

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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 29/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

«DANBO»

**N. CE: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010**

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione:**

«Danbo».

**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 stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte bovino. Non è permesso l'utilizzo di latte e latticini di origine diversa da quella bovina.

Tenore d'acqua: dipende dal tenore di materia grassa sulla sostanza secca, cfr. la tabella seguente:

grasso sulla sostanza secca:	tenore massimo d'acqua
— dal 30 % a < 45 %	56 %
— dal 45 % a < 50 %	50 %

Il grasso sulla sostanza secca è espresso come 30 + o 45 +. Nei formaggi «Danbo» contenenti dal 30 % a < 45 % di grasso sulla sostanza secca, il tenore di grasso deve essere indicato come parte della denominazione. Un tenore pari al 45 % viene utilizzato come riferimento per le indicazioni nutrizionali comparative sul tenore di materia grassa sulla sostanza secca.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Le altre caratteristiche di questo prodotto sono:

aspetto esterno:

crosta semidura lavata. La superficie può essere rivestita,

aspetto interno:

colore: biancastro (o bianco avorio) tendente al giallo chiaro,

consistenza: sebbene sia di consistenza morbida e filante, resta comunque facile da tagliare,

Struttura: è caratterizzata dalla presenza di occhi, più o meno numerosi, equamente distribuiti, perfettamente tondi, della grossezza di un pisello, per lo più con diametro fino a 10 mm, eventualmente con alcune fenditure strette e allungate. Se vengono usati aromi, gli occhi sono generalmente in numero molto inferiore e di forma irregolare,

odore e sapore: delicato, leggermente acidulo, aromatico e con un gusto caratteristico dovuto al «fermento del rosso». L'odore ed il sapore diventano più forti con l'invecchiamento,

forma:

piana e quadrata o rettangolare,

stagionatura:

il sapore e la consistenza tipici del «Danbo» vengono raggiunti dopo un periodo di stagionatura che oscilla dalle tre alle quattro settimane ad una temperatura di 12-20 °C. Prima della fine di questo periodo il produttore del «Danbo» può spedire il formaggio ad un'altra azienda per ulteriori trattamenti, inclusa la stagionatura, o per l'immagazzinamento, ma questa seconda azienda non può commercializzare il formaggio prima che esso abbia raggiunto il suddetto periodo minimo di maturazione,

aromi:

si può aggiungere del cumino purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore ed un sapore caratteristici e la speziatura sia riportata nel nome o venga indicata in relazione ad esso.

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

—

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

—

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

Il formaggio «Danbo» deve essere prodotto e stagionato in Danimarca da caseifici specializzati. In particolare, il metodo di produzione si divide in due fasi che si differenziano dalla tecnologia casearia convenzionale. La prima fase consiste nel trattamento della cagliata dal taglio fino al completamento della spinatura. La seconda fase è costituita dallo sviluppo del *Brevibacterium linens* («fermento del rosso») sulla superficie del formaggio dopo la salatura. Di seguito vengono descritte entrambe le fasi:

trattamento della cagliata dopo il taglio:

dopo il taglio vengono aggiunte grandi quantità di acqua e la cottura viene completata ad una temperatura relativamente bassa. Se questi due parametri vengono accuratamente rispettati, è possibile produrre un formaggio che abbia un pH minimo relativamente alto e un contenuto d'acqua adeguatamente elevato, da cui risulta la sua caratteristica consistenza.

Coltura del *Brevibacterium linens*:

il valore relativamente alto del pH minimo favorisce la coltura del *Brevibacterium linens* che è anche notevolmente avvantaggiata dal fatto che il formaggio viene conservato per i primi 7-10 giorni ad una temperatura di 18-20 °C e con un'umidità relativa vicina al punto di condensazione. Successivamente il formaggio viene trasferito in un magazzino più fresco e secco. Il processo di stagionatura viene concluso ammorbidendo e lavando la crosta dal fermento del rosso in modo da rallentare la stagionatura in superficie.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

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

Danimarca.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La Danimarca vanta una lunghissima ed orgogliosa tradizione lattiero-casearia. La produzione del formaggio «Danbo» fa parte integrante del programma formativo delle scuole lattiero-casearie danesi da più di un secolo. Gli esperti danesi del settore lattiero-caseario sono stati così formati per acquisire le competenze essenziali per la produzione di questa specialità casearia danese.

Storia:

nel 1889 Rasmus Nielsen divenne amministratore delegato del caseificio Kirkeby nell'isola di Funen. Era un uomo di grande iniziativa, come dimostra tra l'altro il fatto che la sua azienda venne riconosciuta come centro di formazione per i produttori caseari sovvenzionati dallo Stato. Nel 1896 il governo danese gli ha assegnato una borsa per studiare all'estero la produzione dei formaggi. L'inverno successivo prese lezioni di lingua tedesca e nella primavera del 1897 si recò nella Prussia orientale lungo il confine con la Russia, terra caratterizzata da steppa con pascoli estensivi e da caseifici rinomati per la produzione di formaggi.

Il professor Bøggild dell'Università reale danese di agraria e veterinaria gli aveva scritto una lettera di raccomandazione per facilitare l'inizio del suo periodo di studio nei caseifici. Pertanto, venne accolto bene nei tanti piccoli caseifici della Prussia orientale. Il suo compito era quello di documentarsi e scoprire le tecniche usate nella preparazione delle prelibate specialità casearie prodotte a quel tempo nella Prussia orientale. Dopo essere stato nella Prussia orientale, Rasmus Nielsen andò in Olanda dove lavorò in diverse aziende produttrici di formaggio.

Nell'autunno 1897 tornò in patria nel caseificio Kirkeby, ricco di nuove conoscenze ed esperienze. Tornato a casa iniziò immediatamente a mettere in pratica tutto ciò che aveva imparato.

Sin dall'inizio era sicuro di non voler imitare nessuno dei formaggi che aveva visto all'estero, ma piuttosto mettere a frutto l'esperienza acquisita per produrre un formaggio del tutto speciale e completamente nuovo. Le caratteristiche originali del formaggio prodotto da Rasmus Nielsen erano la pasta pressata («opstukken»), la forma quadrata e la particolare stagionatura in superficie con fermento del rosso. In quel tempo la forma quadrata per un formaggio «opstukken» rappresentava una novità assoluta. Anche la stagionatura con fermento del rosso era originale per il fatto che veniva spennellata sulla crosta del formaggio una soluzione contenente colture di batteri e fermenti.

Le vendite di questo nuovo formaggio andavano a gonfie vele e col tempo molti altri caseifici iniziarono a produrre questo tipo di formaggio. Prima della seconda guerra mondiale il formaggio in Danimarca veniva prodotto principalmente per il mercato interno. Nel dopoguerra e specialmente negli anni '50 la produzione di formaggio andò aumentando e, con la crescita delle esportazioni, la

Danimarca dovette posizionarsi sui mercati esteri con denominazioni di formaggi tipicamente danesi in modo da valorizzare i propri formaggi accanto ad altri prodotti agricoli danesi già conosciuti. A questo formaggio venne dato il nome onorifico di «Danbo». Questo è uno dei motivi per cui il «Danbo» è stato incluso nella Convenzione di Stresa e più tardi nel *Codex Alimentarius*.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Il «Danbo» è uno dei formaggi danesi più tipici e per i produttori lattiero-caseari è il tipico formaggio della categoria a pasta pressata («opstukken»). Il «Danbo» ha un proprio sapore prettamente distintivo: delicato, leggermente acidulo, aromatico e con un gusto caratteristico dovuto al fermento del rosso. L'elevato contenuto d'acqua del «Danbo», in confronto ad altri formaggi, gli conferisce anche una morbidezza e una filatura non riscontrabili in altri formaggi, pur rimanendo facile da tagliare.

#### 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):

La protezione del «Danbo» come indicazione geografica si basa sul caratteristico metodo di produzione e sulla reputazione.

##### Metodo di produzione:

per la produzione del «Danbo» viene utilizzato uno specialissimo processo di stagionatura noto anche come «il metodo danese», consistente nell'applicazione di fermento del rosso grazie al quale la superficie del formaggio si affina sia all'esterno che all'interno. Questo processo di stagionatura con fermento del rosso conferisce al formaggio il suo sapore tipico, al quale i danesi sono ormai abituati ma che non attira altri palati europei. Una particolare caratteristica della produzione del «Danbo» è l'aggiunta di grandi quantità d'acqua, cui si deve in parte la tipica consistenza di questo formaggio. Il metodo di produzione del «Danbo» fa tuttora parte integrante della formazione lattiero-casearia in Danimarca e in numerosi manuali si possono ancora trovare riferimenti al riguardo. Da oltre un secolo i produttori, tecnici, tecnologi e ingegneri danesi specializzati nel settore lattiero-caseario vengono formati alla produzione del «Danbo». Data la tradizione consolidata tramandata attraverso la formazione e lo speciale metodo di produzione e stagionatura usato in Danimarca, il «Danbo» deve essere prodotto e stagionato in Danimarca.

##### Reputazione:

nel 1952, ai sensi della Convenzione di Stresa e del decreto n. 80 del Ministero dell'Agricoltura, del 13 marzo 1952, sono state assegnate denominazioni danesi a dieci formaggi tipici della Danimarca, incluso il «Danbo». Le denominazioni dei formaggi e le rispettive descrizioni si applicano ancora oggi in virtù del decreto n. 335 del 10 maggio 2004 relativo ai prodotti lattiero-caseari, ecc.

Il termine «Danbo» deriva dall'unione dei due nomi «Dan» e «Bo». «Dan» è la derivazione nordica del nome popolare «Danerne» («i danesi») mentre «Bo» significa «abitante». Pertanto, «Danbo» è il termine storico che designa l'abitante della Danimarca ed è stato assegnato a questo formaggio perché i danesi lo considerano come il più caratteristico di tutti i formaggi danesi.

Il «Danbo» è riconosciuto come una specialità di origine danese. Secondo una recente indagine di consumo, la maggioranza dei consumatori danesi conosce il «Danbo» e lo associa alla Danimarca. Dato che la produzione ed il consumo del «Danbo» si concentrano in Danimarca, questo formaggio è conosciuto prevalentemente tra i consumatori danesi. L'inchiesta ha rivelato che, nell'insieme, pochissimi stranieri conoscono il «Danbo».

La specificità di questo formaggio, segnatamente il suo sapore e la sua consistenza particolari, fanno del «Danbo» un formaggio diverso dagli altri. Il «Danbo» è il formaggio che si consuma più frequentemente in Danimarca. A causa delle sue particolari caratteristiche, sono quasi esclusivamente i danesi a mangiarlo.

Con una produzione di oltre 40 000 tonnellate, oggi il «Danbo» rappresenta circa il 13 % dell'intera produzione di formaggio in Danimarca. La produzione ed il consumo del «Danbo» si concentrano in Danimarca, facendo di questo formaggio il formaggio nazionale della Danimarca.

Il formaggio «Danbo» è stato presentato in occasione di fiere e concorsi sia a livello nazionale che internazionale, vincendo un gran numero di premi. Il «Danbo» è costantemente presente nelle fiere nazionali da oltre un secolo. Le più recenti sono la fiera lattiero-casearia nazionale e le fiere regionali del 2009. Ci sono state e ci sono ancora innumerevoli campagne pubblicitarie dedicate specificamente al «Danbo», un formaggio unico che va incontro alle richieste dei consumatori per un buon formaggio particolarmente facile da affettare. Molte opere di consultazione internazionali sui formaggi menzionano le origini danesi del «Danbo», che viene usato anche in numerose ricette danesi.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Danske%20beskyttede%20produkter/Sider/Danske%20beskyttede%20produkter.aspx>

---