C/2025/6706

16.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6706)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Havarti“

EU-Nr.: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Havarti“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Dänemark

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Fødevarestyrelsen (dänische Veterinär- und Lebensmittelbehörde)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen sind hauptsächlich redaktioneller Art, ohne inhaltliche Bedeutung. Die Änderungen dienen der Präzisierung der Produktspezifikation. Die Änderungen sind auch grammatikalischer Natur.

Der Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Havarti“ fällt unter keinen der drei Fälle gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, die eine Unionsänderung für landwirtschaftliche Erzeugnisse darstellen, da die Änderung

a) keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthält;

b) nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

c) keine weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die Änderungen der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Havarti“ werden daher als Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 eingestuft.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2 „Beschreibung von ‚Havarti'"

Beschreibung

Der Wortlaut „Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus Rindermilch. Die Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen anderen tierischen Ursprungs ist nicht zulässig."

wird wie folgt geändert:

„Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch."

Begründung: Der Zweck der Änderung besteht darin, den Text zu vereinfachen, ohne ihn inhaltlich zu verändern.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt" des Einzigen Dokuments mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.1 „Zusammensetzung"

Beschreibung

Der Wortlaut

„Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 30 % bis < 40 %	54 %
von 45 % bis < 55 %	50 %
von 55 % bis < 60 %	46 %
Ab 60 %	42 %"

wird wie folgt geändert:

„Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 30 % bis < 40 %	54 %
von 45 % bis < 55 %	50 %
von 55 % bis < 60 %	46 %
Ab 60 %	44 %"

Begründung: Der maximale Wassergehalt von Käse mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von mehr als 60 % wurde auf 44 % angepasst, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten. Grund ist, dass die Verwendung neuer Labsorten zu mehr Stabilität führt, wodurch Schnittfestigkeit sichergestellt wird, die Käse aber auch etwas fester werden.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt" des Einzigen Dokuments mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Die Änderung von Rubrik 2.1 „Zusammensetzung"

Beschreibung

Folgender Text wird gestrichen: „Der Fettgehalt in der Trockenmasse wird in vier Stufen angegeben: 30+, 45+, 55+ bzw. 60+. ‚Havarti' mit mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse darf als ‚Flødehavarti' (‚Rahmhavarti') bezeichnet werden. Für ‚Havarti' mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von 30 % bis < 45 % und ab 55 % muss der Fettgehalt aus der Bezeichnung hervorgehen. Als Bezugswert für vergleichende nährwertbezogene Angaben zum Fettgehalt wird die Fettgehaltsstufe 45+ (45 % Fett in der Trockenmasse) herangezogen."

Begründung: Diese Textteile werden als überflüssig angesehen; Informationen zur Kennzeichnung sollten stattdessen in Rubrik 8 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“ aufgenommen werden. Ferner sollte der Fettgehalt in der Trockenmasse nicht zusammen mit dem Namen „Havarti“ angegeben werden, der isoliert erscheinen sollte.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.2 „Merkmale“ unter „Geschmackszusätze“

Beschreibung

Der Wortlaut „Die Zugabe von Gewürzen wie Schnittlauch und Dill ist gestattet, sofern Geruch und Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden und der charakterbestimmende Geschmackszusatz bzw. die charakterbestimmenden Geschmackszusätze als Teil der Benennung selbst erscheint bzw. erscheinen oder im Zusammenhang mit dieser angegeben wird bzw. werden.“

wird wie folgt geändert:

„Dem Käse dürfen folgende Geschmackszusätze beigegeben werden, sofern der Geruch und der Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden.

Zulässige Geschmackszusätze:

— Gewürze und Kräuter sowie Mischungen daraus

— Bärlauch

— Knoblauch

— Jalapeños.“

Begründung: Es wird präzisiert, welche Geschmackszusätze „Havarti“ beigegeben werden dürfen.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt“ des Einzigen Dokuments unter „Geschmackszusätze“ mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 2.2 „Merkmale“ unter „Lagerung“

Beschreibung

Der Wortlaut „Die Geschmacks- und Texturmerkmale von ‚Havarti‘ werden nach folgendem Reifungsprozess erreicht:

— Mit Rinde: Ein- bis zweiwöchige Schmierereifung bei 14 °C bis 18 °C, gefolgt von einer ein- bis dreiwöchigen Reifung bei 8 bis 12 °C.

— Ohne Rinde: Dreiwöchige Reifung bei 5 °C bis 20 °C.

‚Havarti‘ darf vor Erreichen dieses Alters vom Erzeugerbetrieb zur Weiterverarbeitung, u. a. zur Reifung oder Lagerung, an einen anderen Betrieb abgegeben werden, doch darf der Käse von diesem zweiten Betrieb nicht ausgeliefert werden, bevor er nicht das Mindestalter erreicht hat.“

wird wie folgt geändert:

„— Mit Rinde: Ein- bis zweiwöchige Schmierereifung bei 14 °C bis 21 °C, gefolgt von einer ein- bis dreiwöchigen Reifung bei 8 bis 16 °C.

— Ohne Rinde: Dreiwöchige Reifung bei 2 °C bis 21 °C.“

Begründung: Teile des Texts werden gestrichen, da sie als überflüssig angesehen werden und weil die Informationen teils Aspekte betreffen, die in Rubrik 5 über das Herstellungsverfahren aufgenommen werden sollten. Zudem werden die Temperaturanforderungen angepasst, damit der richtige charakteristische Geschmack und die richtige Textur gewährleistet wird.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.2 „Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt“ des Einzigen Dokuments unter „Lagerung“ mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 4 „Ursprungsnachweis des Erzeugnisses“

Beschreibung

Der Wortlaut „Alle Hersteller von ‚Havarti‘ müssen von der Bescheinigungs- und Kontrollstelle vorab zugelassen worden sein (siehe Rubrik 7). Die nachfolgenden Kontrollen umfassen die Überprüfung der Herstellung und der Erzeugnisse auf der Grundlage der in der Produktspezifikation festgelegten Herstellungs- und Erzeugnisanforderungen. Bevor der Käse die Molkerei verlässt, wird er gemäß den geltenden Rechtsvorschriften etikettiert, wodurch die Rückverfolgbarkeit zur jeweiligen Molkerei gewährleistet ist. Die Etikettierung unterliegt einer amtlichen Überwachung. (Siehe Anhang 1 – Kurzbeschreibung der Kontrollen.)“

wird wie folgt geändert:

„Die Herstellung von ‚Havarti‘ in Dänemark lässt sich bis ins Jahr 1921 zurückverfolgen. Im Jahr 1952 wurde der Käse im Rahmen des Übereinkommens von Stresa nach Hanne Nielsen benannt, die durch ihre Arbeit auf dem Gutshof Havartigården einen großen Einfluss auf die Käseerzeugung hatte.“

Begründung: Der Zweck der Änderung besteht darin, den Text an den Titel der Rubrik anzupassen. Darüber hinaus enthält der ursprüngliche Text Informationen über Kontrollen, die als überflüssig erachtet werden, da solche Kontrollen in den einschlägigen Vorschriften implizit enthalten sind.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 5 „Herstellungsverfahren“

Beschreibung

Der Wortlaut „Kuhrohmilch wird auf den erforderlichen Fettgehalt eingestellt und pasteurisiert. Säurewecker werden zugegeben. Lab wird zugegeben. Der Käsebruch wird bei geeigneter Festigkeit mit einem Schneidewerk zerkleinert. Anschließend wird die Mischung gerührt, von Molke befreit und erhitzt. Der Käsebruch wird in Formen gefüllt und daraufhin gepresst. Dem Käse können auch verschiedene Gewürze wie Kümmel, Dill, Knoblauch usw. zugesetzt werden. Der Käse wird gekühlt, gesalzen und in Kunststoff verpackt. Daraufhin wird er je nach gewünschtem Reifegrad des Fertigerzeugnisses unterschiedlich lange gereift. Wenn eine Oberflächenreifung gewünscht ist, wird nach dem Salzen eine Kultur von *Brevibacterium linens* auf die Rinde aufgetragen.

(Siehe Flussdiagramm zur Herstellung von ‚Havarti‘ in Anhang 2 und Anhang 3 ‚Beschreibung der ausgewählten Schritte im Herstellungsverfahren‘.).“

wird wie folgt geändert:

„Kuhrohmilch wird auf den erforderlichen Fettgehalt eingestellt und pasteurisiert. Säurewecker werden zugegeben. Lab wird zugegeben. Der Käsebruch wird bei geeigneter Festigkeit mit einem Schneidewerk zerkleinert. Anschließend wird die Mischung gerührt, von Molke befreit und erhitzt. Der Käsebruch wird von der Molke befreit und (wie im Flussdiagramm in Anhang 1 dargestellt) in Formen gefüllt und daraufhin gepresst. Der Käse wird gekühlt, gesalzen und in Kunststoff verpackt oder mit einer Schmiereschicht versehen (Oberflächenreifung) (siehe ebenfalls das Flussdiagramm in Anhang 1). Daraufhin wird er je nach gewünschtem Reifegrad des Fertigerzeugnisses unterschiedlich lange gereift. Die Oberflächenreifung kann gefördert werden, indem nach dem Salzen eine Kultur von *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* oder *Brevibacterium linens* auf die Rinde aufgetragen wird, gemäß den Leitlinien im Flussdiagramm in Anhang 1 und dem in Anhang 2 beschriebenen ‚dänischen Verfahren‘.

Der Käse wird im Herstellungsbetrieb gereift, bis sein charakteristischer Geschmack und seine charakteristische Textur erreicht sind. Der Käse darf erst dann zur weiteren Reifung oder Lagerung an einen anderen Betrieb abgegeben werden, wenn er seine besonderen Merkmale erlangt hat.

Der Käse kann optional während oder nach der Reifung und vor dem Verpacken abgewaschen und abgetrocknet werden.“

Begründung: Es werden Angaben darüber gemacht, welche Kulturen zur Förderung der Oberflächenreifung verwendet werden dürfen und wann der Käse zur weiteren Reifung oder Lagerung an einen anderen Betrieb abgegeben werden darf. Anders ausgedrückt: Das Herstellungsverfahren wird präzisiert.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.2 „Geschichtlicher Hintergrund“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Der letzte Satz in der Rubrik wird gestrichen: „Heute macht die Herstellung von ‚Havarti‘ mit 32 700 Tonnen ca. 10,2 % der dänischen Gesamtkäseproduktion aus.“

Begründung: Der Satz wird gestrichen, da es sich um historische Informationen handelt.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments unter „Zusammenfassung des Zusammenhangs“ mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.3 „Besonderheit des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Der letzte Satz in dieser Rubrik wird gestrichen: „Gemäß dem Übereinkommen von Stresa von 1952 wurde ‚Havarti‘ als eigenständige dänische Käsesorte und nicht als Nachahmung einer bestehenden ausländischen Käsesorte anerkannt.“

Begründung: Der Satz wird gestrichen, da es sich um eine Wiederholung eines Satzes aus Rubrik 6.2 der Produktspezifikation handelt.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 6.4 „Ruf und Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Satz in Absatz 6

„Seit über 100 Jahren ist ‚Havarti‘ bei solchen Veranstaltungen stets gut vertreten und eine feste Größe, so etwa zuletzt bei der Landesmesse und den Bezirksmessen der dänischen Molkereiwirtschaft im Jahr 2009 (siehe Anhang 8).“

wird wie folgt geändert:

„Seit über 100 Jahren ist ‚Havarti‘ bei solchen Veranstaltungen stets gut vertreten und eine feste Größe (siehe Anhang 7).“

Begründung: Der Satz wird gestrichen, da es sich um historische Informationen handelt. Ferner wurde die Nummer des Anhangs berichtigt.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 7 „Bescheinigungs- und Kontrollstelle“ der Produktspezifikation

Beschreibung

Die gesamte Rubrik wird gestrichen. Die folgende Rubrik wird entsprechend neu nummeriert.

Begründung: Es wird nicht als relevant erachtet, die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständigen Stelle in der Produktspezifikation anzugeben.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 8 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“ – jetzt Rubrik 7 – der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Wortlaut „„Havarti 60+/55+/45+/30+‘, je nach Fettgehalt, plus ‚geschützte geografische Angabe‘ oder ‚g.g.A.‘ und/oder die amtlichen EU-Zeichen.“

wird wie folgt geändert:

„Wird ein Geschmackszusatz beigegeben, so muss dies getrennt von der geografischen Angabe, aber im selben Sichtfeld angegeben werden.

Bei ‚Havarti‘ mit mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse darf auf dem Etikett die Bezeichnung ‚Flødehavarti‘ (‚Rahmhavarti‘) hinzugefügt werden.“

Begründung: Der bisherige Text wird gestrichen, da sein Inhalt als überflüssig erachtet wird. Der neue Text betrifft Informationen, die bereits an anderer Stelle in der Produktspezifikation enthalten sind, aber in die Rubrik über die Kennzeichnung aufgenommen werden sollten.

Diese Änderung bringt eine Änderung von Punkt 4.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen“ des Einzigen Dokuments mit sich.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung von Rubrik 9 „Anforderungen gemäß nationalen Rechtsvorschriften“

Beschreibung

Die gesamte Rubrik wird gestrichen.

Begründung: Die Rubrik wird gestrichen, da keine Anforderungen gemäß nationalen Rechtsvorschriften bestehen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung betreffend die antragstellende Erzeugergruppierung

Beschreibung

Die Anschrift der antragstellenden Erzeugergruppierung wird aktualisiert und der Name und die Anschrift der Kontaktperson werden gestrichen.

Begründung: Die Anschrift der antragstellenden Erzeugergruppierung wird aktualisiert. Die Angabe der Kontaktperson wird als überflüssig angesehen, da die antragstellende Erzeugergruppierung direkt kontaktiert werden kann.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderung betreffend Anhang 1

Beschreibung

Anhang 1 wird gestrichen und die übrigen Anhänge werden entsprechend neu nummeriert.

Begründung: Der Inhalt von Anhang 1 wird als überflüssig erachtet.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Havarti“

EU-Nr.: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Name(n)**

„Havarti“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Dänemark

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch.

Zusammensetzung

Wassergehalt: abhängig vom Fettgehalt in der Trockenmasse gemäß nachfolgender Tabelle.

Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 30 % bis < 40 %	54 %
von 45 % bis < 55 %	50 %
von 55 % bis < 60 %	46 %
Ab 60 %	44 %

Merkmale

Äußere Merkmale:

Kann mit oder ohne geschmierte Rinde hergestellt werden.

Die Oberfläche kann mit einer Schutzschicht überzogen sein.

Innere Merkmale:

Farbe: Weißlich (oder elfenbeinfarben) bis reingelblich

Konsistenz: Weich, aber noch schnittfest und mit Biss (al dente)

Struktur: Viele unregelmäßig geformte, reiskorngroße Löcher (zumeist 1-2 mm breit und bis zu 10 mm lang), die gleichmäßig im Käse verteilt sind. Käse mit 60 % Fett in der Trockenmasse weist durchgängig kleinere Löcher auf.

Geruch und Geschmack: Mild, säuerlich, aromatisch und mit einer gewissen Fülle. Mit zunehmendem Alter werden Geruch und Geschmack stärker ausgeprägt.

Geschmackszusätze: Dem Käse dürfen folgende Geschmackszusätze beigegeben werden, sofern der Geruch und der Geschmack des Käses sodann von diesem Zusatz maßgeblich geprägt werden.

Zulässige Geschmackszusätze:

— Gewürze und Kräuter sowie Mischungen daraus

— Bärlauch

— Knoblauch

— Jalapeños.

Form und Größe: Rund oder viereckig.

Lagerung:

— Mit Rinde: Ein- bis zweiwöchige Schmierereifung bei 14 °C bis 21 °C, gefolgt von einer ein- bis dreiwöchigen Reifung bei 8 bis 16 °C.

— Ohne Rinde: Dreiwöchige Reifung bei 2 °C bis 21 °C.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Wird ein Geschmackszusatz beigegeben, so muss dies getrennt von der geografischen Angabe, aber im selben Sichtfeld angegeben werden.

Bei „Havarti“ mit mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse darf auf dem Etikett die Bezeichnung „Flødehavarti“ („Rahmhavarti“) hinzugefügt werden.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Dänemark

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ Qualität

☑ sonstigen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Dänemark ist ein Land mit einer langen und stolzen Molkereitradition. Die dänische Molkereiwirtschaft kann sich auf eine einzigartige Fachkräftebasis und ein hohes Know-how stützen, die sich bis ins Jahr 1921 zurück belegen lassen und sich vermutlich über einen Zeitraum von mehr als 100 Jahren hinweg herausgebildet haben.

Seit Ende des 19. Jahrhundert werden in Dänemark Molkereifachkräfte an besonderen Fachschulen – den Molkereischulen Ladelund und Dalum – in der Weiterverarbeitung von Milch ausgebildet. Der Ausbildung in der Herstellung von Schöpfkäse wird seit jeher die Erzeugung der Käsesorte „Havarti“ zugrunde gelegt.

Seit 1921 besteht in Dänemark ein Hochschulstudiengang im Fach Molkereiwissenschaft und -technologie. Dänemark ist somit eines der wenigen Länder der Welt, in denen dieser Studiengang heute noch angeboten wird.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Havarti“ ist ein sogenannter Schöpfkäse („fisket ost“), eine Bezeichnung, die sich auf die Art und Weise bezieht, wie der Käsebruch in Formen eingefüllt und anschließend eingeschmolzen wird. Man erkennt den Käse an den vielen unregelmäßig geformten, reiskorngroßen Löchern, die gleichmäßig im Käse verteilt sind. „Havarti“ hat einen charakteristisch milden, säuerlichen Geschmack, der zugleich aromatisch und von dezenter Fülle ist. Er ist weich, aber noch schnittfest und wird durch eine „Al-dente“-Konsistenz abgerundet. Diese Art von Schöpfkäse wurde in Dänemark erstmals 1921 hergestellt, als der Schweizer G. Morgenthaler zwei Molkereifachkräften in den beiden Molkereibetrieben Ruds Vedby und Hallebygaard auf der dänischen Insel Seeland lehrte, eine völlig neue Art von Schöpfkäse zu erzeugen. Dies erwies sich als ein großer Erfolg, und die Herstellung der neuen Käsesorte weitete sich von diesen beiden Molkereibetrieben auf zahlreiche andere Molkereien in ganz Dänemark aus.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Der Antrag auf Eintragung von „Havarti“ als geschützte geografische Angabe gründet sich auf seinen besonderen Ruf und das Verfahren zu seiner Herstellung.

Etablierter Ruf

„Havarti“ ist ein sehr altes dänisches Wort, das auf die Wikingerzeit zurückgeht. Es leitet sich aus dem Wort „avarti“ her und bezeichnet ein üppig bewachsenes, blühendes Flussufer. Der Name „Havarti“ geht auf Hanne Nielsen zurück, die Ende des 19. Jahrhunderts auf dem Gutshof Havartigården in Holte bei Kopenhagen in der Käseerzeugung tätig war. Von 1866 bis 1890 machte sie die Käseproduktion des Havartigården in ganz Dänemark berühmt und wurde schließlich königliche Hoflieferantin.

„Havarti“ genießt sowohl innerhalb als auch außerhalb der Europäischen Union den Ruf einer dänischen Käsespezialität.

Die dänische Molkereiwirtschaft hat mit der Käsesorte „Havarti“ an vielen Messen und Wettbewerben sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene teilgenommen und dabei zahlreiche Auszeichnungen errungen.

Herstellungsverfahren

Das Verfahren zur Herstellung von „Havarti“ ist seit dem Jahr 1921 dokumentiert. Es war und ist nach wie vor Grundbestandteil der Ausbildung dänischer Molkereifachkräfte, und in zahlreichen Lehrbüchern wird dementsprechend auf die Herstellung von „Havarti“ eingegangen. Vor allem drei Phasen des Herstellungsverfahrens bestimmen den Charakter dieser Käsesorte: Die Steuerung und das Zusammenspiel der genannten Phasen sind ausschlaggebend dafür, dass der Käse die beschriebenen Merkmale ausbildet. Durch das Know-how, das im Laufe all der Jahre in den dänischen Molkereibetrieben aufgebaut wurde, verfügen diese über einen einzigartigen Erfahrungsschatz. Es ist deshalb wichtig, dass die Erzeugung von „Havarti“ in dänischen Molkereien erfolgt, in denen Molkereifachkräfte, -techniker und -ingenieure über viele Jahre hinweg eine umfassende Aus- und Weiterbildung in der zu verwendenden Technologie speziell für diese Käsesorte durchlaufen haben.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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