C/2025/6707

16.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6707)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Danbo»

Número de referência da UE: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome do produto**

«Danbo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Fødevarestyrelsen [Administração Veterinária e da Alimentação da Dinamarca]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações dizem respeito a correções redacionais e atualizações sem grande importância para a denominação.

O pedido de alteração da indicação geográfica protegida «Danbo» não é abrangido por nenhum dos três casos previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 que constituem uma alteração da União para os produtos agrícolas, a saber:

a) Alteração da denominação, ou da utilização da denominação;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Danbo» são classificadas como alterações normalizadas, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração do ponto 2, «Descrição do "Danbo"», do caderno de especificações

Descrição

Substitui-se o texto «Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca. Não são autorizados leite nem produtos lácteos de outros animais.»

por:

«Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca.»

Motivo: o objetivo da alteração é simplificar o texto, sem alterar a sua substância.

A presente alteração implica uma modificação do ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 2.1, «Composição», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se o último parágrafo: «A matéria gorda no extrato seco exprime-se como 30+ ou 45+. No queijo "Danbo" com um teor de matéria gorda no extrato seco compreendido entre 30 % e < 45 %, o teor de matéria gorda tem de fazer parte do nome. O teor de 45 % de matéria gorda no extrato seco é tomado como referência em caso de alegações nutricionais sobre o teor de matéria gorda».

Motivo: o texto é suprimido por ser considerado supérfluo. Além disso, o teor de matéria gorda no extrato seco não deve ser indicado juntamente com o nome «Danbo», que deve figurar isoladamente.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à composição no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da parte relativa à estrutura no ponto 2.2, «Características», do caderno de especificações

Descrição

Na segunda frase, substitui-se a expressão «aromatizado» por «com cominhos».

Motivo: trata-se de uma clarificação, uma vez que os cominhos são o único aromatizante permitido.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à estrutura no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da parte relativa à cura no ponto 2.2, «Características», do caderno de especificações

Descrição

No primeiro parágrafo, altera-se a expressão:

«O queijo "Danbo" atinge o sabor e textura que o caracterizam após 3 a 4 semanas de cura, à temperatura de 12-20 °C.»

por:

«O queijo "Danbo" atinge o sabor e textura que o caracterizam após 2 a 4 semanas de cura, à temperatura de 7-21 °C.»

Motivo: a temperatura de armazenamento é alterada a fim de ter em conta a forma como o «Danbo» atinge o sabor e textura que o caracterizam. As alterações das disposições em matéria de armazenamento permitem igualmente uma melhor utilização da capacidade de armazenamento das queijarias. Os ensaios e testes práticos, incluindo provas cegas de paladar, demonstraram que as características do «Danbo» não são afetadas pelas condições de armazenamento modificadas.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à cura no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da parte relativa à cura no ponto 2.2, «Características», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se a expressão «O produtor de "Danbo" pode expedir o queijo para outras empresas para tratamento ulterior, incluindo cura, ou para armazenagem, antes de decorrido aquele prazo, mas estas não podem expedi-lo antes de decorrido esse prazo mínimo de cura».

Motivo: o texto é suprimido, uma vez que as informações foram transferidas para o ponto 5 do caderno de especificações relativo ao método de produção.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à cura no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da parte relativa a outros aromatizantes que podem ser adicionados no ponto 2.2, «Características», do caderno de especificações

Descrição

Substitui-se o texto «É autorizada a adição de cominhos, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam determinados pelos aditivos e estes sejam identificados no nome ou a ele associados.»

por:

«É autorizada a adição de cominhos, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam determinados pelos aditivos.»

Motivo: o texto é suprimido por dizer respeito à rotulagem. As informações foram transferidas para o ponto 8 do caderno de especificações relativo à rotulagem.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa a outros aromatizantes que podem ser adicionados no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 4, «Prova de origem», do caderno de especificações

Descrição

Substitui-se o texto «Todos os produtores de "Danbo" devem ser pré-aprovados pelo organismo de certificação e controlo (ver ponto 7 *infra*). Os controlos subsequentes incluem a inspeção da produção e os controlos dos produtos com base nos requisitos de produção e de produto estabelecidos no caderno de especificações.

A partir da queijaria, os queijos são rotulados em conformidade com a legislação em vigor, a fim de assegurar a sua rastreabilidade. A rotulagem é controlada pelas autoridades.

Ver anexo 1 — breve descrição dos controlos.»

por:

«O “Danbo” foi desenvolvido pelo dinamarquês Rasmus Nielsen, na queijaria Kirkeby, em Fiónia. O “Danbo” é fabricado segundo um processo muito especial de cura por lavagem com uma solução de microrganismos conhecido por “método dinamarquês”, que consiste em lavar o queijo, de modo que a crosta cure da superfície para o interior. Muitas são as obras internacionais sobre queijo que fazem referência à sua origem dinamarquesa.

O “Danbo” recebeu o seu nome em 1952, ao abrigo da Convenção de Stresa. O nome do queijo faz claramente referência à sua origem dinamarquesa: o nome “Dan” é o derivativo nórdico do nome popular “Danerne” (“dinamarqueses”) e “Bo” significa “residente”.»

Motivo: o objetivo da alteração é alinhar o texto com o título da secção. Além disso, o texto anterior continha informações sobre controlos, que são considerados supérfluos, uma vez que esses controlos estão implícitos nos regulamentos pertinentes.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 5, «Método de produção», do caderno de especificações

Descrição

Substitui-se o texto «O leite cru de vaca é submetido a um tratamento de normalização do seu teor de matéria gorda e pasteurizado. São-lhe adicionados fermentos. Adiciona-se coalho. Quando atinge a consistência desejada, a coalhada é cortada com uma faca. A mistura é em seguida agitada, drenada do soro e aquecida antes de a coalhada ser prensada sob soro de leite. A coalhada comprimida é partida e os pedaços são transferidos para moldes. O queijo moldado é prensado uma segunda vez. Os queijos são arrefecidos, salgados, tratados à superfície com uma cultura de esfrega segundo o método dinamarquês e curados durante um período variável, consoante o grau de maturação pretendido do produto acabado. Opcionalmente, o queijo pode ser lavado e seco durante ou após a cura e antes do acondicionamento.

Ver o fluxograma da produção do “Danbo” no anexo 2 e a descrição do “Método dinamarquês” no anexo 3.»

por:

«O leite cru de vaca é submetido a um tratamento de normalização do seu teor de matéria gorda e pasteurizado. São-lhe adicionados fermentos. Adiciona-se coalho. Quando atinge a consistência desejada, a coalhada é cortada com uma faca. A mistura é em seguida agitada, drenada do soro e aquecida antes de a coalhada ser prensada sob soro de leite. A coalhada comprimida é partida e os pedaços são transferidos para moldes. O queijo moldado é prensado uma segunda vez. Os queijos são arrefecidos, salgados e tratados à superfície com culturas de esfrega. De acordo com as diretrizes estabelecidas no fluxograma constante do anexo 1 e com o “Método dinamarquês” descrito no anexo 2, as culturas de esfrega utilizadas no tratamento podem ser *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* e/ou *Microbacterium gubbeenense*.

Os queijos são curados na unidade de produção até obterem o sabor e a textura que lhe são característicos. Os queijos só podem ser expedidos para outras unidades para cura ou armazenagem ulterior depois de adquirirem as suas características específicas.

Opcionalmente, o queijo pode ser lavado e seco durante ou após a cura e antes do acondicionamento.»

Motivo: a alteração visa clarificar o método de produção.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 6.1, «Origem do nome», do caderno de especificações

Descrição

O primeiro parágrafo, com a seguinte texto: «Em 1952, houve 10 queijos dinamarqueses típicos, incluindo o "Danbo", que receberam nomes dinamarqueses ao abrigo da Convenção de Stresa e do Diploma n.º 80, de 13 de março de 1952, do Ministério da Agricultura. Os nomes dos queijos e respetivas descrições continuam em vigor, nos termos do Diploma n.º 335, de 10 de maio de 2004, sobre produtos lácteos, etc.»

passa a ter a seguinte redação:

«Em 1952, houve 11 queijos dinamarqueses típicos, incluindo o "Danbo", que receberam nomes dinamarqueses ao abrigo da Convenção de Stresa e do Diploma n.º 80, de 13 de março de 1952, do Ministério da Agricultura.»

Motivo: o parágrafo é alterado, uma vez que o número correto de queijos dinamarqueses é 11 e não 10. Além disso, o Diploma n.º 335, de 10 de maio de 2004, relativo aos produtos lácteos, etc., foi substituído por um novo diploma. O «Danbo» e a descrição correspondente foram suprimidos do Diploma quando o queijo foi registado na UE como indicação geográfica protegida.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à reputação do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 6.1, «Origem do nome», do caderno de especificações

Descrição

O segundo parágrafo, com o texto «O termo "Danbo" é uma combinação de dois nomes, "Dan" e "Bo". "Dan" é o derivativo nórdico do nome popular "Danerne" ("dinamarqueses") e "Bo" significa "residente". Assim sendo, "Danbo" é um termo histórico que designa um habitante da Dinamarca, atribuído a este queijo por todos os dinamarqueses o considerarem o queijo mais característico de todos.»

passa a ter a seguinte redação:

«O termo "Danbo" é uma combinação de dois nomes, "Dan" e "Bo". "Dan" é [o] derivativo nórdico do nome popular "Danerne" ("dinamarqueses") e "Bo" significa "residente". Assim sendo, "Danbo" é um termo histórico que designa um habitante da Dinamarca, atribuído a este queijo por todos os dinamarqueses o considerarem o queijo mais característico de todos.»

Motivo: alteração redacional.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 6.4, «Método característico de produção e reputação», do caderno de especificações

Descrição

No segundo parágrafo, suprime-se a expressão «representando, com 40 100 toneladas, cerca de 13 % do conjunto da produção queijeira dinamarquesa».

Motivo: a alteração foi introduzida por se tratar de informações históricas.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à reputação do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 6.4, «Método característico de produção e reputação», do caderno de especificações

Descrição

No quarto parágrafo, suprime-se a expressão «Os nomes dos queijos e respetivas descrições continuam em vigor, nos termos do Diploma n.º 335, de 10 de maio de 2004, sobre produtos lácteos, etc.».

Motivo: o texto é suprimido, uma vez que o Diploma n.º 335, de 10 de maio de 2004, relativo aos produtos lácteos, etc., foi substituído por um novo diploma.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à reputação do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 6.4, «Método característico de produção e reputação», do caderno de especificações

Descrição

No oitavo parágrafo, é suprimida a expressão «tendo participado pela última vez na Exposição Nacional de Laticínios e em exposições regionais, em 2009».

Motivo: a frase é suprimida por se tratar de informações históricas.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à reputação do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 7, «Organismo de certificação e controlo», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se o ponto inteiro.

Motivo: suprime-se o ponto inteiro relativo ao organismo de certificação e controlo, uma vez que as informações sobre quem é responsável pela verificação da conformidade com o caderno de especificações não são consideradas pertinentes para inclusão no caderno de especificações. Além disso, esta tarefa já não é delegada, sendo agora desempenhada pela administração veterinária e da alimentação dinamarquesa.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 8, «Rotulagem», do caderno de especificações

Descrição

Substitui-se a expressão «Danbo 45+ ou 30+, consoante o teor de matéria gorda, mais “indicação geográfica protegida” ou “IGP” e/ou os símbolos oficiais da UE.»

por:

«Se tiverem sido adicionados cominhos, tal deve ser indicado separadamente da indicação geográfica, mas no mesmo campo visual.»

Motivo: o texto é suprimido, uma vez que a informação é considerada supérflua. O requisito de que o nome seja completado por «indicação geográfica protegida» ou «IGP» já é aplicável e, por conseguinte, não tem de ser reproduzido no caderno de especificações. Além disso, foi inserido o texto relativo à rotulagem em caso de adição de cominhos, anteriormente incluído no ponto relativo a outros aromatizantes que podem ser adicionados no ponto 2.2, «Características», do caderno de especificações (ver alteração n.º 6).

A presente alteração implica uma modificação do ponto 4.6, «Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 9, «Eventuais exigências fixadas por disposições comunitárias ou nacionais», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se o ponto inteiro.

Motivo: o ponto é suprimido, uma vez que já não existem exigências nacionais específicas.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração relativa ao agrupamento requerente

Descrição

Atualiza-se o nome e o endereço do agrupamento requerente e suprime-se o nome e o endereço da pessoa de contacto.

Motivo: o nome e o endereço do agrupamento requerente são corrigidos. Os dados da pessoa de contacto, que também foram fornecidos anteriormente, são considerados supérfluos, uma vez que o agrupamento requerente pode ser contactado diretamente.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração relativa ao anexo 1

Descrição

O anexo 1 é suprimido e os restantes anexos renumerados em conformidade.

Motivo: o conteúdo do anexo 1 é considerado supérfluo.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Danbo»

Número de referência da UE: PGI-DK-00830-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome(s)**

«Danbo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Dinamarca

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca.

Composição

Teor de água: dependente do teor de matéria gorda no extrato seco, o teor máximo de água é o seguinte:

Para um teor de matéria gorda no extrato seco de 30 % a < 45 %, o teor máximo de água é de 56 %.

Para um teor de matéria gorda no extrato seco de 45 % a < 50 %, o teor máximo de água é de 50 %.

As restantes características específicas são as seguintes

Exterior:

Crosta dura esfregada. O queijo pode ser revestido.

Interior:

Cor: entre esbranquiçado (ou cor de marfim) e amarelo-claro.

Textura: embora macio e maleável, é fácil de cortar.

Estrutura: número variável de olhos de distribuição homogénea, esféricos, do tamanho de ervilhas, atingindo quase 10 mm de diâmetro, podendo apresentar rachas. No queijo com cominhos, estão geralmente presentes vários olhos de pequena dimensão e aspeto irregular.

Cheiro e sabor: sabor suave, ligeiramente ácido, aromático e característico, devido à lavagem durante o envelhecimento. O cheiro e o sabor intensificam-se com a idade do queijo.

Forma: espalmado e quadrado ou retangular.

Cura: o sabor e textura que o caracterizam são atingidos após 2 a 4 semanas de cura, à temperatura de 7-21 °C.

Outros aromatizantes que podem ser adicionados: é autorizada a adição de cominhos, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam determinados pelos aditivos.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Se tiverem sido adicionados cominhos, tal deve ser indicado separadamente da indicação geográfica, mas no mesmo campo visual.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

Dinamarca

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ reputação

☐ qualidade

☑ outras características

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

A Dinamarca possui uma longa tradição de produção de produtos lácteos, de que muito se orgulha. O fabrico de «Danbo» faz parte integrante do currículo das escolas de laticínios dinamarquesas há mais de 100 anos. Consequentemente, os especialistas em laticínios sempre receberam formação no sentido de adquirirem o saber essencial de fabrico desta especialidade queijeira dinamarquesa.

História

Em 1889, Rasmus Nielsen passou a ser o diretor da queijaria Kirkeby, em Fiónia. Era bom fabricante de produtos lácteos, facto atestado, designadamente, por a queijaria ter sido homologada como estabelecimento de formação de queijeiros bolseiros do Estado. Em 1896, recebeu um subsídio do Governo dinamarquês para estudar fabrico de queijo no estrangeiro. No inverno seguinte aprendeu alemão e, na primavera de 1897, deslocou-se à Prússia oriental, ao longo da fronteira com a Rússia. Nessa região, a paisagem era constituída por estepe de pastagens extensivas. As queijarias eram aí famosas pelo fabrico de queijo.

O Professor Bernhard Bøggild, da Real Universidade de Agronomia e Veterinária da Dinamarca, deu-lhe uma carta de recomendação para facilitar a introdução desta matéria nas queijarias. Graças à carta, foi bem recebido em muitas pequenas queijarias da Prússia oriental. Incumbia-lhe pesquisar documentação sobre as técnicas de fabrico de especialidades queijeiras então produzidas naquela região.

Depois da Prússia oriental, Rasmus Nielsen rumou à Holanda, onde trabalhou no fabrico de queijo, em diversas queijarias. Regressou a Kirkeby no outono de 1897, tendo na bagagem um tesouro de novos conhecimentos e experiência. De regresso a casa, começou imediatamente a ensaiar tudo o que aprendera.

Sabia, desde o início, que não queria imitar nenhum dos queijos que vira, mas sim reunir toda a experiência para fabricar um queijo especial. Um queijo inteiramente novo.

A característica especial do novo queijo «opstukken», fabricado por Rasmus Nielsen, era a sua forma quadrada, de um tipo muito especial de cura por bolores à superfície. Na altura, era total novidade o queijo «opstukken» ter tal forma. Este tipo de cura era igualmente especial, pois a crosta do queijo era esfregada com uma solução que continha culturas de bactérias e fermentos.

O queijo teve uma aceitação imediata e gradualmente muitas foram as queijarias que começaram a fabricá-lo.

Antes da Segunda Guerra Mundial, o queijo dinamarquês era produzido essencialmente para o mercado nacional. Depois da guerra e, especialmente, nos anos 50, a produção de queijo começou a acentuar-se e, com o aumento das exportações, a Dinamarca teve de se colocar nos mercados de exportação com nomes de queijo tipicamente dinamarqueses, para poder apresentá-los ao lado de outros produtos agrícolas dinamarqueses de renome. Foi assim que o «Danbo» recebeu a sua designação honorífica e foi incluído na Convenção de Stresa e, posteriormente, no *Codex Alimentarius*.

Especificidade do produto

O «Danbo» é um dos queijos dinamarqueses mais típicos e, para os produtores dinamarqueses, é o queijo «opstukken» por excelência. O «Danbo» possui um sabor distintivo único. É suave, ligeiramente ácido, aromático e caracteristicamente curado por lavagem com culturas de microrganismos. O elevado teor de humidade do «Danbo», quando comparado com queijo idêntico, confere-lhe maciez e maleabilidade inexistentes noutros queijos, sem perder facilidade de corte.

Relação causal entre a área geográfica e uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto

A proteção do «Danbo» enquanto indicação geográfica baseia-se no seu método característico de produção e na sua reputação.

Método de produção

O «Danbo» é fabricado segundo um processo muito especial de cura por lavagem com uma solução de microrganismos conhecido por «método dinamarquês», que consiste em lavar o queijo, de modo que a crosta cure da superfície para o interior. Este processo é crucial para o sabor peculiar distintivo do queijo, popular entre os dinamarqueses, mas não muito apreciado pelo palato dos restantes europeus. Uma das características especiais do fabrico do «Danbo» é a adição de grandes quantidades de água. Muito da consistência do queijo se deve a tal facto. A aprendizagem do fabrico de «Danbo» foi e continua a ser um elemento natural na formação na produção de laticínios na Dinamarca, razão pela qual a produção do «Danbo» é apresentada em tantos manuais. Há mais de 100 anos que os queijeiros dinamarqueses, juntamente com os técnicos, especialistas e engenheiros em produtos lácteos recebem formação sobre o fabrico de «Danbo». Considerando as tradições imemoriais transmitidas pela formação e o método especial de fabrico e cura utilizados na Dinamarca, o «Danbo» tem de ser fabricado e curado em salas de maturação na Dinamarca.

Reputação

Em 1952, houve 11 queijos dinamarqueses típicos, incluindo o «Danbo», que receberam nomes dinamarqueses ao abrigo da Convenção de Stresa e do Diploma n.º 80, de 13 de março de 1952, do Ministério da Agricultura.

O termo «Danbo» é uma combinação de dois nomes, «Dan» e «Bo». «Dan» é o derivativo nórdico do nome popular «Danerne» («dinamarqueses») e «Bo» significa «residente». Assim sendo, «Danbo» é um termo histórico que designa um habitante da Dinamarca, atribuído a este queijo por todos os dinamarqueses o considerarem o queijo mais característico de todos.

O «Danbo» é reconhecido como especialidade de origem dinamarquesa. Segundo um recente inquérito ao consumidor, a grande maioria dos consumidores dinamarqueses conhece e associa o «Danbo» à Dinamarca. Dado que o fabrico e o consumo de «Danbo» estão concentrados na Dinamarca, o «Danbo» é mais famoso entre os consumidores dinamarqueses. O inquérito revelou que, em geral, poucos são os estrangeiros que conhecem o «Danbo».

A natureza específica do queijo, nomeadamente o seu sabor muito característico e a sua consistência peculiar, faz dele um queijo sem par. O «Danbo» é o queijo mais consumido na Dinamarca. Dado o seu caráter peculiar, é consumido sobretudo por dinamarqueses.

O fabrico e consumo de «Danbo» concentram-se na Dinamarca e o «Danbo» é hoje aí considerado como o queijo nacional.

O «Danbo» participou em exposições e concursos nacionais e internacionais, tendo ganho numerosas distinções. Há mais de 100 anos que o «Danbo» figura permanentemente em exposições nacionais. Sempre houve e continua a haver campanhas publicitárias sobre o «Danbo», que é um queijo único que responde ao consumidor que procura bom queijo particularmente adequado para ser fatiado. Muitas são as obras internacionais sobre queijo que fazem referência à sua origem dinamarquesa. O «Danbo» é também utilizado em muitas receitas dinamarquesas.

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

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