

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 150/08)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**  
**PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º**  
**«DANABLU»**

N.º CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração:**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. **Tipo de alteração(ões):**

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. **Alteração(ões):**

3.1. *Descrição do produto:*

3.1.1. Teor de humidade do «Danablu» 60+

Para garantir, do ponto de vista da produção, a manutenção da firmeza do «Danablu» 60+, caracterizado pela sua textura «geralmente mole, fácil de cortar e barrar, ligeiramente mais firme e abatida junto aos bordos», o teor mínimo do extrato seco passa de 58 % (teor máximo de humidade: 42 %) para 56 % (teor máximo de humidade: 44 %).

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Constata-se que algumas queijarias fabricam «Danablu» 60+ com um teor de humidade inferior ao prescrito no caderno de especificações, por receio de ultrapassar o limite de 42 %. Este facto pode conferir ao «Danablu» 60+ uma consistência ligeiramente mais firme e menos cremosa do que a exigida. Com base nesta constatação, a associação de produtores verificou, num período de três anos, a incidência de tais teores de humidade/extrato seco na apreciação global do produto. A relação entre o teor de humidade do «Danablu» 60+ e a sua consistência, cheiro e sabor, bem como a sua classificação global, foi analisada por uma comissão técnica, com base nas análises realizadas ao «Danablu» 60+ pelo Steins Laboratorium A/S. Um exame mais cuidadoso dos resultados revelou ser possível fabricar «Danablu» 60+ de boa qualidade com um teor de humidade superior a 42 % e que o estabelecimento do teor máximo de humidade em 44 % evitaria situações em que as queijarias, na tentativa de respeitarem o limite de 42 %, acabassem por fabricar «Danablu» 60+ de consistência mais firme e menos cremosa do que a exigida no caderno de especificações.

### 3.1.2. Limite ponderal do «Danablu»

Para otimizar o fabrico e evitar desperdícios desnecessários, a associação de produtores pretende alterar as disposições em vigor sobre o peso de um queijo «Danablu» cilíndrico, de 2,75 a 3,25 kg, para um peso indicativo de aproximadamente 3 kg. Esta alteração é introduzida por motivos técnicos, sem impacto na qualidade do «Danablu». Constatou-se um grande desperdício, quando o «Danablu» cilíndrico, do tamanho atual, é fracionado. Alterando ligeiramente o tamanho, reduz-se o desperdício, se o queijo for devidamente cortado utilizando métodos modernos.

### 3.1.3. Rotulagem

A alteração indica que os termos «Danish Blue Cheese» ou respetivas traduções nas versões linguísticas oficiais podem ser incluídos no rótulo, pois quer «Danish Blue Cheese» quer «Danablu» são marcas registadas. A designação «Danish Blue Cheese» sempre foi aplicada em todas as línguas oficiais e é mencionada nos diferentes mercados, na tradução aplicável ao respetivo país.

## DOCUMENTO ÚNICO

### REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

#### «DANABLU»

N.º CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Nome:

«Danablu»

#### 2. Estado-Membro ou país terceiro:

Dinamarca

#### 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

##### 3.1. Tipo de produto:

Classe 1.3. Queijos

##### 3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Queijo de veios azuis, gordo ou extra gordo, entre semi-firme e macio, curado com bolor azul, fabricado com leite de vaca dinamarques.

##### Composição:

«Danablu» 50+: Teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 50, no mínimo, no extrato seco (%): 52

«Danablu» 60+: Teor de gordura mínimo no extrato seco (%): 60, no mínimo, no extrato seco (%): 56

##### Forma e peso (queijo inteiro):

— Forma cilíndrica, de aproximadamente 20 cm de diâmetro e 3 kg de peso

— Retangular, de aproximadamente 30 cm de comprimento, 12 cm de largura e 4 kg de peso.

**Aspeto:**

Cor branca a ligeiramente amarelada ou acastanhada clara. Ausência de formação significativa de camada viscosa ou de bolores. Pode apresentar-se apenas ligeiramente abatido no centro. Admitem-se olhos visíveis resultantes de perfurações. Isenção de cobertura de parafina ou emulsão plástica.

**Crosta:**

Ausência de crosta, mas a camada superficial é mais coesa e firme. Admitem-se olhos visíveis em resultado de perfurações. A superfície tem de se apresentar inteira, homogénea e regular.

**Cor:**

Branco a amarelado, mas não acinzentado nem demasiado bolorento, com marcas de bolor distribuídas regularmente sob a forma de marmoreado de filamentos azul-esverdeados nas aberturas, olhos e fendas. O marmoreado pode diminuir na periferia do queijo. As aberturas têm de se apresentar isentas de camada viscosa e de germinação de bolores estranhos.

**Estrutura:**

Perfurações, aberturas e fendas (de coagulação) distribuídas regularmente. A massa pode ser mais densa na camada superficial. Ausência de olhos de fermentação.

**Textura:**

Solta sem ser quebradiça, geralmente macia, fácil de cortar e barrar, ligeiramente mais firme e abatida lateralmente.

**Cheiro e sabor:**

Sabor puro e picante fortemente afetado pela formação pura de bolor azul. O sabor pode ser acentuado e ligeiramente salgado e picante, com leve tendência para o amargo.

**Cura:**

5 semanas, no mínimo.

**3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):**

O «Danablu» é fabricado exclusivamente com leite da área geográfica identificada.

**3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):**

Não existem disposições especiais sobre a qualidade ou origem dos alimentos.

**3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:**

A produção tem de ocorrer integralmente na área geográfica identificada.

**3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:**

Não há disposições específicas nesta matéria.

**3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:**

«Danablu» (50+ ou 60+).

Admite-se a tradução «Danish Blue Cheese» ou equivalente em todas as línguas oficiais.

**4. Delimitação concisa da área geográfica:**

Dinamarca

**5. Relação com a área geográfica:****5.1. Especificidade da área geográfica:**

O «Danablu» é fabricado exclusivamente com leite de vacas dinamarquesas, de acordo com a receita original.

#### Delimitação concisa da área geográfica

O principal elemento do fabrico do «Danablu» que o limita especificamente à área geográfica da Dinamarca é a experiência tradicional e o saber dos queijeiros dinamarqueses. É graças a esta especialização única que o «Danablu» mantém as suas qualidades tradicionais.

#### 5.2. Especificidade do produto:

O «Danablu» é um queijo de veios azuis, gordo ou extra gordo, entre semi-firme e macio, curado com bolor azul, fabricado com leite de vaca dinamarquês. O leite é homogeneizado e termizado/pasteurizado, facto que confere ao queijo um sabor ativo e picante e uma textura que permite o corte, ligeiramente quebradiça. O «Danablu» possui sabor mais acentuado do que outros queijos de filamentos azuis. A crosta é branca, isenta de bolor visível ou de outros microrganismos.

#### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

O «Danablu» é conhecido dentro e fora da UE como uma especialidade fabricada com matérias-primas dinamarquesas. Esta reputação deve-se às iniciativas legislativas e aos esforços de qualidade dos fabricantes ao longo de 60 anos, garantindo assim a preservação das características tradicionais e específicas do produto.

#### História:

Durante a segunda Guerra Mundial, uma universidade americana patenteou a homogeneização do leite de cabra e tentou cobrar direitos sobre o queijo dinamarquês produzido com leite homogeneizado. As tentativas goraram-se, pois provar-se-ia que este método fora introduzido 20 anos antes na Dinamarca por Marius Boel. O queijo parece ter-lhe ocupado o pensamento já em criança, pois muito cedo realizou em casa, na quinta da família, em Salling, onde se fabricava queijo e manteiga, experiências muito interessantes com culturas de bolor filiforme azul. Constatara que, por vezes, o queijo ganhava bolor e, por mera curiosidade, experimentou-os. Nas suas próprias palavras, Marius Boel descobriu que o queijo «possuía um sabor picante diferente». Decidiu assim colher um pouco do bolor do queijo e cultivá-lo em pão. Depois, secou e ralou o pão e adicionou o pó à coalhada fresca. Assim se assentaram as fundações do queijo «Danablu».

Em 1927, Marius Boel fez experiências de fabrico de queijo com leite homogeneizado proveniente de uma leitaria de Odense. Inspirara-se nas natas para café, com 9 % de matéria gorda, as quais, devido à homogeneização, possuíam consistência cremosa apesar do teor de gordura relativamente baixo. A experiência teve por resultado a melhoria considerável da qualidade do queijo, que se tornou mais untuoso, adquiriu sabor mais picante e se tornou mais branco, com maiores qualidades de absorção. Na sequência destes resultados, rapidamente passou a ser habitual, nas queijarias que fabricavam queijo deste tipo, homogeneizar o leite destinado ao seu fabrico. À semelhança disto, na década de 30 tornou-se habitual, nas queijarias dinamarquesas, pasteurizar a baixa temperatura o leite destinado ao fabrico de queijo.

Por motivos diversos, a procura de queijo dinamarquês de filamentos azuis conheceu um impulso considerável em torno dos anos 30 do século passado, aumentando assim o número de fabricantes. Para manter a qualidade, decidiu-se encetar negociações com o responsável dos serviços estatais de inspeção da Dinamarca, Inspetor-chefe Lohse, com o objetivo de instaurar inspeções regulares ao queijo destinado a exportação. As negociações determinaram a criação de uma associação de produtores para discussão dos pormenores do sistema de inspeção. Foi convocada uma reunião para 23 de junho de 1934, na qual se decidiu da respetiva criação.

A associação foi constituída nessa mesma data, tendo-se igualmente decidido, juntamente com o Inspetor-chefe Lohse, proceder à recolha de queijo para as primeiras análises de avaliação, em Odense, a 16 de julho de 1934. Após a realização de três análises, definiram-se os critérios de avaliação da crosta, estrutura, cor, cheiro e sabor, bem como de avaliação global da adequação do queijo para exportação. Em setembro de 1934, a associação encetou negociações com o Ministério da Agricultura e os serviços de inspeção do Estado, para definição das normas sobre as características do queijo e as normas de acreditação das queijarias que podiam fabricar queijo para exportação. Na sequência das negociações, o Ministério da Agricultura emitiu as «regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser» (normas de avaliação do queijo de tipo *Roquefort*). Estas normas entraram em vigor a 1 de janeiro de 1936.

Em 1952, o nome do queijo, «Danablu», foi criado oficialmente pelo Diploma n.º 80 do Ministério da Agricultura, de 13 de março de 1952, sobre os nomes dos queijos dinamarqueses. O Diploma n.º 214 sobre o fabrico de queijo, sua comercialização, etc., data de 16 de junho de 1958. Este diploma estabelece as diretrizes de fabrico e inspeção. A legislação foi posteriormente complementada por diplomas publicados em 1963 e 1969 sobre as especificações das características do queijo.

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation\\_DANABLU\\_September%20201\\_2.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf)

---