C/2025/6706

16.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Havarti“

Referenční číslo EU: PGI-DK-00831-AM01 – 16. září 2025

1. **Název produktu**

„Havarti“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Dánsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Fødevarestyrelsen (Dánská veterinární a potravinářská správa)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny jsou považovány za změny převážně redakční povahy, bez věcného významu. Byly provedeny změny za účelem vyjasnění specifikace produktu. Zároveň byly provedeny mluvnické změny.

Žádost o změnu chráněného zeměpisného označení Havarti nespadá do žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie pro zemědělské produkty stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, tedy nejedná se o:

a) změnu názvu nebo používání názvu;

b) riziko, které narušuje souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

c) změnu, která znamená další omezení uvádění výrobku na trh.

Změny specifikace produktu s chráněným zeměpisným označením Havarti jsou proto klasifikovány jako standardní změna ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválených standardních změn**

Název

Změna týkající se oddílu 2 „Popis produktu Havarti“

Popis

Text „Zralý polotvrdý sýr vyrobený z kravského mléka. Mléko a mléčné výrobky jiného živočišného původu nejsou povoleny.“

byl změněn na:

„Zralý polotvrdý sýr vyrobený z kravského mléka.“

Odůvodnění: Účelem změny je zjednodušit text, aniž by se změnila jeho podstata.

Tato změna vede ke změně oddílu 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna týkající se oddílu 2.1 „Složení“

Popis

Text:

„Obsah tuku v sušině	Maximální obsah vody
30 % to < 40 %	54 %
45 % to < 55 %	50 %
55 % to < 60 %	46 %
60 % nebo více	42 %“

byl změněn na:

„Obsah tuku v sušině	Maximální obsah vody
30 % to < 40 %	54 %
45 % to < 55 %	50 %
55 % to < 60 %	46 %
60 % nebo více	44 %“

Odůvodnění: Maximální obsah vody v sýrech s více než 60 % tuku v sušině byl upraven na 44 %, aby byla zajištěna správná konzistence. Důvodem je, že nové typy syřidel zajišťují stabilnější konzistenci, která zaručuje možnost krájení na plátky, ale zároveň vede k mírně pevnějším sýrům.

Tato změna vede ke změně oddílu 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna týkající se oddílu 2.1 „Složení“

Popis

Text: „Obsah tuku v sušině se udává ve čtyřech stupních, tj. 30+, 45+, 55+ a 60+. Sýr ‚Havarti‘ s minimálně 60 % obsahem tuku v sušině může nést název *fløde*havarti (krémový Havarti). U sýrů Havarti s obsahem tuku v sušině 30 % až < 45 % a 55 % nebo více musí být obsah tuku uveden jako součást názvu. Jako referenční hodnota pro srovnávací údaje o výživové hodnotě ve vztahu k tuku se používá 45 % obsah tuku v sušině.“ byl vypuštěn.

Odůvodnění: Části textu jsou považovány za nadbytečné a informace týkající se označování by měly být místo toho zahrnuty do oddílu 8 o veškerých zvláštních pravidlech pro označování. Kromě toho by se obsah tuku v sušině neměl uvádět společně s názvem Havarti, který by se měl uvádět samostatně.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká bodu o příchutích v oddíle 2.2 „Vlastnosti“.

Popis

Text „Sýr je možno ochutit, například přidáním pažitky a kopru, za předpokladu, že vůně a chuť sýra jsou charakterizovány jejich přidáním a že je (jsou) v názvu uvedena (uvedeny) příchuť (příchuti), která (které) dodává (dodávají) sýru základní charakter, nebo je (jsou) s ním spojena (spojeny).“

byl změněn na:

„Za předpokladu, že to povede k odpovídající charakteristické chuti a vůni sýra, je povoleno do sýra přidat následující příchuti.

Povolené příchuti:

— koření a bylinky a jejich směsi,

— česnek medvědí,

— česnek,

— jalapeños.“

Odůvodnění: Bylo stanoveno, jaké příchuti se mohou do sýru Havarti přidávat.

Tato změna vede ke změně bodu o příchutích v oddíle 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká bodu o zrání v oddíle 2.2 „Vlastnosti“.

Popis

Text „Typická chuť a textura sýru Havarti se vytvoří během procesu zrání:

— S povrchovou kůrkou: zrání pod mazem po dobu 1–2 týdnů při teplotě 14–18 °C, po němž následuje zrání po dobu 1–3 týdnů při teplotě 8–12 °C.

— Bez povrchové kůrky: zrání po dobu tří týdnů při teplotě 5–20 °C.

Sýr Havarti je možno odeslat z výrobního závodu na další zpracování včetně zrání nebo k uskladnění do jiného závodu před uplynutím výše uvedených dob zrání, avšak druhý závod nesmí opustit do doby, než dosáhne minimálního stáří.“

byl změněn na:

„— S povrchovou kůrkou: zrání pod mazem po dobu 1–2 týdnů při teplotě 14–21 °C, po němž následuje zrání po dobu 1–3 týdnů při teplotě 8–16 °C.

— Bez povrchové kůrky: zrání po dobu tří týdnů při teplotě 2–21 °C.“

Odůvodnění: Text byl vypuštěn, protože je považován za nadbytečný a protože se některé informace týkají záležitostí, které by měly být zahrnuty do oddílu 5 o metodě výroby. Požadavky na teplotu byly rovněž upraveny, aby byla zajištěna správná charakteristická chuť a textura.

Tato změna vede ke změně bodu o zrání oddíle 4.2 „Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 4 „Důkaz původu produktu“.

Popis

Text „Všichni výrobci sýru Havarti musí být předem schváleni certifikačním a kontrolním orgánem (viz bod 7 níže). Následné kontroly zahrnují kontrolu výroby a kontrolu výrobků na základě požadavků na výrobu a výrobky stanovených ve specifikaci produktu. Sýry z mlékárny jsou označeny v souladu s platnou legislativou, aby bylo možné dohledat jejich původ v mlékárně. Označování kontrolují úřady. (Viz příloha 1 – stručný popis kontrol).“

byl změněn na:

„Výroba sýru Havarti v Dánsku sahá až do roku 1921. V roce 1952 byl sýr v rámci konvence ve Strese pojmenován po Hanne Nielsenové, která se svou prací na farmě Havartigården významně zasloužila o výrobu sýra.“

Odůvodnění: Účelem změny je sladit text s názvem oddílu. Předchozí text navíc obsahoval informace o kontrolách, které považujeme za nadbytečné, neboť tyto kontroly jsou implicitně obsaženy v příslušných nařízeních.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 5 „Metoda výroby“.

Popis

Text „Syrové kravské mléko je standardizováno z hlediska obsahu tuku a pasterizováno. Přidá se startovací kultura. Přidá se syřidlo. Po dosažení požadované pevnosti se sýřenina odkrojí nožem. Poté se směs promíchá, zbaví syrovátky a zahřeje. Sýřenina se nalije do forem a sýry se poté lisují. Do sýrů se mohou přidávat také různá koření, jako je kmín, kopr, česnek atd. Sýry se zchladí, nasolí a zabalí do plastových obalů. Poté se nechávají různě dlouho zrát v závislosti na tom, jak zralý má být konečný produkt. Pokud je požadováno povrchové zrání, aplikuje se na kůru po nasolení kultura *Brevibacterium linens*.

(Viz vývojový diagram výroby sýru Havarti v příloze 2 a v příloze 3 ‚Popis vybraných kroků výrobního procesu‘).“

byl změněn na:

„Syrové kravské mléko je standardizováno z hlediska obsahu tuku a pasterizováno. Přidá se startovací kultura. Přidá se syřidlo. Po dosažení požadované pevnosti se sýřenina odkrojí nožem. Poté se směs promíchá, zbaví syrovátky a zahřeje. Sýřenina se oddělí od syrovátky a (jak je znázorněno na vývojovém diagramu v příloze 1) se nalije do forem a sýry se poté lisují. Sýry se zchladí, nasolí a zabalí do plastových obalů nebo se potřou mazem (povrchové zrání) (rovněž znázorněno ve vývojovém diagramu v příloze 1). Poté se nechávají různě dlouho zrát v závislosti na tom, jak zralý má být konečný produkt. Povrchové zrání lze podpořit nanesením kultury *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* nebo *Brevibacterium linens* na kůrku po nasolení v souladu s pokyny uvedenými ve vývojovém diagramu v příloze 1 a ‚dánskou metodou‘ popsanou v příloze 2.

Sýry zrají ve výrobním závodě, dokud nedosáhnou charakteristické chuti a textury. Sýry mohou být odeslány k dalšímu zrání nebo skladování do jiného závodu až poté, co získají své specifické vlastnosti.

Během zrání nebo po něm a před zabalením se sýr případně omyje a osuší.“

Odůvodnění: Byly uvedeny podrobnosti o tom, které kultury mohou být použity k podpoře povrchového zrání a kdy mohou být sýry odeslány do jiného závodu k dalšímu zrání nebo skladování. Jinými slovy, byla vyjasněna metoda výroby.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Tato změna se týká oddílu 6.2 „Historie“ specifikace produktu.

Popis

Poslední věta oddílu, která zní: „V současnosti dosahuje výroba sýru Havarti 32 700 tun, což představuje 10,2 % celkové výroby sýrů v Dánsku.“, byla vypuštěna.

Odůvodnění: Věta byla vypuštěna, protože se jedná o historickou informaci.

Tato změna vede ke změně bodu „Shrnutí souvislosti“ v oddíle 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 6.3 „Specifičnost produktu“ specifikace produktu.

Popis

Poslední věta oddílu, která zní: „V rámci konvence ve Strese z roku 1952 byl sýr Havarti uznán jako samostatný druh dánského sýra, nikoli jako kopie existujícího zahraničního sýra.“, byla vypuštěna.

Odůvodnění: Tato věta byla vypuštěna, protože se jedná o opakování věty z oddílu 6.2 specifikace produktu.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 6.4 „Dobrá pověst a metoda výroby“ specifikace produktu.

Popis

Věta v šestém odstavci:

„Již více než 100 let je sýr Havarti na těchto akcích vždy dobře zastoupen a stále si udržuje velmi silnou pozici, naposledy v roce 2009 na Národní výstavě mlékárenských výrobků a okresních výstavách (viz příloha 8).“

byla změněna na:

„Již více než 100 let je sýr Havarti na těchto akcích vždy dobře zastoupen a stále si udržuje velmi silnou pozici (viz příloha 7).“

Odůvodnění: Věta byla vypuštěna, protože se jedná o historickou informaci. Číslo přílohy bylo rovněž opraveno.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 7 „Certifikační a kontrolní orgán“ specifikace produktu.

Popis

Vypouští se celý oddíl. Následující oddíl byl odpovídajícím způsobem přečíslován.

Odůvodnění: Informace o tom, kdo je odpovědný za kontrolu souladu se specifikací produktu, se nepovažují za relevantní pro zahrnutí do specifikace.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 8 „Veškerá zvláštní pravidla pro označování“, který se nyní stává oddílem 7 specifikace produktu.

Popis

Text „Havarti 60+, 55+, 45+ nebo 30+, v závislosti na obsahu tuku, a ‚chráněné zeměpisné označení‘ nebo ‚CHZO‘ a/nebo oficiální symboly EU.“

byl změněn na:

„Pokud byly přidány příchuti, musí být uvedeny odděleně od zeměpisného označení, ale ve stejném zorném poli jako zeměpisné označení.

Název ‚Fløde havarti‘ (krémový Havarti) může být přidán na etiketu Havarti obsahující nejméně 60 % tuku v sušině.“

Odůvodnění: Předchozí text byl vypuštěn, protože jeho obsah je považován za nadbytečný. Nový text se týká informací, které byly dříve uvedeny na jiném místě specifikace produktu, ale které by měly být zahrnuty do oddílu o označování.

Tato změna vede ke změně oddílu 4.6 „Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“ jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká oddílu 9 „Veškeré požadavky týkající se vnitrostátních předpisů“.

Popis

Vypouští se celý oddíl.

Odůvodnění: Tento oddíl byl vypuštěn, protože neexistují žádné vnitrostátní požadavky.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna se týká seskupení žadatelů.

Popis

Byla aktualizována adresa seskupení žadatelů a vymazán název a adresa kontaktní osoby.

Odůvodnění: Adresa seskupení žadatelů byla aktualizována. Kontaktní osoba, jejíž údaje byly dříve rovněž uvedeny, je považována za nadbytečnou, protože seskupení žadatelů lze kontaktovat přímo.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna týkající se přílohy 1.

Popis

Příloha 1 byla zrušena a ostatní přílohy byly odpovídajícím způsobem přečíslovány.

Odůvodnění: Obsah přílohy 1 se považuje za nadbytečný.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Havarti“

Referenční číslo EU: PGI-DK-00831-AM01 – 16. září 2025

1. **Název (názvy)**

„Havarti“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Dánsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Zralý polotvrdý sýr vyrobený z kravského mléka.

Složení

Obsah vody: závisí na obsahu tuku v sušině (viz níže uvedená tabulka).

Obsah tuku v sušině	Maximální obsah vody
30 % to < 40 %	54 %
45 % to < 55 %	50 %
55 % to < 60 %	46 %
60 % nebo více	44 %

Vlastnosti

Vzhled:

Sýr může být vyroben s povrchovou kůrkou se zráním pod mazem nebo bez ní.

Povrch může být pokryt povlakem.

Hmota:

Barva: bělavá (nebo slonovinově bílá) až žlutavá

Konzistence: měkký, dobře se však krájí a je pevný na skus (al dente).

Struktura: velké množství nepravidelných ok velikosti rýžového zrna (většinou 1–2mm na šířku a do 10mm na délku), která jsou rovnoměrně rozmístěna po celém sýru. U sýrů s60% obsahem tuku v sušině jsou oka obyčejně menší.

Vůně a chuť: jemná, kyselá, aromatická a plná. Čím je sýr zralejší, tím je vůně a chuť výraznější.

Příchuti: Za předpokladu, že to povede k odpovídající charakteristické chuti a vůni sýra, je povoleno do sýra přidat následující příchuti.

Povolené příchuti:

— koření a bylinky a jejich směsi,

— česnek medvědí,

— česnek,

— jalapeños.

Tvar a velikost: Kulatý nebo obdélníkový.

Zrání:

— S povrchovou kůrkou: zrání pod mazem po dobu 1–2 týdnů při teplotě 14–21 °C, po němž následuje zrání po dobu 1–3 týdnů při teplotě 8–16 °C.

— Bez povrchové kůrky: zrání po dobu tří týdnů při teplotě 2–21 °C.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pokud byly přidány příchuti, musí být uvedeny odděleně od zeměpisného označení, ale ve stejném zorném poli jako zeměpisné označení.

Název „Flødehavarti“ (krémový Havarti) může být přidán na etiketu Havarti obsahující nejméně 60 % tuku v sušině.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Dánsko

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ dobré pověsti

☐ kvalitě

☑ ostatních vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Dánsko se může pochlubit dlouhou mlékárenskou tradicí. Dánský mlékárenský průmysl disponuje jedinečnými odbornými znalostmi a vysokou úrovní know-how, kterou lze doložit od roku 1921 a která se buduje už více než 100 let.

Od konce 19. století se mlékaři v Dánsku školí v oblasti dalšího zpracování mléka na specializovaných školách (Ladelund Mejeriskole a Dalum Mejeriskole). Sýr Havarti je základem pro odbornou přípravu v oblasti výroby sýrů pomocí přečerpání sýřeniny.

Od roku 1921 existuje v Dánsku vysokoškolské vzdělání v oblasti mlékařství a mlékárenské techniky. Dánsko je tak dnes jednou z mála zemí na světě, která ještě takové vzdělání nabízí.

Specifičnost produktu

Havarti je sýr vyrobený tzv. přečerpáním sýřeniny, což je označení vztahující se ke způsobu formování a tavení sýřeniny. Sýr lze poznat podle velkého množství nepravidelných ok velikosti rýžového zrna, která jsou rovnoměrně rozmístěna po celém sýru. Havarti má charakteristickou jemnou, kyselou chuť, která je zároveň aromatická a plná. Je měkký, dobře se však krájí a je pevný na skus (al dente). Poprvé byl v Dánsku vyroben v roce 1921, kdy Švýcar G. Morgenthaler naučil dva mlékaře ve dvou různých mlékárnách (Ruds Vedby a Hallebygaard na ostrově Sjælland), jak přečerpáním sýřeniny vyrobit úplně nový druh sýru. Sýr měl velký úspěch a jeho výroba se rozšířila z těchto dvou mlékáren do mnohých dalších po celém Dánsku.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Ochrana zeměpisného označení sýru Havarti se zakládá na jeho zvláště dobré pověsti a metodě výroby.

Dobrá pověst

Havarti je velmi starý dánský výraz z doby Vikingů. Je odvozen od slova *avarti*, které označuje břeh řeky s bujně kvetoucími květinami. Název „Havarti“ se pojí s Hanne Nielsenovou a její prací v oblasti výroby sýrů na farmě Havartigården v městečku Holte nedaleko Kodaně v druhé polovině 19. století. V letech 1866–1890 proslavila výrobu sýrů na farmě Havartigården po celém Dánsku a stala se dodavatelem dánského královského dvora.

V Unii i za jejími hranicemi je sýr Havarti známý jako dánská specialita.

Dánští mlékaři se se sýrem Havarti účastní výstav a soutěží na vnitrostátní i mezinárodní úrovni, na nichž vyhráli mnohá ocenění.

Metoda výroby

První pedagogické podklady týkající se výroby sýru Havarti se datují z roku 1921 a jsou i nadále běžnou součástí výuky mlékařů v Dánsku. Zmínky o výrobě sýru Havarti je proto možné najít v mnoha vzdělávacích materiálech. Charakter sýru určují především tři fáze, které jsou součástí výrobního postupu. Hlavním faktorem pro dosažení popsaných vlastností sýru je kontrola těchto fází a jejich vzájemné působení. Know-how, které se v dánských mlékárnách během těchto let vytvořilo, představuje jedinečný soubor zkušeností. Z tohoto důvodu záleží na tom, aby výroba sýru Havarti probíhala v dánských mlékárnách, v nichž mlékaři, mlékárenští laboranti, technici a inženýři dlouhá léta získávali důkladnou průpravu a vzdělání v oblasti technologií používaných konkrétně při výrobě tohoto druhu sýru.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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