

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 29/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«DANBO»

N° CE: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Danbo»

2. Estado Miembro o Tercer País:

Dinamarca

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca. No se autoriza la utilización de leche ni de productos derivados procedentes de otros animales.

Humedad: depende del contenido de grasa en el extracto seco, como se indica a continuación.

Grasa en el extracto seco:	humedad máxima
— de 30 % a < 45 %	56 %
— de 45 % a < 50 %	50 %

La materia grasa en el extracto seco se expresa mediante 30 + o 45 +. En los quesos «Danbo» cuyo contenido de materia grasa en el extracto seco oscila entre 30 % y < 45 %, el contenido de materia grasa debe indicarse como parte del nombre. Cuando se establecen comparaciones del contenido en materia grasa en relación con las propiedades nutritivas, se toma como referencia un contenido de materia grasa en el extracto seco del 45 %.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Sus restantes características son las siguientes:

Aspecto exterior:

Corteza firme, impregnada de una sustancia untuosa. Puede llevar un recubrimiento en su superficie.

Pasta:

Color: de blanquecino (o marfileño) a amarillo pálido.

Textura: textura suave y elástica, siendo fácil de cortar.

Estructura: Ojos de tamaño de un guisante, uniformemente redondos, distribuidos regularmente, en un número que oscila entre unos pocos y una gran cantidad, en su mayor parte de hasta 10 mm de diámetro, pudiendo presentar algunas aberturas alargadas. Cuando se le añaden saborizantes, hay en general muchos menos ojos de forma irregular.

Sabor y aroma: Sabor suave, ligeramente ácido, aromático y característico como consecuencia del recubrimiento con la sustancia untuosa y la maduración. El sabor y el aroma se hacen más pronunciados cuando la maduración es más larga.

Forma:

Plana y cuadrada o rectangular.

Maduración:

El sabor y la textura característicos del queso «Danbo» se alcanzan después de tres a cuatro semanas de maduración a una temperatura de 12-20 °C. Los productores pueden enviar a otras empresas los quesos para ser sometidos a tratamiento, incluida la maduración, o para su almacenamiento, si bien estas no lo pueden comercializar antes de que hayan alcanzado el tiempo mínimo de maduración.

Saborizantes:

Puede añadirse comino, siempre y cuando el sabor y el aroma del queso sean caracterizados por los aditivos y que el saborizante principal se incluya en el nombre o se indique en relación con él.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

El queso «Danbo» debe ser producido y madurado en Dinamarca por especialistas en técnicas de maduración. En particular, el método de producción consta de dos fases que difieren de la tecnología convencional de las industrias lácteas. La primera fase es el tratamiento de la cuajada desde que se corta hasta que finaliza el proceso de batido. La segunda es el desarrollo de la bacteria *Brevibacterium linens* (maduración mediante recubrimiento) en la superficie del queso después de añadirle sal. Las fases se describen a continuación:

Tratamiento de la cuajada después del corte:

Después del corte, se añaden grandes cantidades de agua y se lleva a término el calentamiento a una temperatura relativamente baja. Mediante un cuidadoso control de estos dos parámetros, resulta posible producir un queso que tiene al mismo tiempo un pH mínimo relativamente alto y una humedad convenientemente elevada, lo que le proporciona su consistencia característica.

Cultivo de la bacteria *Brevibacterium linens*:

El hecho de que el pH mínimo sea relativamente alto favorece el desarrollo de la bacteria *Brevibacterium linens*, a lo que también contribuye en gran medida el que el queso se almacene durante los primeros 7 a 10 días a una temperatura de 18-20 °C y con una humedad relativa cercana al punto de rocío. A continuación, el queso se traslada a una cámara más fría y seca. El proceso de maduración mediante recubrimiento finaliza habitualmente con el reblandecimiento y lavado del recubrimiento, lo que ralentiza la maduración superficial.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Dinamarca

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Dinamarca cuenta con una tradición muy larga de elaboración de productos lácteos, de la que se enorgullece. La producción del queso «Danbo» ha formado parte del currículum de los cursos de quesería durante más de un siglo. Por lo tanto, los maestros queseros daneses han recibido la formación precisa para adquirir los conocimientos técnicos fundamentales necesarios para la producción de esta especialidad.

Historia:

En 1889, Rasmus Nielsen se convirtió en director gerente de la empresa de productos lácteos Kirkeby, en Funen. Hombre de gran iniciativa, como queda demostrado, entre otras cosas, por el hecho de que su empresa recibió autorización y subvenciones del Estado para impartir formación sobre fabricación de productos lácteos, fue becado en 1896 por el Gobierno danés para estudiar la fabricación de quesos en el extranjero. En el invierno siguiente recibió lecciones de alemán y en la primavera de 1897 viajó a Prusia oriental, junto a la frontera con Rusia. Esta región es una zona de estepas, con extensos pastizales. Las queserías de la zona eran famosas por sus buenos quesos.

Para facilitarle en su período de estudio el acceso a las queserías, recibió una carta de recomendación del profesor Bernhard Bøggild, de la Real Universidad agrícola y veterinaria de Dinamarca. Gracias a ello fue bien recibido en las numerosas queserías pequeñas que se localizan en Prusia oriental. Su tarea consistía en obtener documentos e informarse de las técnicas utilizadas en la elaboración de los quesos selectos que se producían en Prusia oriental en aquel entonces. Después de Prusia oriental, Rasmus Nielsen visitó los Países Bajos, donde trabajó en la elaboración de quesos en diversos lugares.

A su vuelta a la quesería Kirkeby en el otoño de 1897, había hecho acopio de una gran cantidad de conocimientos y experiencias nuevos. Ya en su país, empezó de inmediato a poner en práctica todo lo que había aprendido.

Desde un principio, su objetivo no fue imitar un único queso de entre los que había conocido, sino utilizar toda su experiencia para elaborar un queso muy especial y completamente nuevo. La característica especial del nuevo queso producido por Rasmus Nielsen era su forma, pues se trataba de un queso *opstukken* cuadrado, sometido a un procedimiento de maduración muy especial mediante recubrimiento. En aquel entonces, resultaba completamente novedoso que un queso *opstukken* fuese cuadrado. La maduración mediante recubrimiento también era original, puesto que consistía en frotar la corteza del queso con una solución que contenía cultivos bacterianos y de levaduras.

Las ventas del nuevo queso fueron un éxito y, paulatinamente, muchas queserías empezaron a elaborarlo. Antes de la Segunda Guerra Mundial, en Dinamarca el queso se producía principalmente para el mercado interior. Después de la guerra, y especialmente en la década de los años 50, la producción

quesera empezó a incrementarse y el aumento de las exportaciones dio lugar a que Dinamarca tuviese que posicionarse en los mercados de exportación con denominaciones de quesos típicas del país, a fin de poder ponerlos de relieve al comercializarlos junto a otros afamados productos agrícolas daneses. Este queso recibió la denominación honorífica «Danbo». Esta es una de las razones por las que el queso «Danbo» fue incluido en el Convenio de Stresa y, posteriormente, en el *Codex Alimentarius*.

5.2. *Carácter específico del producto:*

«Danbo» es uno de los quesos daneses más típicos y los productores lo consideran el típico queso de tipo «opstukket». «Danbo» posee un sabor propio muy marcado. Es suave, ligeramente ácido, aromático y caracterizado por la maduración mediante recubrimiento. Su elevado contenido en humedad en comparación con quesos similares le proporcionan una suavidad y elasticidad (aunque puede seguirse cortando con facilidad) que no se dan en otros quesos.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La protección del queso «Danbo» como indicación geográfica está basada en su reputación y en su característico método de producción.

Método de producción:

Para la producción del «Danbo» se aplica un proceso muy especial de maduración mediante recubrimiento, conocido como «método danés», que consiste en aplicar una sustancia untuosa al queso que da lugar a la maduración de la superficie desde fuera y desde dentro. Este proceso es esencial para que el queso adquiera el marcado sabor que lo distingue, muy apreciado por los daneses pero que no atrae a otros paladares europeos. Una característica de la producción del «Danbo» es la adición de grandes cantidades de agua, lo que en parte le proporciona su consistencia típica. Los conocimientos sobre la elaboración del «Danbo» han constituido y siguen constituyendo una parte completamente habitual de los cursos de quiería en Dinamarca y las referencias al modo de fabricación siguen encontrándose en un gran número de manuales de elaboración de quesos. Durante más de un siglo, los maestros queseros, así como los técnicos, especialistas e ingenieros del campo de elaboración de productos lácteos, han recibido formación sobre su elaboración. Las arraigadas tradiciones que se transmiten a través de la formación y el especial método de producción y maduración utilizado en Dinamarca justifican que la elaboración y maduración de este queso se realicen en este país por especialistas en esos procesos.

Reputación:

En 1952, diez quesos típicos daneses, incluido el «Danbo», recibieron denominaciones danesas en el marco del Convenio de Stresa y de la orden del Ministerio de Agricultura nº 80, de 13 de marzo de 1952. Esas denominaciones y las descripciones correspondientes siguen vigentes hoy en día de conformidad con la orden nº 335, de 10 de mayo de 2004, sobre los productos lácteos.

La denominación «Danbo» es una combinación de dos nombres, a saber, «Dan» y «Bo». «Dan» es la derivación nórdica de nombre popular «Danerne» (los daneses), mientras que «Bo» significa «los residentes». Por lo tanto, «Danbo» es el término histórico que designa a alguien que reside en Dinamarca y se utiliza para este queso porque los daneses consideran unánimemente que es el más característico de todos los quesos del país.

El queso «Danbo» está reconocido como una especialidad de origen danés. Según una reciente encuesta realizada entre consumidores, la mayor parte de los consumidores daneses conocen este queso y lo asocian con Dinamarca. Al estar concentrados en Dinamarca su producción y consumo, este queso es conocido sobre todo por los consumidores daneses. La encuesta puso de manifiesto que, globalmente, el «Danbo» es muy poco conocido fuera de Dinamarca.

Las especiales características de este queso, particularmente su peculiar sabor y especial consistencia, lo distinguen de cualquier otro queso, siendo el que más frecuentemente se consume en Dinamarca. Estas especiales características dan lugar a que sea degustado casi exclusivamente por los daneses.

El «Danbo», con una producción superior a las 40 000 t, representa aproximadamente el 13 % de toda la producción quesera de Dinamarca. Su producción y consumo se concentran en este país, donde se considera en la actualidad el queso nacional.

El «Danbo» ha participado en ferias y concursos nacionales e internacionales, y ha recibido un gran número de distinciones. Desde hace más de un siglo, está presente en las ferias nacionales, siendo la feria nacional de productos lácteos y las exposiciones regionales de 2009 las ocasiones más recientes en que lo ha estado. Son innumerables las campañas publicitarias de las que ha sido y es protagonista, pues se trata de un producto único que satisface las exigencias de la mayor parte de los consumidores por ser un buen queso que, además, resulta muy adecuado para cortarse en lonchas. En muchas obras de referencia internacionales sobre elaboración de quesos se señala que el «Danbo» procede de Dinamarca. Además, el «Danbo» también aparece en un gran número de recetas danesas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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