

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 29/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„DANBO”****EG-nummer: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Danbo”

2. Lidstaat of derde land:

Denemarken

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Gerijpte, vaste kaas van koemelk. Melk en melkproducten van andere dieren zijn niet toegestaan.

Watergehalte (%): Hangt af van het vetgehalte in de droge stof, zie de tabel hieronder

Vet in de droge stof:	Maximaal watergehalte
— Van 30 % tot < 45%;	56 %
— Van 45 % tot < 50%;	50 %

Het vet in de droge stof wordt uitgedrukt als 30 + of 45 +. Bij Danbo-kazen met een vetgehalte in de droge stof van 30 % tot < 45 % moet het vetgehalte als onderdeel van de benaming worden vermeld. Een vetgehalte van 45 % in de droge stof wordt als referentie genomen bij vergelijkende voedingsclaims met betrekking tot het vetgehalte.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De overige karakteristieke kenmerken zijn:

De buitenzijde:

Stevige korst met bacteriesmeer (korstflora). Het oppervlak kan gecoat zijn.

Het zuivel:

Kleur: Witachtig (of ivoorkleurig) tot lichtgeel

Textuur: Hoewel de consistentie zacht en elastisch is, kan de kaas toch gemakkelijk worden gesneden.

Structuur: Enkele of meerdere, gelijkmatig verspreide, mooi ronde, erwtgrote gaatjes met een doorsnee van doorgaans maximaal 10 mm, waarin enkele spleetachtige openingetjes uitmonden. Wanneer gebruik wordt gemaakt van kruiden/specerijen, zijn er veel minder ogen en zijn die tevens onregelmatiger van vorm.

Geur en smaak: Zachte, lichtzure, aromatische en karakteristieke smaak als gevolg van de rijping onder invloed van de bacteriesmeer. Hoe ouder de kaas wordt, hoe feller hij gaat ruiken en smaken.

Vorm:

Plat en vierkant of rechthoekig.

Het rijpen:

De karakteristieke smaak en textuur van Danbo zijn het resultaat van 3 à 4 weken rijping bij 12 à 20 °C. Danbo-kazen kunnen vooraleer ze die leeftijd hebben bereikt door de producent naar een ander bedrijf worden gezonden om verdere bewerkingen — waaronder de rijping — te ondergaan of om te worden opgeslagen, maar de kazen mogen door het tweede bedrijf niet worden vrijgegeven vooraleer ze de minimumleeftijd hebben bereikt.

Kruiden:

Komijn mag aan de kaas worden toegevoegd op voorwaarde dat de additieven kenmerkend zijn voor de geur en smaak van de kaas en dat de naam van het belangrijkste kruid wordt opgenomen in de benaming van de kaas of aan de benaming wordt verbonden.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

Danbo moet worden geproduceerd en gerijpt door kaasmakers in Denemarken. Met name de productiemethode omvat twee fasen waarbij van de conventionele technologie inzake zuivelbereiding wordt afgeweken. De eerste van deze fasen is die waarin de wrongel wordt bereid en begint bij het snijden van de wrongel en eindigt als hij is omgeroerd. De tweede fase is die waarin de *Brevibacterium linens*, na het zouten, op het kaasoppervlak groeit (rijping door bacteriesmeer). Deze fasen worden hieronder beschreven:

Bewerking van de wrongel na het snijden:

Nadat de wrongel is gesneden worden er grote hoeveelheden water aan toegevoegd en wordt hij op een relatief lage temperatuur gepasteuriseerd. Door deze beide parameters zorgvuldig te controleren, is het mogelijk om een kaas te produceren met een vrij hoge minimale pH en een typisch hoog watergehalte, wat zorgt voor de kenmerkende consistentie.

Kweek van *Brevibacterium linens*:

De vrij hoge minimale pH is bevorderlijk voor de groei van *Brevibacterium linens*; de groei van de bacteriesmeer wordt ook sterk bevorderd doordat de kaas de eerste 7 à 10 dagen wordt opgeslagen in een ruimte met een temperatuur van 18 à 20 °C en een relatieve vochtigheid die dicht bij het dauwpunt ligt. Vervolgens wordt de kaas overgebracht naar een koudere en drogere opslagplaats. Typisch is dat het proces waarbij bacteriesmeer voor de rijping zorgt, wordt stopgezet door de bacteriesmeer weker te maken en af te wassen, hetgeen de oppervlakterijping vertraagt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Denemarken

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Denemarken kan bogen op een lange, eervolle traditie van zuivelproductie. De productie van Danbo vormt reeds meer dan 100 jaar een integrerend onderdeel van het leerplan van Deense zuivelscholen. Deense zuivelspecialisten hebben bijgevolg een opleiding genoten om de nodige knowhow voor de productie van deze Deense kaasspecialiteit in huis te hebben.

Historische achtergrond:

In 1889 werd Rasmus Nielsen directeur van de zuivelfabriek Kirkeby op Funen. Hij was een hardwerkende zuivelfabrikant hetgeen *onder meer* blijkt uit het feit dat de zuivelfabriek werd erkend als opleidingsinstelling voor zuivelfabrikanten die een staatssubsidie ontvangen. In 1896 ontving hij van de Deense overheid een subsidie om in het buitenland de productie van kaas te bestuderen. De volgende winter ging hij in Duitsland in de leer en in het voorjaar van 1897 reisde hij naar Oost-Pruisen, de streek langs de grens met Rusland. De streek was een steppe met uitgestrekte weiden. De zuivelfabrieken die daar gevestigd waren, genoten als kaasmakerijen grote bekendheid.

Om, in het kader van deze studieperiode, zijn introductie in de zuivelfabrieken te vergemakkelijken, bezorgde professor Bøggild van de Koninklijke Deense Universiteit voor diergeneeskunde en landbouw hem een aanbevelingsbrief. Hij werd derhalve goed onthaald in de talrijke kleine zuivelfabrieken die Oost-Pruisen rijk was. Zijn taak bestond erin om, onder meer via het opsporen van documenten, zich de technieken eigen te maken waarvan gebruik werd gemaakt om de fijne kaasspecialiteiten te bereiden die op dat ogenblik in Oost-Pruisen in trek waren. Rasmus Nielsen verliet na enige tijd Oost-Pruisen en ging naar Nederland waar hij in een aantal kaasmakerijen in de productieafdeling aan de slag ging.

Hij keerde huiswaarts naar de zuivelfabriek in Kirkeby in de herfst van 1897 met een schat aan nieuwe kennis en ervaring. Eenmaal terug thuis probeerde hij meteen de dingen uit die hij had geleerd.

Hij was er van bij het begin van overtuigd dat hij niet één enkele kaassoort van die welke hij had gezien, wilde imiteren maar veeleer alle opgedane ervaring wilde bijeenbrengen om er een zeer speciale kaassoort mee te maken. Een compleet nieuwe kaas. Het speciale van de nieuwe kaas die door Rasmus Nielsen werd gemaakt, was dat het een vierkante, „opstukken” kaas was met oppervlakterijping dankzij een bijzondere bacteriesmeer. Destijds was het volledig nieuw voor een „opstukken” kaas om vierkant te zijn. Rijping onder invloed van bacteriesmeer was eveneens speciaal omdat hierbij een oplossing met bacterie- en gistculturen in de korst van de kaas werd gewreven.

De nieuwe kaas verkocht vlot en geleidelijk aan gingen verschillende zuivelfabrieken deze kaassoort maken. Vóór de tweede wereldoorlog werd kaas in Denemarken hoofdzakelijk voor de binnenlandse markt geproduceerd. Na de oorlog, en vooral in de jaren 50, steeg de kaasproductie en de toenemende uitvoer betekende dat Denemarken een plaats op de uitvoermarkten moest veroveren met typisch

Deense kaasbenamingen zodat Deense kazen de aandacht konden trekken wanneer ze naast andere welbekende Deense landbouwproducten aan de man werden gebracht. Deze kaas kreeg de eervolle benaming Danbo. Dat is een van de redenen waarom Danbo in de Conventie van Stresa en later in de Codex Alimentarius is verankerd.

5.2. Specificiteit van het product:

Danbo is een van de meest typische Deense kazen en voor zuivelproducenten is het de typische „opstukken” kaas. Danbo heeft zijn hoogst eigen smaak. Die is mild, lichtzuur en aromatisch en wordt gekenmerkt door rijping onder invloed van bacteriesmeer. Het hoge watergehalte van Danbo, vergeleken met dat van andere, soortgelijke kazen, verleent deze kaas ook een zachtheid en soepelheid die bij andere kazen niet worden aangetroffen, terwijl hij toch gemakkelijk te snijden blijft.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De bescherming van Danbo als geografische aanduiding is gebaseerd op de karakteristieke productiemethode en op de reputatie van deze kaas.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Voor de productie van Danbo wordt gebruik gemaakt van een zeer speciaal rijpingsproces onder invloed van bacteriesmeer dat bekend staat als „de Deense methode”; hierbij wordt een bacteriesmeer aangebracht zodat er zowel van buitenuit als van binnenuit oppervlakterijping optreedt. Het rijpingsproces onder invloed van bacteriesmeer is van cruciaal belang voor de hoogst eigen smaak van deze kaas, een smaak waar de Denen zeer tuk op zijn maar die andere Europeanen niet in vervoering brengt. Bijzonder bij de productie van Danbo is het feit dat grote hoeveelheden water worden toegevoegd. De karakteristieke consistentie van de kaas moet gedeeltelijk hieraan worden toegeschreven. Leren hoe Danbo wordt gemaakt was, en is nog steeds, een volkomen normaal onderdeel van de opleiding zuivelbereiding in Denemarken en verwijzingen naar de bereiding van Danbo worden dan ook nog in heel wat opleidingsboeken aangetroffen. Reeds meer dan 100 jaar worden Deense zuivelfabrikanten, zuiveldeskundigen, zuiveltechnologen en -ingenieurs opgeleid om Danbo te maken. Gezien de gevestigde tradities die door de opleiding en door de speciale, in Denemarken toegepaste productie- en rijpingsmethode werden overgeleverd, moet Danbo door kaasmakers in Denemarken worden geproduceerd en gerijpt.

Reputatie:

In 1952 kregen 10 typische Deense kazen, waaronder de Danbo, Deense benamingen op grond van de Stresa Conventie en het besluit van het ministerie voor Landbouw nr. 80 van 13 maart 1952. De benamingen van de kazen en de bijbehorende omschrijvingen zijn heden ten dage nog van toepassing overeenkomstig besluit nr. 335 van 10 mei 2004 inzake zuivelproducten, enz.

De benaming Danbo is een combinatie van twee benamingen „Dan” en „Bo”. Dan is een Noorse term en is afgeleid van de naam „Danerne” (de Denen) en Bo betekent „de inwoner”. De benaming „Danbo” is dus de historische benaming voor een inwoner van Denemarken en de kaas werd met die benaming bedacht omdat hij volgens de Denen van alle Deense kazen de meest karakteristieke is.

Danbo wordt als een specialiteit van Deense oorsprong erkend. Volgens een recente enquête onder consumenten kennen de meeste Deense consumenten Danbo en associëren zij Danbo met Denemarken. Aangezien de productie en het verbruik van Danbo geconcentreerd zijn in Denemarken, is Danbo het best bekend bij de Deense consumenten. Uit de enquête bleek dat er over het geheel genomen weinig niet-Denen zijn die met Danbo vertrouwd zijn.

Het speciale karakter van de kaas, met name zijn zeer karakteristieke smaak en bijzondere consistentie, maken dat Danbo een kaas is als geen andere. Danbo is de kaas die in Denemarken het meest wordt gegeten. Wegens zijn specifieke karakter wordt de kaas haast uitsluitend door Denen gegeten.

Met een productie van meer dan 40 000 ton, is Danbo goed voor ongeveer 13 % van alle kaasproductie in Denemarken. De productie en het verbruik van Danbo zijn in Denemarken geconcentreerd en Danbo wordt momenteel beschouwd als de nationale kaas van Denemarken.

Er werd met Danbo deelgenomen aan tentoonstellingen en wedstrijden, zowel op nationaal als op internationaal vlak en de kaas sleepte een groot aantal prijzen in de wacht. Danbo was gedurende meer dan 100 jaar op alle nationale tentoonstellingen vertegenwoordigd; de recentste daarvan waren de nationale zuiveltentoonstelling en regionale tentoonstellingen in 2009. Er waren, en er zijn nog steeds, ontelbare reclamecampagnes die specifiek gericht zijn op Danbo; hij komt hierin aan bod als een unieke kaas die aan de vraag van de consument — die een goede kaas wenst die ook bijzonder geschikt is om in plakken te worden gesneden — voldoet. In vele internationale referentiewerken over kaas wordt naar de kaas van Deense oorsprong verwezen. Danbo duikt ook op in een groot aantal Deense recepten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5 (7) van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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