de kaas toch gemakkelijk worden gesneden.

Structuur: enkele of meerdere, gelijkmatig verspreide, mooi ronde, erwtgrote gaatjes met een doorsnee van doorgaans maximaal 10 mm, waarin enkele spleetachtige openingetjes uitmonden. Bij gebruik van komijn zitten er overal kleinere ogen die bovendien onregelmatiger van vorm zijn.

Geur en smaak: zachte, lichtzure, aromatische en karakteristieke smaak als gevolg van de rijping onder invloed van de bacteriesmeer. Hoe ouder de kaas wordt, hoe feller hij gaat ruiken en smaken.

Vorm: plat en vierkant of rechthoekig.

Rijping: de karakteristieke smaak en textuur zijn het resultaat van twee tot vier weken rijping bij 7 à 21 °C.

Andere kruiden die mogen worden toegevoegd: er mag komijn aan de kaas worden toegevoegd, op voorwaarde dat de toevoeging bepalend is voor de geur en smaak van de kaas.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiehandelingen vinden binnen het geografisch gebied plaats.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Als er komijn is toegevoegd, wordt die informatie gescheiden van de geografische aanduiding aangebracht, maar wel in hetzelfde gezichtsveld.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Denemarken

5. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ de faam

☐ de kwaliteit

☑ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied

Denemarken kan bogen op een lange, eervolle traditie van zuivelproductie. De productie van Danbo vormt al meer dan honderd jaar een integrerend onderdeel van het leerplan van Deense zuivelscholen. Deense zuivelspecialisten hebben bijgevolg een opleiding genoten om de nodige knowhow voor de productie van deze Deense kaasspecialiteit in huis te hebben.

Historische achtergrond

In 1889 werd Rasmus Nielsen directeur van de zuivelfabriek Kirkeby op Funen. Hij was een hardwerkende zuivelfabrikant hetgeen onder meer blijkt uit het feit dat de zuivelfabriek werd erkend als opleidingsinstelling voor zuivelfabrikanten die een staatssubsidie ontvangen. In 1896 ontving hij van de Deense overheid een subsidie om in het buitenland de productie van kaas te bestuderen. De volgende winter ging hij in Duitsland in de leer en in het voorjaar van 1897 reisde hij naar Oost-Pruisen, de streek langs de grens met Rusland. De streek was een steppe met uitgestrekte weiden. De zuivelfabrieken die daar gevestigd waren, genoten als kaasmakerijen grote bekendheid.

Om, in het kader van deze studieperiode, zijn introductie in de zuivelfabrieken te vergemakkelijken, bezorgde professor Bøggild van de Koninklijke Deense Universiteit voor diergeneeskunde en landbouw hem een aanbevelingsbrief. Hij werd derhalve goed onthaald in de talrijke kleine zuivelfabrieken die Oost-Pruisen rijk was. Zijn taak bestond erin om, onder meer via het opsporen van documenten, zich de technieken eigen te maken waarvan gebruik werd gemaakt om de fijne kaasspecialiteiten te bereiden die op dat ogenblik in Oost-Pruisen in trek waren.

Rasmus Nielsen verliet na enige tijd Oost-Pruisen en ging naar Nederland waar hij in een aantal kaasmakerijen in de productieafdeling aan de slag ging. Hij keerde huiswaarts naar de zuivelfabriek in Kirkeby in de herfst van 1897 met een schat aan nieuwe kennis en ervaring. Eenmaal thuis probeerde hij meteen de dingen uit die hij had geleerd.

Hij was er vanaf het begin van overtuigd dat hij niet één enkele kaassoort van die welke hij had gezien, wilde imiteren maar veeleer alle opgedane ervaring wilde bijeenbrengen om er een zeer speciale kaassoort mee te maken. Een compleet nieuwe kaas.

Het speciale van de nieuwe kaas die door Rasmus Nielsen werd gemaakt, was dat het een vierkante, “opstukken” kaas was met oppervlakterijping dankzij een bijzondere bacteriesmeer. Destijds was het volledig nieuw voor een “opstukken” kaas om vierkant te zijn. Rijping onder invloed van bacteriesmeer was eveneens speciaal omdat hierbij een oplossing met bacterie- en gistculturen in de korst van de kaas werd gewreven.

De nieuwe kaas verkocht goed en geleidelijk aan gingen verschillende zuivelfabrieken deze kaassoort maken.

Vóór de Tweede Wereldoorlog werd kaas in Denemarken hoofdzakelijk voor de binnenlandse markt geproduceerd. Na de oorlog, en vooral in de jaren 1950, steeg de kaasproductie en de toenemende uitvoer betekende dat Denemarken een plaats op de uitvoermarkten moest veroveren met typisch Deense kaasbenamingen. Zo konden Deense kazen de aandacht trekken wanneer ze naast andere welbekende Deense landbouwproducten op de markt werden gebracht. Deze kaas kreeg de eervolle benaming Danbo. Dat is een van de redenen waarom Danbo in de Conventie van Stresa en later in de Codex Alimentarius is verankerd.

Specificiteit van het product

Danbo is een van de meest typische Deense kazen en voor zuivelproducenten is het de typische “opstukken” kaas. Danbo heeft zijn hoogst eigen smaak. Die is mild, lichtzuur en aromatisch en wordt gekenmerkt door rijping onder invloed van bacteriesmeer. Het hoge watergehalte van Danbo, vergeleken met dat van andere, soortgelijke kazen, verleent deze kaas ook een zachtheid en soepelheid die bij andere kazen niet worden aangetroffen, terwijl hij toch gemakkelijk te snijden blijft.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bescherming van Danbo als geografische aanduiding is gebaseerd op de karakteristieke productiemethode en op de reputatie van deze kaas.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Voor de productie van Danbo wordt gebruikgemaakt van een zeer speciaal rijpingsproces onder invloed van bacteriesmeer dat bekend staat als "de Deense methode". Hierbij wordt een bacteriesmeer aangebracht, zodat er zowel van buitenaf als van binnenuit oppervlakterijping optreedt. Dit rijpingsproces is van cruciaal belang voor de hoogst eigen smaak van deze kaas, een smaak waar de Denen zeer tuk op zijn, maar die andere Europeanen niet in vervoering brengt. Bijzonder bij de productie van Danbo is het feit dat grote hoeveelheden water worden toegevoegd. De karakteristieke consistentie van de kaas moet gedeeltelijk hieraan worden toegeschreven. Leren hoe Danbo wordt gemaakt was, en is nog steeds, een volkomen normaal onderdeel van de opleiding zuivelbereiding in Denemarken en verwijzingen naar de bereiding van Danbo worden dan ook nog in heel wat opleidingsboeken aangetroffen. Al meer dan honderd jaar worden Deense zuivelfabrikanten, zuiveldeskundigen, zuiveltechnologen en -ingenieurs opgeleid om Danbo te maken. Gezien de gevestigde tradities die door de opleiding en door de speciale, in Denemarken toegepaste productie- en rijpingsmethode werden overgeleverd, moet Danbo door kaasmakers in Denemarken worden geproduceerd en gerijpt.

Reputatie

In 1952 kregen elf typische Deense kazen, waaronder de Danbo, Deense benamingen op grond van de Stresa Conventie en Besluit nr. 80 van het ministerie voor Landbouw van 13 maart 1952.

De benaming "Danbo" is een combinatie van twee woorden: *Dan* en *Bo*. *Dan* is een Noorse term en is afgeleid van de naam *Danerne* (de Denen) en *Bo* betekent "de inwoner". De benaming "Danbo" is dus de historische benaming voor een inwoner van Denemarken en de kaas werd met die benaming bedacht omdat hij volgens de Denen van alle Deense kazen de meest karakteristieke is.

Danbo wordt als een specialiteit van Deense oorsprong erkend. Volgens een recente enquête onder consumenten kennen de meeste Deense consumenten Danbo en associëren zij Danbo met Denemarken. Aangezien de productie en het verbruik van Danbo geconcentreerd zijn in Denemarken, is Danbo het best bekend bij de Deense consumenten. Uit de enquête bleek dat er over het geheel genomen weinig niet-Denen zijn die met Danbo vertrouwd zijn.

Het speciale karakter van de kaas, met name zijn zeer karakteristieke smaak en bijzondere consistentie, maken dat Danbo een kaas is als geen andere. Danbo is de kaas die in Denemarken het meest wordt gegeten. Wegens zijn specifieke karakter wordt de kaas haast uitsluitend door Denen gegeten.

De productie en het verbruik van Danbo zijn in Denemarken geconcentreerd en Danbo wordt momenteel beschouwd als de nationale kaas van Denemarken.

Er werd met Danbo deelgenomen aan tentoonstellingen en wedstrijden, zowel op nationaal als op internationaal vlak en de kaas sleepte een groot aantal prijzen in de wacht. Danbo was gedurende meer dan honderd jaar op alle nationale tentoonstellingen vertegenwoordigd. Er waren, en er zijn nog steeds, ontelbare reclamecampagnes die specifiek gericht zijn op Danbo; hij komt hierin aan bod als een unieke kaas die aan de vraag van de consument — die een goede kaas wenst die ook bijzonder geschikt is om in plakken te worden gesneden — voldoet. In vele internationale referentiewerken over kaas wordt naar de kaas van Deense oorsprong verwezen. Danbo duikt ook op in een groot aantal Deense recepten.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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