C/2025/6707

16.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6707)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Danbo”

Numărul de referință al UE: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Danbo”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Danemarca

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Fødevarestyrelsen (Administrația veterinară și alimentară daneză)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se referă la modificări editoriale și actualizări care nu au o importanță majoră pentru denumire.

Cererea de modificare a indicației geografice protejate „Danbo” nu se încadrează în niciunul dintre cele trei cazuri prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 care constituie o modificare la nivelul Uniunii pentru produsele agricole, și anume:

(a) o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

(b) riscul de a anula legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

(c) restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, modificările caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Danbo” sunt clasificate ca modificare standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea punctului 2, „Descrierea brânzei Danbo”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Textul „Brânză maturată, tare, fabricată din lapte de bovine. Nu este permisă folosirea laptelui și a produselor lactate provenite de la alt fel de animale.”

este înlocuit cu:

„Brânză maturată, tare, fabricată din lapte de vacă.”

Motivul: Scopul modificării este de a simplifica textul, fără a-i modifica conținutul.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 2.1, „Compoziție”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Se elimină ultimul paragraf: „Grăsimea în substanță uscată este exprimată ca 30 + sau 45 +. În brânzeturile «Danbo» care conțin între 30 % și < 45 % grăsime în substanță uscată, conținutul de grăsime trebuie să apară ca parte din denumire. Un conținut de 45 % grăsime în substanță uscată este luat ca referință pentru mențiunile nutriționale comparative cu privire la conținutul de grăsime.”.

Motivul: Textul a fost eliminat deoarece este considerat inutil. În plus, conținutul de grăsime în substanță uscată nu ar trebui indicat împreună cu denumirea „Danbo”, care ar trebui să apară separat.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind compoziția de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea unui punct privind structura de la punctul 2.2, „Caracteristici”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

În a doua propoziție, textul „sunt folosiți agenți aromatizanți” se înlocuiește cu „este folosit chimion”.

Motivul: Aceasta este o clarificare, deoarece chimionul este singurul agent aromatizant permis.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind structura de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea unui punct privind maturarea de la punctul 2.2, „Caracteristici”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Textul următor din primul paragraf:

„Gustul și consistența caracteristice ale brânzei «Danbo» se obțin după o maturare de 3-4 săptămâni la 12-20 °C.”

este înlocuit cu:

„Gustul și consistența caracteristice ale brânzei «Danbo» se obțin după o maturare de 2-4 săptămâni la 7-21 °C.”

Motivul: Temperatura de depozitare a fost modificată pentru a se ține seama de modul în care se obține gustul și consistența caracteristice ale brânzei „Danbo”. Modificările aduse dispozițiilor privind depozitarea permit, de asemenea, o mai bună utilizare a capacității de depozitare a fabricilor de lactate. Experimentele și testele practice, inclusiv degustările în orb, au arătat că modificarea condițiilor de depozitare nu afectează caracteristicile brânzei „Danbo”.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind maturarea de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea unui punct privind maturarea de la punctul 2.2, „Caracteristici”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Se elimină textul „Brânza «Danbo» poate fi expediată de producător în vederea prelucrării ulterioare, inclusiv maturarea, sau a depozitării în cadrul altei societăți înainte de trecerea perioadei de maturare respective, însă nu poate părăsi a doua societate înainte ca brânza să fi atins gradul minim de maturare”.

Motivul: Textul a fost eliminat deoarece informația a fost mutată la punctul 5 din caietul de sarcini referitor la metoda de producție.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind maturarea de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea unui punct privind alți agenți aromatizanți care pot fi adăugați, de la punctul 2.2, „Caracteristici”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Textul „Se poate adăuga chimion cu condiția ca gustul și mirosul brânzei să fie caracterizate prin aditivi și ca agenții aromatizanți esențiali să fie incluși în denumire sau să fie indicați în legătură cu aceasta.”

este înlocuit cu:

„Se poate adăuga chimion, cu condiția ca aroma și gustul brânzei să fie caracterizate printr-o astfel de adăugare.”

Motivul: Textul a fost eliminat deoarece se referă la etichetare. Informația a fost mutată la punctul 8 din caietul de sarcini referitor la etichetare.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind alți agenți aromatizanți care pot fi adăugați de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 4, „Dovada originii”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Textul „Toți producătorii brânzei «Danbo» trebuie să fie preaprobați de către organismul de certificare și control (a se vedea punctul 7 de mai jos). Controalele ulterioare includ inspecția producției și controlul produselor pe baza cerințelor privind producția și produsele prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

În unitatea de prelucrare a laptelui, brânzeturile sunt etichetate în conformitate cu legislația în vigoare, astfel încât să se asigure trasabilitatea lor până la unitatea de prelucrare a laptelui. Etichetarea este monitorizată de autorități.

A se vedea anexa 1 – o scurtă descriere a controalelor.”

este înlocuit cu:

„Brânza «Danbo» a fost creată de danezul Rasmus Nielsen la fabrica de lactate Kirkeby din Funen. Pentru producerea brânzei «Danbo», se folosește un procedeu foarte specific de acoperire cu floră bacteriană, numit «metoda daneză», prin care brânza este spălată, astfel încât să se matureze prin formarea florei bacteriene din exterior spre interior. Numeroase lucrări de referință internaționale în domeniul brânzeturilor se referă la originea daneză a brânzei.

«Danbo» și-a primit denumirea în 1952, în temeiul Convenției de la Stresa. Denumirea brânzei făcea referire în mod clar la originea sa daneză, denumirea «Dan» fiind derivatul nordic al numelui poporului danez «Danerne» («danezii»), iar «Bo» înseamnă «locuitor».”

Motivul: Scopul modificării este de a alinia textul la titlul punctului. În plus, textul anterior conținea informații cu privire la controale, pe care le considerăm inutile, dat fiind că controalele respective sunt implicite în reglementările relevante.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 5, „Metoda de producție”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Textul „Laptele crud de vacă este standardizat în ceea ce privește conținutul de grăsime și este pasteurizat. Se adaugă culturi starter. Se adaugă cheag. Coagulul este tăiat cu un cuțit atunci când se atinge fermitatea corespunzătoare. Urmează apoi amestecarea, scurgerea de zer și încălzirea, după care coagulul este presat sub zer. Coagulul comprimat este împărțit în bucăți, iar acestea sunt transferate în forme. Brânza din forme este presată din nou. Brânzeturile sunt răcite, sărate, tratate la suprafață cu floră bacteriană în conformitate cu metoda daneză și maturate pentru o perioadă variabilă de timp, în funcție de gradul dorit de maturare a produsului finit. Opțional, brânza poate fi spălată și uscată în timpul maturării sau după maturare și înainte de ambalare.

A se vedea diagrama de producție a brânzei «Danbo» din anexa 2 și descrierea «metodei daneze» din anexa 3.”

este înlocuit cu:

„Laptele crud de vacă este standardizat în ceea ce privește conținutul de grăsime și este pasteurizat. Se adaugă culturi starter. Se adaugă cheag. Coagulul este tăiat cu un cuțit atunci când se atinge fermitatea corespunzătoare. Urmează apoi amestecarea, scurgerea de zer și încălzirea, după care coagulul este presat sub zer. Coagulul comprimat este împărțit în bucăți, iar acestea sunt transferate în forme. Brânza din forme este presată din nou. Brânzeturile sunt răcite, sărate și tratate la suprafață cu floră bacteriană. În conformitate cu orientările stabilite în diagrama din anexa 1 și cu «metoda daneză» descrisă în anexa 2, flora bacteriană utilizată pentru tratare poate fi alcătuită din *Brevibacterium linens*, *Corynebacterium casei* și/sau *Microbacterium gubbeenense*.

Brânzeturile sunt maturate în unitatea de producție până la obținerea gustului și a consistenței lor caracteristice. Brânzeturile pot fi expediate în vederea maturării ulterioare sau a depozitării într-o altă unitate numai după ce și-au dobândit caracteristicile specifice.

Opțional, brânza poate fi spălată și uscată în timpul maturării sau după maturare și înainte de ambalare.”

Motivul: Modificarea a fost efectuată pentru a clarifica metoda de producție.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 6.1, „Originea denumirii”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Primul paragraf, cuprinzând textul „În 1952, prin Convenția de la Stresa și Ordinul Ministerului Agriculturii nr. 80 din 13 martie 1952, s-au acordat denumiri daneze la 10 tipuri de brânză specific daneze, inclusiv «Danbo». Denumirile de brânză și descrierile corespunzătoare se aplică și astăzi în conformitate cu Ordinul nr. 335 din 10 mai 2004 referitor la produsele lactate etc.”,

este înlocuit cu:

„În 1952, prin Convenția de la Stresa și Ordinul Ministerului Agriculturii nr. 80 din 13 martie 1952, s-au acordat denumiri daneze unui număr de 11 tipuri de brânză specific daneze, inclusiv «Danbo».”

Motivul: Paragraful a fost modificat, deoarece numărul corect de brânzeturi daneze este 11, și nu 10. În plus, Ordinul nr. 335 din 10 mai 2004 privind produsele lactate etc. a fost înlocuit cu un nou ordin. „Danbo” și descrierea corespunzătoare au fost eliminate din ordin atunci când brânza a fost înregistrată în UE ca indicație geografică protejată.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind reputația de la punctul 5, „Legătura cu aria geografică”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 6.1, „Originea denumirii”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Al doilea paragraf, care conține textul „Termenul «Danbo» este o combinație a două denumiri, Dan și Bo. Dan este derivatul nordic al numelui poporului danez «Danerne», iar Bo înseamnă «locuitorul». Denumirea «Danbo» este așadar termenul istoric care desemnează un locuitor al Danemarcei și a fost acordată acestui tip de brânză deoarece toți danezii o consideră ca fiind brânza daneză cea mai caracteristică dintre toate.”

se înlocuiește cu:

„Termenul «Danbo» este o combinație a două denumiri, «Dan» și «Bo». «Dan» este derivatul nordic al numelui poporului danez «Danerne» («danezii»), iar «Bo» înseamnă «locuitor». Denumirea «Danbo» este așadar termenul istoric care desemnează un locuitor al Danemarcei și a fost acordată acestui tip de brânză deoarece toți danezii o consideră ca fiind brânza daneză cea mai caracteristică dintre toate.”

Motivul: Modificare de redactare.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 6.4, „Metoda de producție caracteristică și reputația”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

La al doilea paragraf, se elimină textul „cu o producție de peste 40 100 tone, reprezintă aproximativ 13 % din producția totală de brânzeturi din Danemarca”.

Motivul: Modificarea a fost efectuată deoarece informațiile sunt informații istorice.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind reputația de la punctul 5, „Legătura cu aria geografică”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 6.4, „Metoda de producție caracteristică și reputația”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

La al patrulea paragraf, se elimină textul „Denumirile de brânză și descrierile corespunzătoare se aplică și astăzi în conformitate cu Ordinul nr. 335 din 10 mai 2004 referitor la produsele lactate etc.”.

Motivul: Textul a fost eliminat deoarece Ordinul nr. 335 din 10 mai 2004 privind produsele lactate etc. a fost înlocuit cu un nou ordin.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind reputația de la punctul 5, „Legătura cu aria geografică”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 6.4, „Metoda de producție caracteristică și reputația”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

La al optulea paragraf, se elimină textul „cele mai recente fiind Expoziția națională de produse lactate și expozițiile regionale din 2009”.

Motivul: Propoziția a fost eliminată deoarece informațiile sunt informații istorice.

Această modificare are ca rezultat modificarea unui punct privind reputația de la punctul 5, „Legătura cu aria geografică”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 7, „Organismul de certificare și control”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Întregul punct a fost eliminat.

Motivul: Întregul punct privind organismul de certificare și control a fost eliminat, deoarece informațiile referitoare la organismul responsabil de verificarea conformității cu caietul de sarcini nu sunt considerate relevante pentru includerea în caietul de sarcini. În plus, sarcina respectivă nu mai este delegată, ci este îndeplinită în prezent de Administrația veterinară și alimentară daneză.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 8, „Etichetare”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Textul „Danbo 45+ sau 30+, în funcție de conținutul de grăsime, plus «indicație geografică protejată» sau «IGP» și/sau simbolurile oficiale ale UE.”

se înlocuiește cu:

„În cazul în care se adaugă chimion, acest lucru trebuie indicat în mod separat de indicația geografică, dar în același câmp vizual cu aceasta.”

Motivul: Textul a fost eliminat deoarece informația este considerată inutilă. Cerința ca denumirea să fie completată cu „indicație geografică protejată” sau „IGP” este deja aplicabilă și, prin urmare, nu trebuie reprodusă în caietul de sarcini al produsului. În plus, se introduce textul referitor la etichetare în cazul adăugării de chimion, care a fost inclus anterior la punctul referitor la alți agenți aromatizanți care pot fi adăugați de la punctul 2.2, „Caracteristici”, din caietul de sarcini (a se vedea modificarea nr. 6).

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului 4.6, „Norme specifice privind etichetarea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea punctului 9, „Cerințe prevăzute de dispozițiile comunitare sau naționale”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Întregul punct a fost eliminat.

Motivul: Punctul a fost eliminat deoarece nu mai există cerințe naționale specifice.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare privind grupul solicitant

Descriere

Denumirea și adresa grupului solicitant au fost actualizate, iar numele și adresa persoanei de contact au fost eliminate.

Motivul: Denumirea și adresa grupului solicitant au fost corectate. Persoana de contact, ale cărei date fuseseră indicate anterior, este considerată inutilă, deoarece grupul solicitant poate fi contactat direct.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea anexei 1

Descriere

Anexa 1 a fost eliminată, iar anexele rămase au fost renumerotate în consecință.

Motivul: Conținutul anexei 1 este considerat inutil.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Danbo”

Numărul de referință al UE: PGI-DK-00830-AM01 – 16.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Danbo”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Danemarca

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Brânză maturată, tare, fabricată din lapte de vacă.

Compoziție

Conținut de apă: în funcție de conținutul de grăsime din substanța uscată, conținutul maxim de apă este următorul:

Pentru un conținut de grăsime în substanță uscată cuprins între 30 % și 45 %, conținutul maxim de apă este de 56 %.

Pentru un conținut de grăsime în substanță uscată cuprins între 45 % și 50 %, conținutul maxim de apă este de 50 %.

Celelalte proprietăți caracteristice sunt următoarele

Aspect exterior:

Crustă tare, acoperită cu floră bacteriană. Brânza poate avea un înveliș.

Aspect interior:

Culoare: albicioasă (sau ivorie) spre galben-deschis.

Consistență: deși are o consistență moale și elastică, este ușor de tăiat.

Structură: câteva găuri, al căror număr variază de la câteva la un număr mare, egal distribuite, rotunde și regulate, de mărimea unui bob de mazăre, de obicei cu diametrul de maximum 10 mm, eventual și cu câteva deschizături cu aspect de fisuri. Dacă este folosit chimion, în general vor exista câteva găuri mici și cu formă neregulată.

Aromă și gust: gust delicat, ușor acid, aromat și caracteristic datorat maturării prin acoperire cu floră bacteriană. Aroma și gustul devin mai pronunțate cu vârsta.

Formă: plată și pătrată sau dreptunghiulară.

Maturare: gustul și consistența caracteristice se obțin după o maturare de 2-4 săptămâni la 7-21 °C.

Alți agenți aromatizanți care pot fi adăugați: se poate adăuga chimion, cu condiția ca aroma și gustul brânzei să fie caracterizate printr-o astfel de adăugare.

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție trebuie să se realizeze în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

În cazul în care se adaugă chimion, acest lucru trebuie indicat în mod separat de indicația geografică, dar în același câmp vizual cu aceasta.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Danemarca

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe:

☑ reputație

☐ calitate

☑ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Danemarca are o tradiție îndelungată, de care este mândră, în fabricarea produselor lactate. Fabricarea brânzei „Danbo” a făcut parte din materiile studiate în școlile daneze de profil timp de peste 100 de ani. Experții danezi în fabricarea produselor lactate au urmat o formare corespunzătoare care le-a permis să dobândească know-how-ul esențial pentru fabricarea acestei specialități de brânză daneză.

Istoric

În 1889, Rasmus Nielsen a devenit director al fabricii de lactate Kirkeby din Funen. Acesta era un profesionist în domeniul lactatelor, lucru dovedit, printre altele, de faptul că fabrica sa de lactate a fost agreată ca centru de formare pentru experții din domeniul lactatelor subvenționați de stat. În 1896, el a primit o subvenție din partea guvernului danez pentru a studia producția de brânzeturi în străinătate. În iarna care a urmat, acesta a luat lecții de germană, iar în primăvara anului 1897 a călătorit în Prusia Orientală, de-a lungul graniței cu Rusia. În ținutul acela era o stepă cu pășuni întinse. Fabricile de lactate din regiunea respectivă erau recunoscute pentru calitatea brânzeturilor produse.

Pentru a-i facilita participarea la studii în domeniul producerii lactatelor, profesorul Bernhard Bøggild de la Universitatea Regală Daneză de Medicină Veterinară și Agricultură i-a oferit o scrisoare de recomandare. El a fost, așadar, bine primit de multe fabrici mici de lactate care se găseau în Prusia Orientală. Sarcina sa consta în a găsi documentație și a se informa despre tehnici utilizate în fabricarea specialităților fine de brânzeturi care se produceau la acea vreme în Prusia Orientală.

După Prusia Orientală, Nielsen a plecat în Țările de Jos, unde a lucrat în producția de brânzeturi în mai multe fabrici de lactate diferite. S-a întors acasă, la fabrica de lactate Kirkeby, în toamna anului 1897, după ce dobândise o mulțime de cunoștințe noi și o bogată experiență. Întors acasă, a început să aplice imediat tot ce învățase.

Încă de la început, el a fost sigur că nu vrea să imite niciunul dintre tipurile de brânză pe care le văzuse, ci mai degrabă să își adune întreaga experiență pentru a produce un fel foarte special de brânză. O brânză cu totul nouă.

Această caracteristică specială a noii brânze pe care Nielsen a produs-o a fost că era o brânză pătrată, „opstukken” (cu pastă presată), cu o maturare la suprafață specială prin acoperire cu floră bacteriană. În acea perioadă, era ceva complet nou ca o brânză „opstukken” să fie pătrată. Învelirea într-un strat de floră bacteriană era și ea specială prin faptul că crusta brânzei era frecată cu o soluție care conținea culturi de bacterii și drojdii.

Noul fel de brânză se vindea foarte bine și, treptat, multe fabrici de lapte diferite au început să producă acest tip de brânză.

Înainte de Al Doilea Război Mondial, brânza se producea, în Danemarca, în special pentru piața internă. După război, în special în anii '50, producția de brânzeturi a început să crească, iar creșterea exporturilor a însemnat că Danemarca a trebuit să intre pe piața exporturilor cu nume tipic daneze de brânzeturi pentru a putea expune brânzeturile daneze atunci când acestea erau comercializate împreună cu alte produse agricole daneze celebre. Această brânză a primit denumirea onorifică „Danbo”. Acesta este unul dintre motivele pentru care „Danbo” a fost inclusă în Convenția de la Stresa și, mai târziu, în *Codex Alimentarius*.

Specificitatea produsului

„Danbo” este unul dintre cele mai specifice feluri de brânză daneze, iar pentru fabricanții danezi de produse lactate este felul specific de brânză „opstukken”. „Danbo” are un gust propriu foarte distinct: delicat, ușor acid, aromat și caracteristic maturării prin acoperirea cu floră bacteriană. Conținutul mare de apă al brânzei „Danbo”, față de alte feluri similare de brânză, îi conferă o suplețe și o elasticitate care nu se regăsesc în alte tipuri de brânză, rămânând totodată ușor de tăiat.

Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului

Protecția denumirii „Danbo” ca indicație geografică se bazează pe metoda de producție caracteristică și pe reputația sa.

Metoda de producție

Pentru producerea brânzei „Danbo”, se folosește un procedeu foarte specific de acoperire cu floră bacteriană, numit „metoda daneză”, prin care brânza este spălată, astfel încât să se matureze prin formarea florei bacteriene din exterior spre interior. Acest procedeu de învelire într-un strat de floră bacteriană este esențial pentru gustul foarte distinct al brânzei, un gust pe care danezii l-au adoptat, însă care nu îi atrage pe ceilalți consumatori europeni. O caracteristică specială a producției de brânză „Danbo” este adaosul unor mari cantități de apă. Consistența caracteristică a acestui fel de brânză se datorează, în parte, acestui lucru. Formarea despre metoda de producere a brânzei „Danbo” a constituit și constituie încă o parte absolut firească din formarea în domeniul fabricării produselor lactate în Danemarca, și, prin urmare, se pot găsi încă într-un număr mare de manuale folosite pentru formare indicații despre cum se fabrică brânza „Danbo”. Timp de peste 100 de ani, fabricanții de produse lactate, tehnicienii de înaltă calificare și inginerii din sectorul fabricării produselor lactate din Danemarca au fost formați cu privire la producerea brânzei „Danbo”. Având în vedere tradițiile îndelungate transmise prin formare și metoda specială de producție și maturare folosită în Danemarca, brânza „Danbo” trebuie produsă și maturată în unități de maturare din Danemarca.

Reputație

În 1952, prin Convenția de la Stresa și Ordinul Ministerului Agriculturii nr. 80 din 13 martie 1952, s-au acordat denumiri daneze unui număr de 11 tipuri de brânză specific daneze, inclusiv „Danbo”.

Termenul „Danbo” este o combinație a două denumiri, „Dan” și „Bo”. „Dan” este derivatul nordic al numelui poporului danez „Danerne” („danezii”), iar „Bo” înseamnă „locuitor”. Denumirea „Danbo” este așadar termenul istoric care desemnează un locuitor al Danemarcei și a fost acordată acestui tip de brânză deoarece toți danezii o consideră ca fiind brânza daneză cea mai caracteristică dintre toate.

Brânza „Danbo” este recunoscută ca specialitate de origine daneză. Conform unui sondaj efectuat recent în rândul consumatorilor, majoritatea consumatorilor danezi cunosc brânza „Danbo” și o asociază cu Danemarca. Întrucât producția și consumul de brânză „Danbo” sunt concentrate în Danemarca, brânza „Danbo” este cel mai bine cunoscută printre consumatorii danezi. Sondajul a evidențiat faptul că, în ansamblu, doar foarte puține persoane care cunosc brânza „Danbo” nu sunt daneze.

Caracterul special al brânzei, și anume gustul foarte caracteristic și consistența foarte specială, face ca brânza „Danbo” să fie unică. „Danbo” este brânza cea mai consumată în Danemarca. Din cauza caracterului său special, este consumată aproape exclusiv de către danezi.

Producția și consumul de „Danbo” sunt concentrate în Danemarca, iar „Danbo” este astăzi considerată brânza națională a Danemarcei.

Brânza „Danbo” a participat la expoziții și concursuri naționale și internaționale și a câștigat numeroase premii. Brânza „Danbo” a fost nelipsită de la expozițiile naționale timp de peste 100 de ani. Brânza „Danbo” a făcut și face încă obiectul a nenumărate campanii publicitare care o prezintă ca pe o brânză unică, care satisface cerințele celor mai mulți consumatori în ceea ce privește o brânză de calitate, în special una care poate fi feliată. Numeroase lucrări de referință internaționale în domeniul brânzeturilor se referă la originea daneză a brânzei. „Danbo” apare și în numeroase rețete daneze.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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