C/2025/6706

16.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6706)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Havarti“

Референтен номер на ЕС: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Havarti“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Дания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Fødevarestyrelsen [Датска администрация по ветеринарните въпроси и храните]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията се считат основно за редакционни, без съществено значение. Направени са изменения за изясняване на продуктовата спецификация. Направени са също така граматически промени.

Заявлението за изменение на защитеното географско указание „Havarti“ не попада в обхвата на нито един от трите случая, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да съставлява изменение на равнището на Съюза, отнасящо се за селскостопански продукти, а именно:

а) промяна в наименованието или при използването на наименованието;

б) има риск да обезсили връзката с географската област, посочена в единния документ;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Поради това измененията в продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Havarti“ се класифицират като стандартно изменение по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение, което се отнася за раздел 2 „Описанието на Havarti“

Описание

Текстът „Отлежало твърдо сирене от краве мляко. Не се разрешават мляко и млечни продукти от други животни.“

се изменя, както следва:

„Отлежало твърдо сирене от краве мляко.“

Основание: Целта на изменението е опростяване на текста, без да се изменя неговата същност.

Изменението води до промяна в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение, което се отнася за раздел 2.1 „Състав“

Описание

Текстът:

„Масленост в сухото вещество:	Максимално съдържание на вода:
от 30 % до < 40 %	54 %
от 45 % до < 55 %	50 %
от 55 % до < 60 %	46 %
от 60 %	42 %“

се изменя, както следва:

„Масленост в сухото вещество:	Максимално съдържание на вода:
от 30 % до < 40 %	54 %
от 45 % до < 55 %	50 %
от 55 % до < 60 %	46 %
от 60 %	44 %“.

Основание: Максималното съдържание на вода на сиренатa с масленост в сухото вещество 60 % и повече е коригирано на 44 %, за да се гарантира правилна консистенция. Това е така, защото с новите видове сирище се осигурява по-стабилна консистенция, с което се гарантира лесно нарязване, но също така се получават малко по-твърди сирена.

Изменението води до промяна в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 2.1 „Състав“.

Описание

Текстът „Маслеността в сухото вещество се посочва в 4 степени: 30+, 45+, 55+ и 60+. Havarti с най-малко 60 % масленост в сухото вещество може да се нарича *flødehavarti* (сметаново Havarti). В сиренатa Havarti, съдържащи 30 % до < 45 % и над 55 % мазнини в сухото вещество, маслеността трябва да се посочва като част от наименованието. Маслеността в сухото вещество от 45 % се приема като основа за сравнение при твърдения за хранителна стойност по отношение на съдържанието на мазнини.“ се заличава.

Основание: Част от текста се счита за излишен, а информацията относно етикетирането следва да е включена в раздел 8 относно специфични правила за етикетиране. Освен това маслеността в сухото вещество не следва да се посочва заедно с наименованието „Havarti“, което следва да фигурира отделено.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за точката относно овкусителите в раздел 2.2 „Характеристики“.

Описание

Текстът „Може да се добавят подправки като тревист лук или копър, при условие че характерният мирис и вкус на съответната подправка ясно се отличават в сиренето, а овкусител(и), който(ито) да е(са) характерен(ни) за вкуса на сиренето се посочва(т) в наименованието или във връзка с него.“

се изменя, както следва:

„Към сиренето може да се добавят следните овкусители, при условие че мирисът и вкусът на сиренето се формират до голяма степен от тази добавка.

Разрешени овкусители:

— подправки и билки, както и смеси от тях

— левурда (млечен лук)

— чесън

— люти чушки халапеньо.“

Основание: Уточнява се, че към сиренето Havarti може да се добавят овкусители.

Това изменение води до промяна в точката относно овкусителите в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за точката относно зреенето в раздел 2.2 „Характеристики“.

Описание

Текстът „Характерните вкус и структура на „Havarti“ се получават в резултат от следния процес на зреене:

— С кора: Една до две седмици зреене под въздействието на микроорганизми при температура 14 до 18 °C, последвано от една до три седмици зреене при 8 до 12 °C.

— Без кора: Три седмици зреене при 5 до 20 °C.

Сиренето Havarti може да бъде изпратено от производителя за допълнителна обработка, включително зреене, или за съхранение в друго предприятие преди този срок, но то не може да бъде предлагано на пазара от второто предприятие, преди сиренето да достигне минималната степен на узряване.“

се изменя, както следва:

„— С кора: Една до две седмици зреене под въздействието на микроорганизми при температура 14 до 21 °C, последвано от една до три седмици зреене при температура 8 до 16 °C.

— Без кора: Три седмици зреене при температура 2 до 21 °C.“

Основание: Заличен е текст, тъй като е счетен за излишен и защото част от информацията засяга въпроси, които следва да бъдат включени в раздел 5 относно метода на производство. Коригирани са също изискванията за температурата, за да се гарантират правилните характерен вкус и консистенция.

Това изменение води до промяна в точката относно зреенето в раздел 4.2 „Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 4 „Доказателство за произход на продукта“.

Описание

Текстът „Всички производители на Havarti трябва да бъдат одобрени предварително от органа по сертифициране и контрол (вж. раздел 7 по-долу). Последващите проверки включват инспекция на производството и проверки на продукта въз основа на изискванията за производството и за продукта, посочени в продуктовата спецификация. От мандрата сирената се етикетират в съответствие с действащото законодателство, за да се гарантира, че могат да бъдат проследени обратно до мандрата. Етикетирането се наблюдава от органите. (Вж. приложение 1 „Кратко описание на проверките.)“

се изменя, както следва:

„Производството на сирене Havarti в Дания може да се проследи чак до 1921 г. През 1952 г. с Конвенцията от Стреза сиренето е наречено по името на Hanne Nielsen, чиято работа в стопанство Havartigården е оказала важно влияние върху производството на сирене.“

Основание: Целта на изменението е текстът да се приведе в съответствие със заглавието на раздела. Освен това в предишния текст се съдържаше информация за проверките, което считаме за излишно, тъй като тези проверки са включени по подразбиране в съответната нормативна уредба.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 5 „Метод на производство“.

Описание

Текстът „Суровото краве мляко се стандартизира по отношение на маслеността и се пастьоризира. Добавят се закваски. Добавя се сирище. Сиренината се нарязва с нож при достигне на подходящата твърдост. След това сместа се бърка, отцежда се от суроватката и се загрява. Сиренината се налива във форми и след това сирената се пресоват. Към сирената може да се добавят също така различни подправки като кимион, копър, чесън и др. Сирената се охлаждат, осоляват и опаковат в пластмаса. След това се оставят да зреят за различен период от време в зависимост от това колко зрял трябва да бъде крайният продукт. Ако се иска зреене на повърхността, върху кората след осоляването се нанася бактериална култура *Brevibacterium linens*.

(Вж. схемата на производството на сирене Havarti в приложение 2, както и приложение 3 „Описание на избрани етапи от процеса на производство“).“

се изменя, както следва:

„Суровото краве мляко се стандартизира по отношение на маслеността и се пастьоризира. Добавят се закваски. Добавя се сирище. Сиренината се нарязва с нож при достигне на подходящата твърдост. След това сместа се бърка, отцежда се от суроватката и се загрява. Сиренината се отделя от суроватката и (както е показано на схемата в приложение 1) се налива във форми, след което сирената се пресоват. Сирената се охлаждат, осоляват и опаковат в пластмаса или се третират с микроорганизми (зреене на повърхността) (също показано на схемата в приложение 1). След това се оставят да зреят за различен период от време в зависимост от това колко зрял трябва да бъде крайният продукт. Зреенето на повърхността може да се стимулира, като след осоляването върху кората се приложи бактериална култура *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* или *Brevibacterium linens*, в съответствие с насоките, посочени в схемата в приложение 1, и „датския метод“, описан в приложение 2.

Сирената зреят в производственото предприятие до постигане на характерния им вкус и консистенция. Сирената може да бъдат изпратени за допълнително зреене или съхранение в друго предприятие само след като са придобили специфичните си характеристики.

По желание сиренето може да се измие и подсуши по време на зреенето или след това и преди да бъде опаковано.“

Основание: Предоставени са подробности за това кои бактериални култури може да се използват за стимулиране на зреене на повърхността и кога сирената може да се изпращат в друго предприятие за допълнително зреене или съхранение. С други думи, изяснен е методът на производство.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 6.2 „История“ от продуктовата спецификация.

Описание

Последното изречение от раздела, което гласи „Днес се произвеждат 32 700 тона сирене Havarti, което отговаря на около 10,2 % от общото производство на сирене в Дания.“, се заличава.

Основание: Изречението е заличено, защото информацията е остаряла.

Това изменение води до промяна в точката „Обобщено описание на връзката“ в раздел 5 „Връзка с географския район“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 6.3 „Специфична характеристика на продукта“ от продуктовата спецификация.

Описание

Последното изречение от раздела, което гласи „Съгласно Конвенцията от Стреза от 1952 г. Havarti е признато за разновидност на датско сирене със собствено право, а не копие на съществуващо чуждестранно сирене.“, се заличава.

Основание: Изречението се заличава, тъй като повтаря изречението от раздел 6.2 от продуктовата спецификация.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася до раздел 6.4 „Репутация и метод на производство“ от продуктовата спецификация.

Описание

В шестия параграф изречението:

„В продължение на повече от 100 години сиренето Havarti се представя добре на такива събития и продължава да има много силно присъствие, като последно това е на Националното изложение на млечната промишленост и на регионални изложения през 2009 г. (вж. приложение 8).“

се изменя по следния начин:

„В продължение на повече от 100 години сиренето Havarti се представя добре на такива събития и продължава да има много силно присъствие (вж. приложение 7).“

Основание: Изречението е заличено, защото информацията е остаряла. Номерът на приложението също е коригиран.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 7 „Орган по сертифициране и контрол“ от продуктовата спецификация.

Описание

Целият раздел е заличен. Следващият раздел е съответно с нов номер.

Основание: Информацията за това кой отговаря за проверката на съответствието с продуктовата спецификация не се счита относима за включване в спецификацията.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 8 „Специфични правила за етикетиране“, който вече е раздел 7 от продуктовата спецификация.

Описание

Текстът „Havarti 60+, 55+, 45+ или 30+, в зависимост от маслеността, плюс „защитено географско указание“ или „ЗГУ“ и/или официалните символи на ЕС.“

се изменя, както следва:

„Ако са добавени овкусители, това трябва да бъде посочено отделно от географското указание, но в същото зрително поле.

На етикета на Havarti с най-малко 60 % масленост в сухото вещество може да се добави наименованието „Flødehavarti“ [сметаново Havarti].“

Основание: Предишният текст е заличен, тъй като съдържанието му е счетено за излишно. Новият текст се отнася за информация, която преди това е била на друго място в продуктовата спецификация, но която следва да се включи в раздела относно етикетирането.

Това изменение води до промяна в раздел 4.6 „Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението се отнася за раздел 9 „Изисквания относно националните разпоредби“.

Описание

Целият раздел е заличен.

Основание: Разделът е заличен, тъй като няма специфични национални изисквания.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменението е във връзка с групата заявител.

Описание

Адресът на групата заявител е актуализиран, а името и адресът на лицето за контакт са заличени.

Основание: Адресът на групата заявител е актуализиран. Лицето за контакт, чиито данни преди това също са били посочени, е счетено за излишно, тъй като може да се направи директен контакт с групата заявител.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Това изменение се отнася за приложение 1.

Описание

Приложение 1 е заличено, а останалите приложения са съответно с нов номер.

Основание: Съдържанието на приложение 1 е счетено за излишно.

Това изменение не води до промяна на единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Havarti“

Референтен номер на ЕС: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Havarti“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Дания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Отлежало твърдо сирене от краве мляко.

Състав

Съдържание на вода: зависи от маслеността в сухото вещество (вж. таблицата по-долу).

Масленост в сухото вещество	Максимално съдържание на вода
от 30 % до < 40 %	54 %
от 45 % до < 55 %	50 %
от 55 % до < 60 %	46 %
от 60 %	44 %

Характеристики

Външен вид:

Може да се произвежда с кора, образувана от специфични микроорганизми, или без такава.

Повърхността може да има покривен слой.

Вътрешна част:

Цвят: Белезникав (или с цвят на слонова кост) до жълтеникав

Консистенция: мека, но достатъчно твърда за нарязване („ал денте“)

Структура: много неравномерно оформени дупки с размера на оризови зърна (обикновено 1 до 2 mm широки и до 10 mm дълги), равномерно разпределени в сиренето. Сирене с масленост 60 % в сухото вещество има по принцип по-малки дупки.

Мирис и вкус: мек, възкисел, ароматен и донякъде плътен. С узряването на сиренето мирисът и вкусът стават по-силно изразени.

Овкусители: Към сиренето може да се добавят следните овкусители, при условие че мирисът и вкусът на сиренето се формират до голяма степен от тази добавка.

Разрешени овкусители:

— подправки и билки, както и смеси от тях

— левурда (млечен лук)

— чесън

— люти чушки халапеньо.

Форма и размер: кръгла или правоъгълна.

Зреене:

— С кора: Една до две седмици зреене под въздействието на микроорганизми при температура 14 до 21 °C, последвано от една до три седмици зреене при температура 8 до 16 °C.

— Без кора: Три седмици зреене при температура 2 до 21 °C.“

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Ако са добавени овкусители, това трябва да бъде посочено отделно от географското указание, но в същото зрително поле.

На етикета на Havarti с най-малко 60 % масленост в сухото вещество може да се добави наименованието „Flødehavarti“ [сметаново Havarti].

4.7. *Кратко определение на географския район*

Дания

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☑ репутацията

☐ качеството

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Дания се гордее с дългогодишните си традиции в млекопроизводството. Датското млекопроизводство може да се опре на уникални експерти и високо равнище на ноу-хау, за което свидетелстват документи, датиращи още от 1921 г., и за което се счита, че се е развивало в течение на повече от 100 години.

От края на XIX век професионалните млекопроизводители в Дания се обучават в обработка на мляко в специални училища — Ladelund Mejeriskole и Dalum Mejeriskole. Обучението в производството на изцедено сирене от край време се основава на производството на Havarti.

От 1921 г. в Дания се предлага висше образование по специалността „Наука и технология на млекопроизводството“ и днес тя е една от малкото страни в света, където е налице такава специалност.

Специфична характеристика на продукта

Havarti представлява вид изцедено сирене, като това обозначение се отнася за начина, по който сиренината се поставя във форма и после се топи. Сиренето се познава по многото неравномерно оформени дупки с размера на оризови зърна, равномерно разпределени в сиренето. Havarti има характерен мек и възкисел вкус, който е едновременно ароматен и дискретно наситен. Консистенцията му е мека, но достатъчно твърда за нарязване („ал денте“). Този вид изцедено сирене се произвежда за първи път в Дания през 1921 г., когато швейцарецът G. Morgenthaler обучава двама производители на млечни продукти в различни датски мандри — Ruds Vedby и Hallebygaard на остров Sjælland — да произвеждат съвсем нов вид изцедено сирене. Това се превръща в голям успех и от тези две мандри производството на новия вид сирене се разпространява в много други мандри в цяла Дания.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или други особености на продукта

Заявлението за защитеното географско указание на Havarti се основава на специфичната му репутация и специфичния метод на производство.

Репутация

„Havarti“ е древна датска дума, датираща от времето на викингите. Тя произлиза от думата *„avarti“*,която обозначава тучен речен бряг с обилна растителност. Наименованието „Havarti“ е свързано с признателност към работата на Hanne Nielsen, която през втората половина на XIX век работи в производството на сирене в стопанство Havartigården в Holte близо до Копенхаген. От 1866 до 1890 г. чрез нея производството на сирене на Havartigården се прочува в цяла Дания и тя става доставчик на кралския двор.

Както в Европейския съюз, така и извън него сиренето Havarti е известно като специалитет с датски произход.

Млекопреработвателният сектор на Дания е участвал с Havarti в изложения и конкурси в страната и в чужбина и е спечелил много награди.

Метод на производство

Производството на Havarti е документирано още от 1921 г. То продължава да бъде основна част от обучението на датските специалисти по млечни продукти и следователно производството на Havarti се описва в много учебници. Има по-специално три етапа на производство, които са решаващи за особеностите на този вид сирене. Управлението на горепосочените етапи и тяхното взаимодействие са от съществено значение, за да получи сиренето описаните характеристики. Знанията, изградени в датските мандри през всички тези години, са създали уникален опит. Поради това е важно Havarti да се произвежда в датски мандри, в които датски специалисти, техници, технолози и инженери от млекопреработвателния сектор в продължение на много години са преминали обучения и квалификации по технологиите, използвани именно за този вид сирене.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638929154696604590/Produktspecifikation%20for%20Havarti%20-%20080925.pdf