C/2025/6706

16.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Havarti«

EU-referencenummer: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Havarti«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Danmark

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Fødevarestyrelsen

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne vurderes hovedsageligt at være af redaktionel karakter uden indholdsmæssige betydning. Der er foretaget ændringer med det formål at præcisere produktspecifikationen. Der er desuden foretaget grammatiske ændringer.

Anmodningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse Havarti henhører ikke under et af de tre tilfælde i art. 24, stk. 3, i forordning (EU) No 2024/1143, hvor der er tale om en EU-ændring for landbrugsprodukter, dvs.:

a) en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen.

b) risiko for, at tilknytningen til det geografiske område nævnt i enhedsdokumentet ikke kommer i betragtning.

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

Ændring af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse Havarti klassificeres derfor som en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) No 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring vedrørende afsnit 2. Beskrivelse af Havarti:

Beskrivelse

Teksten »Modnet fast ost, tilvirket af mælk af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden animalsk oprindelse er ikke tilladt.«

Ændres til:

»Modnet fast ost, tilvirket af komælk.«

Begrundelse: Formålet med ændringen er en simplificering af teksten, idet der indholdsmæssigt ikke foretages nogen ændring.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets afsnit 4.2 Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring vedrørende afsnit 2.1 Sammensætning.

Beskrivelse

Teksten:

»Fedt i tørstof:	Maks. vand indhold:
Fra 30 % til < 40 %	54 %
Fra 45 % til< 55 %	50 %
Fra 55 % til< 60 %	46 %
Fra 60 %	42 %«

Ændres til:

Fedt i tørstof:	Maks. vandindhold:
»Fra 30 % til < 40 %	54 %
Fra 45 % til < 55 %	50 %
Fra 55 % til < 60 %	46 %
Fra 60 %	4 %«

Begrundelse: Det maksimale vandindhold for oste med fedt i tørstof på mere end 60 % er justeret til 44 %, for sikre den rigtige konsistens, da nye løbetyper giver mere stabil konsistens, hvilket sikrer slice-ability/skivebarhed, men også medfører lidt fastere oste.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets afsnit 4.2 Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører afsnit 2.1 Sammensætning.

Beskrivelse

Teksten »Fedt i tørstof indhold angives i 4 trin, dvs. 30+, 45+, 55+ og 60+. Havarti med mindst 60 pct. fedt i tørstof kan benævnes flødehavarti. For Havarti med indhold af fedt i tørstof fra 30 til<45 % og fra 55 % skal fedtindholdet fremgå af benævnelsen. 45 % fedt i tørstof anvendes som reference for sammenlignende ernæringsanprisning for fedtindhold« slettes.

Begrundelse: Dele af teksten findes overflødig, og oplysninger vedrørende mærkning skal i stedet fremgå af afsnit 8 om eventuelle særlige regler for mærkning. Derudover skal angivelse af fedt i tørstof ikke angives sammen med betegnelsen Havarti, da betegnelsen Havarti skal stå isoleret.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører punktet om smagstilsætninger under afsnit 2.2. Egenskaber.

Beskrivelse

Teksten: »Der kan tilsættes krydderi, som bl.a. purløg og dild, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen, og at de(n) karaktergivende smagstilsætning(er) indgår i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil.«

Ændres til:

»Der kan tilsættes nedenstående smagsstilsætninger til osten, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.

Tilladte smagstilsætninger:

— Krydderier og krydderurter, samt blandinger heraf

— Ramsløg

— Hvidløg

— Jalapenos«

Begrundelse: Det præciseres, hvilke smagstilsætninger, der er tilladt i Havarti.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om smagstilsætninger under afsnit 4.2 Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører punktet om lagring under afsnit 2.2. Egenskaber.

Beskrivelse

Teksten: »Havartis smags- og teksturkarakteristika opnås efter følgende modningsforløb:

— Med skorpe: Kitmodning i 1-2 uger ved 14-18 °C efterfulgt af modning i 1-3 uger ved 8-12 °C.

— Skorpefri: Modning i 3 uger ved 5-20 °C.

Havarti må afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling, herunder modning, eller oplagring i anden virksomhed, forinden de har opnået denne alder, men må ikke udleveres fra denne anden virksomhed, forinden ostene har opnået minimumsalderen.«

Ændres til:

»— Med skorpe: Kitmodning i 1-2 uger ved 14-21 °C efterfulgt af modning i 1-3 uger ved 8-16 °C.

— Skorpefri: Modning i 3 uger ved 2 - 21 °C.«

Begrundelse: Tekst er fjernet, da det vurderes at være overflødigt, og da dele af oplysninger vedrører forhold, som bør fremgå af afsnit 5 vedrørende fremstillingsmetode. Derudover er temperaturkravene justeret for at sikre den korrekte smags- og teksturkarakteristika.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets punkt om lagring under afsnit 4.2 Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører afsnit 4. Bevis for oprindelse af produktet.

Beskrivelse

Teksten: »Alle producenter af Havarti skal forhåndsgodkendes af certificerings- og kontrolorganet (se under punkt 7). Den efterfølgende kontrol omfatter inspektion af produktion samt kontrol af produktet med afsæt i de krav til produktion og produktet, der følger af varespecifikationen. Fra mejeriet mærkes i henhold til gældende lovgivning, så sporbarheden tilbage til mejeriet er sikret. Mærkningen er underlagt myndighedskontrol. (Se bilag 1 - en kort beskrivelse af kontrollen)«

Ændres til:

»Produktionen af Havarti i Danmark kan ledes tilbage til 1921. Osten blev ved Stresa-konventionen i 1952 opkaldt efter Hanne Nielsen, som i sit virke fra Havarthigården havde stor indflydelse på produktionen af ost.«

Begrundelse: Formålet med ændringen er at have en tekst der er forenelig med titlen på afsnittet. Den tidligere tekst vedrørte desuden oplysninger om kontrollen, som vi mener er overflødig, da det følger af reglerne på området.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører afsnit 5. Fremstillingsmetode.

Beskrivelse

Teksten: »Rå komælk fedtstandardiseres og pasteuriseres, syrevækker tilsættes. Løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning. Ostekornene fyldes i forme, herefter presses ostene. Ostene kan desuden tilsættes forskellige krydderier som kommen, dild, hvidløg etc. Ostene afkøles, saltes og pakkes i plast. De gennemgår derefter en lagringsproces af forskellig længde afhængig af ønsket modningsgrad i det færdige produkt. Oenskes overflademodning paafoeres skorpen kultur af brevibacterium linens efter saltning.

(Se flowdiagram for fremstilling af Havarti i bilag 2 samt bilag 3, beskrivelse af udvalgte skridt i fremstillingsprocessen)«

Ændres til:

»Rå komælk fedtstandardiseres og pasteuriseres, syrevækker tilsættes. Løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning. Ostekornene separeres fra vallen og (som det fremgår af blokdiagrammet i bilag 1) fyldes i forme, herefter presses ostene. Ostene afkøles, saltes og pakkes i plast eller kitbehandles (overflademodning) (fremgår ligeledes af blokdiagrammet i bilag 1). De gennemgår derefter en lagringsproces af forskellig længde afhængig af ønsket modningsgrad i det færdige produkt. Overflademodning kan fremmes ved at påføre skorpen kultur af Debaromyces hansenii, Geotrichum candidum eller Brevibacterium linens efter saltning, efter de retningslinjer, der fremgår af blokdiagrammet i bilag 1 og »den danske metode«, der er beskrevet i bilag 2.

Ostene modnes på fremstillingsvirksomheden til smags- og teksturkarakteristika er opnået, og kan først afsendes til yderligere modning eller oplagring i anden virksomhed, når ostene har opnået de karakteristiske egenskaber.

Osten kan evt. vaskes og tørres under eller efter lagringen inden osten emballeres.«

Begrundelse: Det er uddybet, hvilke kulturer der kan anvendes for at fremme overflademodning, samt hvornår ostene kan afsendes til anden virksomhed til yderligere modning eller oplagring. Der er således tale om en præcisering af fremstillingsmetoden.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 6.2. Historik.

Beskrivelse

Den sidste sætning i afsnittet, som lyder »I dag udgør Havarti med 32.700 tons ca. 10,2 % af den totale danske osteproduktion« fjernes.

Begrundelse: Sætningen fjernes idet der er tale om en historisk opgørelse.

Ændringen medfører ændring af punktet sammenfatning af tilknytningen i enhedsdokumentets afsnit 5 Tilknytning til det geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 6.3. Produktets egenart.

Beskrivelse

Den sidste sætning i afsnittet, som lyder »I henhold til Stresa-konventionen fra 1952 blev Havarti anerkendt som en egentlig dansk ostesort og ikke som en efterligning efter et udenlandsk forbillede« fjernes.

Begrundelse: Sætningen fjernes idet der er tale om en gentagelse af en sætning fra produktspecifikationens afsnit 6.2.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 6.4. Omdømme og produktionsmetoden.

Beskrivelse

I sjette afsnit ændres sætningen:

»Havarti har altid været meget repræsenteret i over 100 år og er fortsat særdeles aktiv senest ved Landsmejeriudstillingen og Kredsudstillinger i 2009 (Se bilag 8)«

Til:

»Havarti har altid været meget repræsenteret i over 100 år og er fortsat særdeles aktiv (se bilag 7).«

Begrundelse: Sætningen fjernes idet der er tale om en historisk oplysning. Derudover rettes bilag nr.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 7. Certificerings- og kontrolorgan.

Beskrivelse

Hele afsnittet udgår. Nummereringen af det efterfølgende afsnit rettes til som følge heraf.

Begrundelse: Oplysning om, hvem der er ansvarlig for kontrol med overholdelse af produktspecifikationen vurderes ikke relevant at medtage i produktspecifikationen.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 8. Eventuelle særlige regler for mærkning, som nu er blevet til afsnit 7.

Beskrivelse

Teksten: »Havarti 60+, 55+, 45+ eller 30+ afhængig af fedtprocent suppleret med »beskyttet geografisk betegnelse« eller »BGB« og/eller de officielle EU-symboler.«

Ændres til:

»Hvis smagstilsætninger er tilsat, skal dette angives adskilt fra den geografiske betegnelse, men i samme synsfelt som den geografiske betegnelse.

Mærkning af Havarti med mindst 60 % fedt i tørstof kan suppleres med angivelsen »Flødehavarti«.«

Begrundelse: Den tidligere tekst slettes, idet indholdet anses som overflødigt. Den nye tekst vedrører indhold, som tidligere var angivet andet sted i produktspecifikationen, men som bør fremgå af afsnittet om mærkning.

Ændringen medfører ændring af enhedsdokumentets afsnit 4.6. Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til..

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører afsnit 9. Eventuelle krav om nationale bestemmelser.

Beskrivelse

Hele afsnittet udgår.

Begrundelse: Afsnittet udgår, da der ikke findes nogle nationale krav.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører den ansøgende sammenslutning.

Beskrivelse

Adresse på den ansøgende sammenslutning opdateres, og navn og adresse på kontaktperson slettes.

Begrundelse: Opdatering af adresse for den ansøgende sammenslutning. Kontaktpersonen, der tidligere også fremgik, findes overflødig, idet kontakt kan foregå direkte til den ansøgende sammenslutning.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændringen vedrører bilag 1.

Beskrivelse

Bilag 1 fjernes, og nummereringen af de resterende bilag tilrettes derefter.

Begrundelse: Indholdet i bilag 1 vurderes overflødigt.

Ændringen medfører ikke ændring af enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Havarti«

EU-referencenummer: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Havarti«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Danmark

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 - Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Fast modnet ost, tilvirket af komælk.

Sammensætning:

Vandindhold: afhængigt af fedt i tørstofindholdet, jf. nedenstående tabel

Fedt i tørstof	Maks. vandindhold
Fra 30 % til < 40 %	54 %
Fra 45 % til < 55 %	50 %
Fra 55 % til < 60 %	46 %
Fra 60 %	44 %

Egenskaber

Ydre:

Kan tilvirkes med eller uden kitmodnet skorpe.

Overfladen kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til ren gullig.

Konsistens: Blød, men fortsat skærbar og med bid (al dente).

Bygning: Mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris (for det meste 1-2 mm i bredden og op til 10 mm i længden), jævnt fordelt i osten. I ost med 60 pct. fedt i tørstof vil hullerne gennemgående være mindre.

Lugt og smag: Mild, syrlig, aromatisk og med en vis fylde. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Smagstilsætninger: Der kan tilsættes nedenstående smagsstilsætninger til osten, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.

Tilladte smagstilsætninger:

— Krydderier og krydderurter, samt blandinger heraf

— Ramsløg

— Hvidløg

— Jalapenos

Tilvirkningsform og størrelse: Rund eller firkantet.

Lagring:

— Med skorpe: Kitmodning i 1-2 uger ved 14-21 °C efterfulgt af modning i 1-3 uger ved 8-16 °C.

— Skorpefri: Modning i 3 uger ved 2 - 21 °C.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

-

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

-

4.6. *Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til*

Hvis smagstilsætninger er tilsat, skal dette angives adskilt fra den geografiske betegnelse, men i samme synsfelt som den geografiske betegnelse.

Mærkning af Havarti med mindst 60 pct. fedt i tørstof kan suppleres med angivelsen »Flødehavarti«.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Danmark

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ kvalitet

☑ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Der er lange og stolte mejeritraditioner i Danmark. Mejeribruget i Danmark har et unikt fagligt fællesskab og et højt fagligt niveau som kan dokumenters tilbage til 1921 og menes at have været udviklet gennem mere end 100 år.

Siden slutningen af 1800-tallet har Danmark uddannet faglærte mejerister i videreforarbejdning af mælken på særlige skoler — Ladelund Mejeriskole og Dalum Mejeriskole. I undervisningen af produktion af fisket ost har det været med Havarti som basis.

Siden 1921 har Danmark haft en akademisk uddannelse i mejeri videnskab og teknologi og er i dag et af de få lande i verden, hvor man stadig har denne uddannelse.

Produktets egenart

Havarti er en såkaldt fisket ost, hvilket relaterer sig til den måde, hvorpå ostekoaglet fyldes i forme og efterfølgende smelter sammen. Man kan genkende osten på de mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris, jævnt fordelt i osten Havarti har en karakteristisk milde og syrlige smag, som også er aromatisk og med en diskret fylde. Den er blød, men stadig skærbar, som den »al dente« konsistens fuldender. Denne fiskede ost var først produceret i Danmark i 1921, da G. Morgenthaler fra Schweiz lærte to mejerister på to mejerier — Ruds Vedby og Hallebygaard på Sjælland — hvordan man producerede en totalt ny fisket ost. Dette var en stor succes og production af de nye oste spredte sig fra disse to mejeriertil mange andre mejerier i hele Danmark.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn

Beskyttelse af Havarti som en geografisk betegnelse bygger på Havartis specifikke omdømme og produktionsmetode.

Omdømme

Havarti er meget gammelt dansk ord dateret tilbage til vikingetiden. Det oprinder fra ordet avarti og angiver en frodig, blomstrende flodbred. Navnet »Havarti« relaterer sig tilbage til Hanne Nielsen for hendes arbejde inden for produktionen af oste på Havartigården ved Holte nær København i den sidste del af det 19. århundred Fra 1866 til 1890 lavede hun osteproduktionen på Havartigården berømt i hele Danmark, og hun blev kongelig hof leverandør.

Havarti har i, som udenfor fællesskabet, et omdømme af en specialitet af dansk oprindelse.

Dansk mejeribrug har deltaget med Havarti — og modtaget en lang række anerkendelser — ved udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt.

Produktionsmetode

Læren om fremstillingen af Havarti kan dokumenteres tilbage til 1921. Læren har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeristuddannelse og der henvises derfor også til fremstillingen af Havarti i en lang række lærebøger. Der er særligt tre faser i fremstillingsprocessen, der er afgørende for ostens egenart. Det er styringen af de nævnte faser og disses samspil der er afgørende for at osten opnår de beskrevne karakteristika. Den knowhow, der igennem alle disse år er opbygget på danske mejerier har fremavlet en unik erfaring. Derfor er det vigtigt, at produktionen af Havarti foregår på danske mejerier, hvor mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører gennem et langt spand af år har fået en gennemgribende uddannelse og undervisning i teknologien for netop denne ostesort.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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