

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 150/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA A NORMA DELL'ARTICOLO 9**

«DANABLU»

N. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Designazione delle merci:

3.1.1. Tenore di acqua del Danablu 60+

Per garantire meglio, a livello della tecnica di produzione, che il Danablu 60+, mantenga le sue caratteristiche di formaggio avente una consistenza in genere morbida, porzionabile e spalmabile, leggermente più asciutto e farinoso nella parte esterna della forma, il tenore minimo di sostanza secca è ridotto dal 58 % (tenore massimo di acqua: 42 %) al 56 % (tenore massimo di acqua: 44 %).

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Si è rilevato che alcuni caseifici producono Danablu 60+ avente un tenore di acqua inferiore a quello stabilito nel disciplinare, nel timore di superare la percentuale massima del 42 %. Ciò può conferire al Danablu 60+ una consistenza leggermente più ferma e meno cremosa di quella prevista dal disciplinare. A partire da questa osservazione, l'associazione dei produttori ha verificato nel corso di un triennio quali effetti i tenori di sostanza secca e di acqua abbiano sulla valutazione generale del prodotto. Un comitato tecnico ha proceduto a un'analisi intesa a verificare l'eventuale relazione esistente tra il tenore di acqua del Danablu 60+ e il punteggio ottenuto per la consistenza, l'odore e il sapore, nonché tra il tenore di acqua e la valutazione complessiva stabilita applicando le prove standardizzate della società Steins Laboratorium A/S in occasione dei controlli cui di norma il Danablu 60+ è sottoposto. Da un'analisi più approfondita dei risultati è emerso che è possibile produrre un Danablu 60+ di buona qualità avente un tenore di acqua superiore al 42 % e che la fissazione del tenore massimo di acqua al 44 % consente di evitare la produzione da parte di alcuni caseifici, che temono di superare l'attuale limite del 42 %, di un Danablu 60+ avente una consistenza più ferma e meno cremosa di quella prevista dal disciplinare.

3.1.2. Peso massimo del Danablu

Per ottimizzare la produzione ed evitare inutili sprechi, l'associazione dei produttori desidera che l'attuale disposizione in materia di peso applicabile al Danablu cilindrico piatto («tra i 2,75 e i 3,25 kg») sia modificata per stabilire un'indicazione di peso approssimativo («± 3 kg»). Questa modifica di carattere tecnico non influisce sulla qualità del Danablu. L'esperienza ha mostrato che la divisione in porzioni di un Danablu cilindrico piatto dell'attuale dimensione comporta sprechi significativi. Una leggera modifica del peso permetterebbe di ridurre questi sprechi, se il taglio è effettuato correttamente utilizzando metodi moderni.

3.1.3. Etichettatura

La modifica è intesa a completare l'etichettatura con l'indicazione «Danish Blue Cheese», o una dicitura equivalente in una delle lingue ufficiali dell'Unione, dato che «Danish Blue Cheese» costituisce un marchio registrato, allo stesso titolo di «Danablu». L'indicazione «Danish Blue Cheese» è sempre stata considerata valida in tutte le lingue ufficiali e a essa si fa riferimento sui diversi mercati con la traduzione utilizzata nel paese in questione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«DANABLU»

N. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Dénominazione:**

«Danablu»

2. **Stato membro o Paese terzo:**

Danimarca

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.3 Formaggi.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

Formaggio con un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, prodotto a partire da latte vaccino della Danimarca, a pasta erborinata da semidura a molle, stagionato fino all'apparizione della muffa di colore blu.

Composizione

Danablu 50+: tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 50; tenore minimo di sostanza secca (%): 52

Danablu 60+: tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 60; tenore minimo di sostanza secca (%): 56

Forma e peso (non affettato)

— cilindro piatto avente un diametro di 20 cm circa e un peso di 3 kg circa,

— rettangolo di 30 cm circa di lunghezza e 12 cm circa di larghezza, avente un peso di 4 kg circa.

Superficie

Di colore variabile da bianco a leggermente giallastro o lievemente bruno, è praticamente priva di microrganismi e muffe. Le forme possono presentare un leggero avvallamento al centro, come pure aperture dovute a perforazioni. Non è ammesso il rivestimento con paraffina o emulsioni plastiche.

Crosta

Sul formaggio non si forma una crosta propriamente detta, ma uno strato esterno consistente e leggermente fermo. È ammessa la presenza di aperture dovute a perforazioni. Le facce e lo scalzo sono interi, piani e regolari.

Colore

Da bianco a leggermente giallastro, senza sfumature grigie e non eccessivamente erborinato, con screziature regolarmente distribuite e venature blu-verdastre nelle aperture di perforazione come pure nei caratteristici buchi e fenditure. Le screziature possono diventare meno nette in prossimità dei lati esterni del formaggio. I segni di perforazione sono privi di microrganismi e di muffe di origine estranea.

Struttura

Aperture e fenditure regolarmente ripartite nella massa (aperture di coagulazione) e segni di perforazione. La massa può diventare più densa in prossimità dei lati esterni del formaggio. Assenza di buchi provocati dalla fermentazione.

Consistenza

Consistenza molle, ma non friabile, perlopiù morbida, porzionabile e spalmabile, leggermente più asciutta e farinosa in prossimità dei lati esterni del formaggio.

Odore e sapore

Gusto deciso e piccante, fortemente marcato dalla presenza dell'erborinatura blu. Il sapore può essere forte, leggermente salato e acido, con una blanda tendenza all'amaro.

Durata della stagionatura

Almeno cinque settimane.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Il Danablu è prodotto utilizzando esclusivamente latte proveniente dalla zona geografica indicata.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Non è previsto alcun requisito specifico per quanto concerne l'origine degli alimenti per animali.

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

L'intero processo di produzione ha luogo nella zona geografica indicata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Non è prevista alcuna norma specifica in materia di affettatura, grattugiatura o confezionamento.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Danablu (50+ o 60+).

È possibile aggiungere l'indicazione «Danish Blue Cheese» o una dicitura equivalente in una delle lingue ufficiali dell'UE.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

Danimarca

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Nel rispetto della ricetta originale, il Danablu è prodotto utilizzando esclusivamente latte vaccino danese.

Delimitazione concisa della zona geografica

I fattori basilari che collegano la produzione del Danablu alla zona geografica danese, sono la maestria e le competenze tradizionali dei casari della Danimarca. Queste competenze senza pari garantiscono il mantenimento nel tempo della qualità del formaggio Danablu prodotto.

5.2. Specificità del prodotto:

Il Danablu è un formaggio che può avere un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, prodotto a partire da latte vaccino danese, a pasta erborinata da semidura a molle, stagionato fino all'apparizione della muffa di colore blu. Il latte è omogeneizzato e quindi sottoposto a trattamento termico o pastorizzazione, che conferiscono al formaggio un sapore forte e piccante e una consistenza leggermente friabile che permette la porzionatura della forma. Rispetto ad altri formaggi erborinati, il Danablu ha un gusto deciso. La crosta è di colore bianco e priva di muffe o di altri microrganismi visibili.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Tanto nell'Unione europea quanto nei paesi terzi, il Danablu è famoso come specialità prodotta a partire da materie prime danesi e di origine danese. Questa reputazione è stata conseguita grazie agli interventi a livello di legislazione e alle iniziative adottate dai produttori in materia di qualità nel corso di sessant'anni, che hanno permesso di mantenere le caratteristiche tradizionali e specifiche del prodotto.

Legame storico

Nel corso della seconda guerra mondiale, una università americana ha depositato un brevetto per l'omogeneizzazione del latte destinato alla produzione di formaggio e ha cercato di ottenere il pagamento di diritti sul formaggio danese prodotto utilizzando latte omogeneizzato. La richiesta è stata respinta in quanto si è potuto dimostrare che il metodo era stato introdotto in Danimarca, venti anni prima, da Marius Boel. Più o meno consapevolmente Boel avrebbe avuto fin dall'infanzia l'idea di questo formaggio, dato che si era dedicato assai precocemente ad appassionanti esperimenti per la coltura di muffe blu nella sua fattoria di Salling, dove i suoi genitori producevano burro e formaggio. Aveva infatti notato che di tanto in tanto i formaggi ammuffivano e, per pura curiosità, li aveva assaggiati. Marius Boel ha così scoperto che questi formaggi «avevano un caratteristico gusto piccante», come ha lui stesso dichiarato. Ha perciò prelevato della muffa dal formaggio per metterla a coltura su del pane. Dopo aver essiccato e macinato questo pane ha aggiunto la polvere ottenuta alla cagliata fresca, creando così il precursore del Danablu.

Nel 1927, Marius Boel ha cercato di fabbricare del formaggio utilizzando latte omogeneizzato ottenuto da un caseificio di Odense. L'idea gli era venuta esaminando la consistenza della crema per il caffè al 9 %, che, nonostante un contenuto di grassi relativamente basso, resta cremosa grazie all'omogeneizzazione. Questi esperimenti hanno comportato un notevole miglioramento qualitativo dei formaggi, che in tal modo avevano maggior tenore di grassi, gusto più piccante, colore più bianco e maggiore capacità di ritenzione idrica. La pratica di procedere all'omogeneizzazione del latte destinato alla fabbricazione del formaggio si è rapidamente diffusa nei caseifici che producevano formaggio di questo tipo e la bassa pastorizzazione del latte per la produzione di formaggio è divenuta corrente nei caseifici danesi degli anni '30.

Questi diversi fattori spiegano la forte crescita della domanda di formaggio blu danese negli anni '30 e, parallelamente, del numero di produttori. Per mantenere un determinato livello di qualità, si è deciso di avviare trattative con l'ispettore capo Lohse, direttore dello *Statskontrol*, l'ufficio nazionale per i controlli sui prodotti lattiero-caseari, al fine di istituire un sistema di controlli regolari dei formaggi destinati all'esportazione. Le trattative hanno portato a concludere che in un primo tempo era necessario istituire un'associazione di produttori in grado di discutere le caratteristiche del sistema di controllo. È stata perciò indetta una riunione da tenersi il 23 giugno 1934, in occasione della quale è stato deciso di creare un'associazione di produttori.

Il giorno stesso in cui è stata creata l'associazione si è deciso, di concerto con l'ispettore Lohse, di organizzare la prima prova di valutazione della qualità del formaggio a Odense, il 16 luglio 1934. Sono state necessarie tre prove per stabilire i criteri occorrenti per valutare la qualità della crosta, della struttura, del colore, dell'odore e del sapore nonché per l'idoneità generale del formaggio all'esportazione. Nel settembre 1934, l'associazione ha avviato trattative con il ministero dell'Agricoltura e lo *Statskontrol* per stabilire le regole intese a definire le caratteristiche del formaggio e quelle per il riconoscimento dei caseifici produttori di formaggio per l'esportazione. I negoziati hanno portato alla promulgazione da parte del ministero dell'Agricoltura, del «regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser» (regolamento relativo alla valutazione di formaggi di tipo Roquefort nelle valutazioni da parte dello Stato), entrato in vigore il 1° gennaio 1936.

La denominazione «Danablu» del formaggio è stata ufficializzata nel 1952, con la pubblicazione del decreto del ministero dell'Agricoltura n. 80, del 13 marzo 1952, relativo alle denominazioni dei formaggi danesi. Nel 1958 è stata pubblicata la legge n. 214, del 16 giugno 1958, relativa segnatamente alla preparazione e alla manipolazione del formaggio, che stabilisce le linee guida in materia di produzione e di controllo. Questa normativa è stata ulteriormente definita con i decreti del 1963 e del 1969 che stabiliscono le caratteristiche dei formaggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
