Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6706

16.12.2025

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2025/6706)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

**«Havarti»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Havarti»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Δανία.

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Fødevarestyrelsen [Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις θεωρούνται κυρίως συντακτικού χαρακτήρα, χωρίς ουσιαστική σημασία. Οι τροποποιήσεις έχουν σκοπό την αποσαφήνιση των προδιαγραφών προϊόντος. Εισάγονται επίσης γραμματικές αλλαγές.

Η αίτηση τροποποίησης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Havarti δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που, σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση για γεωργικά προϊόντα, και συγκεκριμένα, δεν συνεπάγεται:

α) αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας·

β) κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Havarti χαρακτηρίζονται συνήθεις τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Τροποποίηση που αφορά την ενότητα 2 «Περιγραφή του Havarti»

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Ωριμασμένο σκληρό τυρί από γάλα βοοειδών. Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων προερχόμενων από άλλο ζωικό είδος.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Ωριμασμένο σκληρό τυρί από αγελαδινό γάλα.»

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι η απλούστευση του κειμένου, χωρίς να μεταβάλλεται η ουσία του.

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση που αφορά την ενότητα 2.1 «Σύνθεση»

*Περιγραφή*

Οι λέξεις:

| «Λίπος επί ξηρού | Μέγιστη υγρασία |
|---|---|
| από 30 % έως < 40 % | 54 % |
| από 45 % έως < 55 % | 50 % |
| από 55 % έως < 60 % | 46 % |
| 60 % και άνω | 42 %» |

τροποποιούνται ως εξής:

| «Λιπαρά επί ξηρού | Μέγιστη υγρασία |
|---|---|
| από 30 % έως < 40 % | 54 % |
| από 45 % έως < 55 % | 50 % |
| από 55 % έως < 60 % | 46 % |
| 60 % και άνω | 44 %» |

Αιτιολόγηση: Η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό των τυριών με περιεκτικότητα σε λιπαρά άνω του 60 % επί ξηρού προσαρμόζεται στο 44 % προκειμένου να εξασφαλιστεί η σωστή σύσταση. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι νέοι τύποι πυτιάς παρέχουν πιο σταθερή σύσταση, διασφαλίζοντας τη δυνατότητα τεμαχισμού σε φέτες, αλλά οδηγούν επίσης σε ελαφρώς πιο σφικτά τυριά.

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Τροποποίηση που αφορά την ενότητα 2.1 «Σύνθεση»

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Η επί ξηρού περιεκτικότητα σε λίπος εκφράζεται σε τέσσερα στάδια, δηλαδή 30+, 45+, 55+, 60+. Το “Havarti” που περιέχει τουλάχιστον 60 % λίπους επί ξηρού είναι δυνατόν να ονομαστεί flødehavarti (κρέμα Havarti). Στα τυριά Havarti με περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού 30 % έως 45 % και 55 % ή περισσότερο, η περιεκτικότητα σε λίπος πρέπει να αναγράφεται ως μέρος της ονομασίας. Η περιεκτικότητα 45 % σε λίπος επί ξηρού χρησιμοποιείται ως σημείο αναφοράς για συγκριτικούς διατροφικούς ισχυρισμούς όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λίπος.» διαγράφονται.

Αιτιολόγηση: Ορισμένα μέρη του κειμένου θεωρούνται περιττά και, αντ' αυτού, οι πληροφορίες σχετικά με την επισήμανση θα πρέπει να περιλαμβάνονται στην ενότητα 8 σχετικά με τυχόν ειδικούς κανόνες που αφορούν την επισήμανση. Επιπλέον, η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού δεν θα πρέπει να αναφέρεται μαζί με την ονομασία Havarti, η οποία θα πρέπει να εμφανίζεται μεμονωμένα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά το σημείο σχετικά με τα αρτύματα στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά».

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυμάτων όπως το σχοινόπρασο και ο άνηθος, υπό την προϋπόθεση ότι η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από την προσθήκη τους και το/τα άρτυμα/αρτύματα που προσδίδει/-ουν ουσιώδη χαρακτήρα αναφέρεται/-ονται στην ονομασία ή αναγράφεται/-ονται σε συνδυασμό με αυτήν.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Στο τυρί μπορούν να προστίθενται τα ακόλουθα αρτύματα, υπό την προϋπόθεση ότι η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από την προσθήκη αυτήν.

Επιτρεπόμενα αρτύματα:

— μπαχαρικά και βότανα και μείγματα αυτών

— άγριο σκόρδο

— σκόρδο

— καυτερές πιπεριές χαλαπένιος.».

Αιτιολόγηση: Διευκρινίζεται ποια αρτύματα μπορούν να προστίθενται στο τυρί Havarti.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με τα αρτύματα της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά το σημείο σχετικά με τα αρτύματα στην ενότητα 2.2 «Χαρακτηριστικά».

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Η χαρακτηριστική γεύση και υφή του τυριού Havarti προκύπτουν από την ακόλουθη διαδικασία ωρίμασης:

— με κρούστα: ωρίμαση με επίχρισμα επί 1-2 εβδομάδες στους 14-18 °C και, στη συνέχεια, ωρίμαση επί 1-3 εβδομάδες στους 8-12 °C·

— χωρίς κρούστα: ωρίμαση επί 3 εβδομάδες στους 5-20 °C.

Το τυρί Havarti επιτρέπεται να αποστέλλεται από τις εγκαταστάσεις παραγωγής για περαιτέρω επεξεργασία, συμπεριλαμβανομένης της ωρίμασης, ή για αποθήκευση σε άλλη εγκατάσταση προτού φθάσει τις προαναφερθείσες ηλικίες, αλλά δεν μπορεί να εγκαταλείπει τη δεύτερη εγκατάσταση προτού συμπληρώσει το κατώτατο όριο ηλικίας.»

τροποποιούνται ως εξής:

«— με κρούστα: ωρίμαση με επίχρισμα επί 1-2 εβδομάδες στους 14-21 °C και, στη συνέχεια, ωρίμαση επί 1-3 εβδομάδες στους 8-16 °C·

— χωρίς κρούστα: ωρίμαση επί 3 εβδομάδες στους 2-21 °C.».

Αιτιολόγηση: Το κείμενο απαλείφεται διότι θεωρείται περιττό και επειδή μέρος των πληροφοριών αφορά θέματα που θα πρέπει να συμπεριληφθούν στην ενότητα 5 σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής. Οι απαιτήσεις θερμοκρασίας επίσης προσαρμόζονται, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή χαρακτηριστική γεύση και υφή.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου σχετικά με την ωρίμαση της ενότητας 4.2 «Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 4 «Πιστοποιητικό καταγωγής του προϊόντος».

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Όλοι οι παραγωγοί του τυριού Havarti πρέπει να είναι προεγκεκριμένοι από τον οργανισμό πιστοποίησης και ελέγχου (βλ. ενότητα 7 κατωτέρω). Οι επόμενοι έλεγχοι περιλαμβάνουν την επιθεώρηση της παραγωγής και τους ελέγχους προϊόντων με βάση τις απαιτήσεις παραγωγής και τις απαιτήσεις προϊόντος που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Από το γαλακτοκομείο, τα τυριά επισημαίνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ώστε να είναι δυνατή η ιχνηλάτησή τους έως τη γαλακτοκομική μονάδα. Η επισήμανση παρακολουθείται από τις αρχές. (Βλέπε παράρτημα 1 — σύντομη περιγραφή των ελέγχων.)»

τροποποιούνται ως εξής:

«Η παραγωγή του Havarti στη Δανία χρονολογείται από το 1921. Το 1952 δυνάμει της σύμβασης της Stresa, το τυρί έλαβε το όνομά του από την Hanne Nielsen, η οποία, στο πλαίσιο των εργασιών της στο αγρόκτημα Havartigården, είχε σημαντική επίδραση στην παραγωγή τυριού.».

Αιτιολόγηση: Σκοπός της τροποποίησης είναι να ευθυγραμμιστεί το κείμενο με τον τίτλο της ενότητας. Επιπλέον, το προηγούμενο κείμενο περιείχε πληροφορίες σχετικά με τους ελέγχους, τις οποίες θεωρούμε περιττές, καθώς οι έλεγχοι αυτοί προκύπτουν εμμέσως από τους σχετικούς κανονισμούς.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 5 «Μέθοδος παραγωγής»

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Το νωπό αγελαδινό γάλα τυποποιείται όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρά, και παστεριώνεται. Προστίθεται καλλιέργεια εκκίνησης. Προστίθεται πυτιά. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή σκληρότητα, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρι. Στη συνέχεια, το μείγμα αναδεύεται, στραγγίζεται από τον ορό γάλακτος και θερμαίνεται. Το τυρόπηγμα τοποθετείται σε μήτρες και στη συνέχεια τα τυριά συμπιέζονται. Στα τυριά μπορούν επίσης να προστίθενται διάφορα καρυκεύματα, όπως κύμινο, άνηθος, σκόρδο κ.λπ. Τα τυριά ψύχονται, αλατίζονται και συσκευάζονται σε πλαστική συσκευασία. Στη συνέχεια ωριμάζουν για χρονικό διάστημα που ποικίλλει, ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης που επιδιώκεται για το τελικό προϊόν. Εάν είναι επιθυμητή η επιφανειακή ωρίμαση, μετά την αλάτιση εφαρμόζεται στην κρούστα καλλιέργεια *Brevibacterium linens*.

(Βλ. το διάγραμμα ροής για την παραγωγή του Havarti στα παραρτήματα 2 και 3, "Περιγραφή επιλεγμένων σταδίων της διαδικασίας παραγωγής").»

τροποποιούνται ως εξής:

«Το νωπό αγελαδινό γάλα τυποποιείται όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρά και παστεριώνεται. Προστίθεται καλλιέργεια εκκίνησης. Προστίθεται πυτιά. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή σκληρότητα, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρι. Στη συνέχεια, το μείγμα αναδεύεται, στραγγίζεται από τον ορό γάλακτος και θερμαίνεται. Το τυρόπηγμα διαχωρίζεται από τον ορό γάλακτος και (όπως φαίνεται στο διάγραμμα ροής του παραρτήματος 1) τοποθετείται σε μήτρες και στη συνέχεια τα τυριά συμπιέζονται. Τα τυριά ψύχονται, αλατίζονται και συσκευάζονται σε πλαστική συσκευασία ή υποβάλλονται σε διαδικασία ωρίμασης με επίχρισμα (επιφανειακή ωρίμαση) (παρουσιάζεται επίσης στο διάγραμμα ροής του παραρτήματος 1). Στη συνέχεια ωριμάζουν για χρονικό διάστημα που ποικίλλει, ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης που επιδιώκεται για το τελικό προϊόν. Η επιφανειακή ωρίμαση μπορεί να ενισχύεται με την εφαρμογή καλλιέργειας *Debaryomyces hansenii, Geotrichum candidum* ή *Brevibacterium linens* στην κρούστα μετά την αλάτιση, σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές που παρατίθενται στο διάγραμμα ροής στο παράρτημα 1 και τη "δανική μέθοδο" που περιγράφεται στο παράρτημα 2.

Τα τυριά ωριμάζουν στη μονάδα παραγωγής έως ότου επιτευχθεί η χαρακτηριστική γεύση και υφή τους. Τα τυριά μπορούν να αποστέλλονται για περαιτέρω ωρίμαση ή αποθήκευση σε άλλη μονάδα μόνον εφόσον έχουν αποκτήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Το τυρί μπορεί προαιρετικά να πλυθεί και να ξηρανθεί κατά τη διάρκεια της ωρίμασης ή κατόπιν αυτής και πριν από τη συσκευασία του.».

Αιτιολόγηση: Παρέχονται λεπτομέρειες σχετικά με το ποιες καλλιέργειες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την προώθηση της επιφανειακής ωρίμασης και σχετικά με το πότε τα τυριά μπορούν να αποσταλούν σε άλλη μονάδα για περαιτέρω ωρίμαση ή αποθήκευση. Με άλλα λόγια, αποσαφηνίζεται η μέθοδος παραγωγής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 6.2, «Ιστορικό», των προδιαγραφών προϊόντος

*Περιγραφή*

Διαγράφεται η τελευταία πρόταση της ενότητας, η οποία αναφέρει ότι «Με παραγωγή 32 700 τόνων, το Havarti σήμερα (το 2008) καλύπτει το 10,2 % της συνολικής παραγωγής τυριών της Δανίας».

Αιτιολόγηση: Η πρόταση διαγράφεται διότι πρόκειται για ιστορική πληροφορία.

Η εν λόγω τροποποίηση έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση του σημείου «Συνοπτική περιγραφή του δεσμού» της ενότητας 5 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 6.3, «Ιδιοτυπία του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος.

*Περιγραφή*

Η τελευταία περίοδος της ενότητας, η οποία έχει ως εξής «Δυνάμει της σύμβασης της Stresa του 1952, το Havarti αναγνωρίστηκε αυτοτελώς ως δανική ποικιλία τυριού και όχι ως αντίγραφο προϋπάρχοντος αλλοδαπού τυριού», διαγράφεται.

Αιτιολόγηση: Η περίοδος διαγράφεται, διότι αποτελεί επανάληψη μιας πρότασης από την ενότητα 6.2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 6.4, «Φήμη και μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος.

*Περιγραφή*

Στην έκτη παράγραφο, η περίοδος:

«Εδώ και πάνω από έναν αιώνα, το Havarti έχει σταθερά σημαντική εκπροσώπηση σε τέτοιες εκδηλώσεις και εξακολουθεί να διατηρεί πολύ ισχυρή παρουσία, πιο πρόσφατα το 2009 στην Εθνική Έκθεση Γαλακτοκομικών Προϊόντων και σε τοπικές εκθέσεις (βλ. παράρτημα 8).»

τροποποιείται ως εξής:

«Εδώ και πάνω από έναν αιώνα, το Havarti έχει σταθερά σημαντική εκπροσώπηση σε τέτοιες εκδηλώσεις και εξακολουθεί να διατηρεί πολύ ισχυρή παρουσία (βλ. παράρτημα 7).».

Αιτιολόγηση: Η πρόταση διαγράφεται διότι πρόκειται για ιστορική πληροφορία. Διορθώνεται επίσης ο αριθμός του παραρτήματος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 7, «Οργανισμός πιστοποίησης και ελέγχου», των προδιαγραφών προϊόντος.

*Περιγραφή*

Απαλείφεται ολόκληρη η ενότητα. Η ακόλουθη ενότητα αριθμείται αναλόγως εκ νέου.

Αιτιολόγηση: Οι πληροφορίες σχετικά με το ποιος είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος δεν θεωρούνται σημαντικές, ώστε να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 8 «Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση», η οποία μετατρέπεται πλέον σε ενότητα 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

*Περιγραφή*

Οι λέξεις «Havarti 60+, 55+, 45+ ή 30+ ανάλογα με την περιεκτικότητα σε λιπαρά και η "προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη" ή "ΠΓΕ" και/ή τα επίσημα σύμβολα της ΕΕ.»

τροποποιούνται ως εξής:

«Εάν προστίθενται αρτύματα, η προσθήκη πρέπει να αναφέρεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με τη γεωγραφική ένδειξη.

Η ονομασία "fløde**h**avarti" [κρέμα Havarti] μπορεί να προστίθεται στην ετικέτα του Havarti που περιέχει τουλάχιστον 60 % λιπαρά επί ξηρού.».

Αιτιολόγηση: Το προηγούμενο κείμενο διαγράφεται διότι το περιεχόμενό του θεωρείται περιττό. Το νέο κείμενο αφορά πληροφορίες που προηγουμένως παρουσιάζονταν σε άλλο σημείο των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά οι οποίες θα πρέπει να συμπεριληφθούν στην ενότητα για την επισήμανση.

Η τροποποίηση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση της ενότητας 4.6 «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 9, «Απαιτήσεις σχετικά με τις εθνικές διατάξεις».

*Περιγραφή*

Απαλείφεται ολόκληρη η ενότητα.

Αιτιολόγηση: Η ενότητα απαλείφεται καθώς δεν υπάρχουν πλέον ειδικές εθνικές απαιτήσεις.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά την αιτούσα ομάδα.

*Περιγραφή*

Επικαιροποιείται η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας και διαγράφονται το όνομα και η διεύθυνση του υπεύθυνου επικοινωνίας.

Αιτιολόγηση: Η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας επικαιροποιείται. Ο υπεύθυνος επικοινωνίας, του οποίου τα στοιχεία είχαν επίσης δοθεί προηγουμένως, θεωρείται περιττός, δεδομένου ότι είναι δυνατή η απευθείας επικοινωνία με την αιτούσα ομάδα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Η τροποποίηση αφορά το παράρτημα 1.

*Περιγραφή*

Το παράρτημα 1 απαλείφεται και τα υπόλοιπα παραρτήματα αριθμούνται αναλόγως εκ νέου.

Αιτιολόγηση: Το περιεχόμενο του παραρτήματος 1 θεωρείται περιττό.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Havarti»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025**

1. **Ονομασία/-ες**

«Havarti»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Δανία.

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Ωριμασμένο ημίσκληρο τυρί από αγελαδινό γάλα.

Σύνθεση

Υγρασία: εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού (βλ. τον κατωτέρω πίνακα).

| Λίπος επί ξηρού | Μέγιστη υγρασία |
|---|---|
| από 30 % έως < 40 % | 54 % |
| από 45 % έως < 55 % | 50 % |
| από 55 % έως < 60 % | 46 % |
| 60 % και άνω | 44 % |

Χαρακτηριστικά

Εξωτερική όψη:

Μπορεί να παράγεται με ή χωρίς κρούστα που έχει ωριμάσει με επίχρισμα.

Η επιφάνεια μπορεί να είναι επικαλυμμένη.

Εσωτερικό:

*Χρώμα*: προς το λευκό (ή υπόλευκο) έως υποκίτρινο

*Σύσταση*: μαλακή, ωστόσο επιδέχεται κοπή και παρουσιάζει αντίσταση στη μάσηση (al dente)

*Δομή*: με πλήθος ακανόνιστες οπές μεγέθους κόκκου ρυζιού (ως επί το πλείστον πάχους 1-2 mm και μήκους 10 mm), ομοιόμορφα κατανεμημένες σε όλο το τυρί. Στα τυριά με περιεκτικότητα σε λίπος 60 % επί ξηρού οι οπές είναι εν γένει μικρότερες.

*Άρωμα και γεύση*: ήπια, όξινα, αρωματικά και λιγότερο ή περισσότερο γεμάτα. Το άρωμα και η γεύση καθίστανται εντονότερα με την πάροδο του χρόνου.

*Αρτύματα*: Στο τυρί μπορούν να προστίθενται τα ακόλουθα αρτύματα, υπό την προϋπόθεση ότι η οσμή και η γεύση του τυριού χαρακτηρίζονται από την προσθήκη αυτήν.

Επιτρεπόμενα αρτύματα:

— μπαχαρικά και βότανα και μείγματα αυτών

— άγριο σκόρδο

— σκόρδο

— καυτερές πιπεριές χαλαπένιος.

*Σχήμα και μέγεθος*: στρογγυλό ή ορθογώνιο.

*Ωρίμαση*:

— με κρούστα: ωρίμαση με επίχρισμα επί 1-2 εβδομάδες στους 14-21 °C και, στη συνέχεια, ωρίμαση επί 1-3 εβδομάδες στους 8-16 °C·

— χωρίς κρούστα: ωρίμαση επί 3 εβδομάδες στους 2-21 °C.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εάν προστίθενται αρτύματα, η προσθήκη πρέπει να αναφέρεται χωριστά, αλλά στο ίδιο οπτικό πεδίο με τη γεωγραφική ένδειξη.

Η ονομασία «flødehavarti» [κρέμα Havarti] μπορεί να προστίθεται στην ετικέτα του Havarti που περιέχει τουλάχιστον 60 % λιπαρά επί ξηρού.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Δανία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ ποιότητα

☑ άλλα χαρακτηριστικά

*Περίληψη του δεσμού*

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Δανία έχει μακρά και σπουδαία γαλακτοκομική παράδοση. Ο γαλακτοκομικός τομέας της Δανίας διαθέτει μοναδική εμπειρογνωσία και υψηλό επίπεδο τεχνογνωσίας, που μπορούν να τεκμηριωθούν από το 1921, ενώ θεωρείται πως οι απαρχές της ανάπτυξης του τομέα ανάγονται χρονολογικά πριν από 100 και πλέον χρόνια.

Από το τέλος του 19ου αιώνα η Δανία εκπαιδεύει επαγγελματίες γαλακτοκόμους στην περαιτέρω μεταποίηση του γάλακτος σε ειδικευμένα εκπαιδευτικά ιδρύματα, κυρίως το Ladelund Mejeriskole και το Dalum Mejeriskole. Το «Havarti» αποτελεί τη βάση για την κατάρτιση στον τομέα της παραγωγής τυριών με άντληση τυροπήγματος.

Από το 1921 παρέχεται ακαδημαϊκή εκπαίδευση στην γαλακτοκομική επιστήμη και τεχνολογία στη Δανία, η οποία αποτελεί πλέον μία από τις ελάχιστες χώρες στον κόσμο που εξακολουθούν να παρέχουν παρόμοια εκπαίδευση.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το Havarti είναι γνωστό ως τυρί αντλούμενου τυροπήγματος, προσδιορισμός που παραπέμπει στον τρόπο με τον οποίο το τυρόπηγμα τοποθετείται στις μήτρες και στη συνέχεια τήκεται. Αναγνωρίζεται από τις πολυάριθμες ακανόνιστες οπές μεγέθους κόκκου ρυζιού, που είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες στο σύνολο του τυριού. Το Havarti διαθέτει χαρακτηριστική γλυκόξινη γεύση, η οποία είναι επίσης αρωματική, με διακριτική οσμή με πλήρες σώμα. Αν και μαλακό, κόβεται και παρουσιάζει αντίσταση στη μάσηση (al dente). Αυτό το τυρί αντλούμενου τυροπήγματος παρήχθη για πρώτη φορά στη Δανία το 1921, όταν ο G. Morgenthaler από την Ελβετία δίδαξε σε δύο γαλακτοκόμους δύο γαλακτοκομείων — Ruds Vedby και Hallebygaard στη Sjælland— τον τρόπο παραγωγής ενός εντελώς νέου τυριού αντλούμενου τυροπήγματος. Η παραγωγή των νέων τυριών με άντληση του τυροπήγματος σημείωσε μεγάλη επιτυχία και εξαπλώθηκε από αυτά τα δύο γαλακτοκομεία σε πολλές άλλες γαλακτοκομικές μονάδες σε όλη τη Δανία.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η προστασία του τυριού Havarti ως προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στην ιδιαίτερη φήμη και μέθοδο παραγωγής του προϊόντος.

Φήμη

Η λέξη Havarti είναι πολύ παλαιά δανική λέξη που ανάγεται στην εποχή των Βίκινγκ. Προέρχεται από τη λέξη *avarti*, που δηλώνει μια καταπράσινη και ανθόσπαρτη όχθη ποταμού. Η ονομασία «Havarti» δημιουργεί κάποιο συνειρμό με τη Hanne Nielsen, σε αναγνώριση του έργου της στον τομέα της τυροκομίας στην εκμετάλλευση Havartigården στο Holte, κοντά στην Κοπεγχάγη, κατά το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα. Από το 1866 έως το 1890 ήταν ο λόγος για τον οποίον η τυροκομική παραγωγή του Havartigården απέκτησε φήμη σε όλη τη Δανία, ενώ η Nielsen ανέλαβε την προμήθεια της Βασιλικής Αυλής της χώρας.

Τόσο εντός όσο και εκτός της κοινότητας, το τυρί Havarti έχει τη φήμη του ιδιότυπου προϊόντος δανικής καταγωγής.

Ο δανικός γαλακτοκομικός τομέας έχει συμμετάσχει με το Havarti σε εκθέσεις και διαγωνισμούς, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, κερδίζοντας πολλές διακρίσεις.

Μέθοδος παραγωγής

Οι οδηγίες για την παρασκευή του Havarti τεκμηριώνονται χρονολογικά από το 1921, ενώ αποτελούσαν —και εξακολουθούν να αποτελούν— σύνηθες τμήμα της εκπαίδευσης των τυροκόμων στη Δανία και, ως εκ τούτου, αναφορές στην παραγωγή του Havarti περιέχονται σε μεγάλο αριθμό εκπαιδευτικών εγχειριδίων. Ειδικότερα, υπάρχουν τρία στάδια στη διαδικασία παραγωγής που καθορίζουν τη φύση του τυριού. Ο έλεγχος των εν λόγω σταδίων και της αλληλεπίδρασής τους είναι ο καθοριστικός παράγοντας για να αποκτήσει το τυρί τα περιγραφόμενα χαρακτηριστικά. Χάρη στην τεχνογνωσία που απόκτησαν στη διάρκεια όλων αυτών των ετών τα δανικά γαλακτοκομεία έχει συγκεντρωθεί μοναδική πείρα. Επομένως, αποκτά ιδιαίτερη σημασία το γεγονός ότι το Havarti παράγεται σε δανικά γαλακτοκομεία, όπου οι γαλακτοκόμοι, οι τεχνικοί, οι τεχνολόγοι και οι μηχανικοί γαλακτοκομίας έχουν εκπαιδευτεί επί πολλά έτη στις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται ειδικά γι' αυτόν τον τύπο τυριού.

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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