

Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 150/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«DANABLU»

N° CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Désignation des marchandises
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Relations
- Marquage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Désignation des marchandises:

3.1.1. Teneur en eau du Danablu 60+

En vue de mieux garantir, du point de vue de la technique de production, le maintien de la fermeté du Danablu 60+, un fromage caractérisé par sa texture «généralement molle, tranchable et tartinable, légèrement plus ferme et moins épaisse vers l'extérieur du fromage», la teneur minimale en matière sèche passe de 58 % (teneur maximale en eau: 42 %) à 56 % (teneur maximale en eau: 44 %).

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Il s'est avéré que certaines laiteries produisent du Danablu 60+ dont la teneur en eau est inférieure à celle prescrite dans le cahier des charges de peur de dépasser le plafond de 42 %, ce qui peut donner au Danablu 60+ une consistance légèrement plus ferme et moins crémeuse que requise. Se fondant sur ce constat, l'association des producteurs a vérifié, sur une période de trois ans, l'incidence des teneurs respectives en matière sèche et en eau sur l'appréciation générale du produit. Un comité technique a procédé à une analyse visant à vérifier l'éventuelle corrélation entre la teneur en eau du Danablu 60+ et la notation obtenue pour la consistance, l'odeur et la saveur ainsi que pour le caractère principal défini au terme de l'évaluation réalisée par la société Steins Laboratorium A/S lors des contrôles auxquels Danablu 60+ est ordinairement soumis. Il est ressorti d'une analyse plus fine des résultats qu'il est possible de fabriquer du Danablu 60+ de bonne qualité avec une teneur en eau supérieure à 42 % et que la fixation de la teneur maximale en eau à 44 % permet d'éviter la fabrication, par une partie des laiteries, d'un Danablu 60+ de consistance plus ferme et moins crémeuse que prévu dans le cahier des charges par peur d'un dépassement du plafond actuel de 42 %.

3.1.2. Poids maximal du Danablu

Afin d'optimiser la production et d'éviter un gaspillage inutile, l'association des producteurs souhaite que soit modifiée la condition actuelle de poids applicable au Danablu plat cylindrique («entre 2,75 et 3,25 kg») en une indication de poids approximatif («± 3 kg»). Cette modification d'ordre technique n'a aucune incidence sur la qualité du Danablu. Il est en effet apparu que le découpage en portions d'un Danablu plat cylindrique respectant le poids actuel entraîne un important gaspillage. Une légère modification de ce poids permettrait une réduction de ce gaspillage dans des conditions de tranchage optimales et modernes.

3.1.3. Marquage

La modification porte sur l'autorisation de compléter le marquage par l'indication «Danish Blue Cheese» ou son équivalent dans toutes les langues officielles de l'Union, cette indication étant une marque enregistrée, au même titre que «Danablu». La marque «Danish Blue Cheese» a toujours été valable dans toutes les langues officielles et sa traduction s'utilise sur les différents marchés.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«DANABLU»

N° CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Danablu»

2. État membre ou pays tiers:

Danemark

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.3. Fromages.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Fromage à plus de 50 % ou à plus de 60 % de matière grasse fabriqué à partir de lait de vache danois, à pâte persillée demi-dure à molle, affiné jusqu'à apparition de la moisissure bleue.

Composition

Danablu 50+: teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (MGES) (%): 50; teneur minimale en matières sèches (%): 52

Danablu 60+: teneur minimale en MGES (%): 60; teneur minimale en matières sèches (%): 56

Forme et poids (non tranché)

— cylindre aplati d'un diamètre de 20 cm environ et d'un poids de 3 kg environ;

— rectangle de 30 cm de long environ sur 12 cm de large environ et d'un poids de 4 kg environ.

Surface:

De couleur blanche à légèrement jaunâtre ou faiblement brunâtre, essentiellement exempte de morge et de moisissures. Peut être légèrement affaissée en son milieu. Les meules peuvent présenter des ouvertures apparentes (cheminées d'aération). Absence d'enrobage à la paraffine ou à une émulsion plastique.

Croûte:

Absence de formation de croûte à proprement parler, mais couche extérieure dense et légèrement ferme. Les meules peuvent présenter des ouvertures apparentes (cheminées d'aération). Les meules et le talon sont entiers, plans et réguliers.

Couleur:

Blanche à légèrement jaunâtre, ni grisâtre, ni trop persillée, parsemée de marbrures franches assez régulièrement réparties et veinées de vert-bleu dans les marques de piquage et les trous et fentes physiques. Les marbrures peuvent être de moins en moins marquées à mesure qu'on se rapproche de l'extérieur du fromage. Les marques de piquage sont exemptes de morge et de moisissures d'origine étrangère.

Structure:

Ouvertures et fentes physiques régulièrement réparties (ouvertures de coagulation), et marques de piquage. La masse peut devenir de plus en plus dense à mesure qu'on se rapproche de l'extérieur du fromage. Absence de trous de fermentation.

Consistance:

Consistance molle mais non friable, généralement moelleuse, pouvant être tranchée et tartinée, la fermeté et l'effritement s'accroissant légèrement vers l'extérieur du fromage.

Odeur et saveur:

Saveur franche et piquante, fortement marquée par la présence franche du persillage bleu. La saveur peut être forte, légèrement salée et acide, avec une légère tendance à l'amertume.

Durée du vieillissement:

Cinq semaines minimum.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Le Danablu est fabriqué exclusivement à partir de lait provenant de l'aire géographique spécifiée.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Aucune exigence particulière relative à la qualité ou à l'origine des aliments pour animaux n'est fixée.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

La totalité du processus de production a lieu dans l'aire géographique spécifiée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Aucune exigence particulière relative au tranchage, au râpage ou au conditionnement n'est fixée.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Danablu (50+ ou 60+).

Peut être complétée par la mention «Danish Blue Cheese» ou son équivalent dans toutes les langues officielles.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

Danemark

5. Lien avec l'aire géographique:**5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

Conformément à la recette originale, le Danablu est produit exclusivement à partir de lait de vache danois.

Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La clé de la production du Danablu réside dans la maîtrise et le savoir-faire historiques des fromagers danois, raison pour laquelle la production est limitée à l'aire géographique danoise. Cette compétence sans égale est le garant du maintien, à travers le temps, de la qualité du fromage Danablu produit.

5.2. Spécificité du produit:

Le Danablu est un fromage à plus de 50 % ou à plus de 60 % de matière grasse fabriqué à partir de lait de vache danois, à pâte persillée demi-dure à molle, affiné jusqu'à apparition de la moisissure bleue. Le lait est homogénéisé puis soumis à une thermisation/pasteurisation qui donnent au fromage une saveur forte et piquante et une consistance légèrement friable permettant la découpe au couteau. Comparé à d'autres bleus, le Danablu a un goût puissant. La croûte est blanche et exempte de moisissures ou autres micro-organismes apparents.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le Danablu est reconnu, tant dans l'Union européenne que dans des pays tiers, comme spécialité produite à partir de matières premières danoises, et d'origine danoise. Il doit cette réputation à des textes législatifs et aux efforts qualitatifs déployés pendant soixante ans par les producteurs, qui ont assuré la préservation des caractéristiques traditionnelles et spécifiques du produit.

Historique:

Pendant la deuxième guerre mondiale, une université américaine avait déposé un brevet relatif à l'homogénéisation de lait de fromagerie et tenté d'obtenir le paiement de droits sur le fromage danois fabriqué à partir de lait homogénéisé. Cette demande a été rejetée car il a pu être démontré que la méthode avait été introduite au Danemark vingt ans plus tôt par Marius Boel. Dès l'enfance, celui-ci aurait, plus ou moins consciemment, eu l'idée de ce fromage, car il s'est livré très tôt à de passionnantes expériences de culture de moisissures bleues chez lui, dans la ferme de Salling où ses parents produisaient du beurre et du fromage. Il avait remarqué que, de temps en temps, les fromages moisissaient et, par pure curiosité, y avait goûté. Il s'est avéré, selon les propres dires de Marius Boel, que ces fromages «avaient une saveur à la fois spécifique et piquante». Il a dès lors prélevé de la moisissure sur les fromages, dont il a ensemencé du pain. Après avoir séché puis moulu ce pain, il a ajouté la poudre obtenue au caillé frais, créant ainsi le précurseur du fromage Danablu.

En 1927, Marius Boel a tenté de fabriquer du fromage à partir de lait homogénéisé obtenu auprès d'une laiterie d'Odense. L'idée lui en était venue de la consistance de la crème pour café à 9 %, qui, grâce à une homogénéisation, reste crémeuse malgré une teneur en matière grasse relativement faible. Ces expériences ont entraîné une spectaculaire amélioration de la qualité du fromage dont la teneur en matière grasse était ainsi accrue, la saveur plus piquante, la couleur plus blanche et la capacité de rétention d'eau étendue. La pratique de l'homogénéisation du lait de fromagerie s'est rapidement répandue dans les laiteries fabriquant du fromage de ce type, la pasteurisation basse du lait de fromagerie devenant par ailleurs courante dans les laiteries danoises au cours des années 1930.

Ces différents éléments expliquent la forte croissance de la demande de bleu danois vers 1930, et avec elle celle du nombre des producteurs. Pour assurer le maintien d'une certaine qualité, l'initiative fut prise d'entamer des négociations avec l'inspecteur principal Lohse, directeur du *Statskontrol*, l'office national de contrôle des produits laitiers, afin d'instaurer un contrôle régulier des fromages destinés à l'exportation. Au terme des négociations, il a été conclu qu'il était nécessaire dans un premier temps de former une association de producteurs à même de discuter des détails du système de contrôle. La première réunion de cette association s'est tenue le 23 juin 1934. Il y fut décidé de créer une association de producteurs.

Le jour même de la création de l'association, il était décidé, en concertation avec l'inspecteur Lohse, d'organiser la première séance d'évaluation de la qualité de fromages à Odense, le 16 juillet 1934. Après la troisième étaient arrêtés des critères d'évaluation de la qualité de la croûte, de la structure, de la couleur, de l'odeur et de la saveur, ainsi que du caractère principal faisant la spécificité du fromage en tant que produit d'exportation. En septembre 1934, l'association entamait des négociations avec le ministère de l'Agriculture et le *Statskontrol* afin de fixer les règles définissant les propriétés caractéristiques du fromage et celles de l'agrément des laiteries productrices de fromage destiné à l'exportation. Ces négociations ont débouché sur la diffusion, par le ministère de l'Agriculture, du «règlement sur la qualification des fromages de type Roquefort dans le cadre des évaluations de fromages de l'État», entré en vigueur le 1^{er} janvier 1936.

En 1952, «Danablu», la dénomination du fromage, était officialisée par la publication de l'arrêté n° 80 du ministère de l'Agriculture du 13 mars 1952 relatif aux dénominations du fromage danois. En 1958 était publiée la loi n° 214 du 16 juin 1958 relative notamment à l'élaboration et à la manipulation du fromage, qui définit les lignes directrices de la production et du contrôle. Cette législation a été précisée ultérieurement dans les arrêtés de 1963 et de 1969 fixant les caractéristiques des fromages.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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