C/2025/6706

16.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6706)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Havarti»

Número de referencia UE: PGI-DK-00831-AM01 de 16 de septiembre de 2025

1. **Nombre del producto**

«Havarti»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Fødevarestyrelsen [«Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa»].

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se consideran principalmente de redacción y no revisten una importancia sustantiva. Se introducen modificaciones para aclarar el pliego de condiciones. También se introducen cambios gramaticales.

La solicitud de modificación de la indicación geográfica protegida «Havarti» no entra en el ámbito de aplicación de ninguna de las tres situaciones previstas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143 que constituyen una modificación de la Unión en el caso de los productos agrícolas, a saber:

a) no supone un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Havarti» se considera una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación relativa a la sección 2, «Descripción del "Havarti"».

Descripción

La mención «Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca. No se autoriza la utilización de leche ni de productos derivados procedentes de otros animales.»

se modifica por lo siguiente:

«Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca.».

Motivo: La modificación tiene por objeto simplificar el texto, sin alterar su contenido.

Esta modificación da lugar a un cambio en la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación relativa a la sección 2.1, «Composición».

Descripción

La mención

«Materia grasa sobre extracto seco	Contenido máximo de agua
≥30 %-<40 %	54 %
≥45 %-<55 %	50 %
≥55 %-<60 %	46 %
≥60 %	42 %»

se modifica por lo siguiente:

«Materia grasa sobre extracto seco	Contenido máximo de agua
≥30 %-<40 %	54 %
≥45 %-<55 %	50 %
≥55 %-<60 %	46 %
≥60 %	44 %»

Motivo: La humedad máxima de los quesos con más de un 60 % de materia grasa sobre extracto seco se ha ajustado al 44 % con el fin de garantizar una consistencia adecuada. Esto se debe a que los nuevos tipos de cuajo ofrecen una consistencia más estable, que garantiza que sea fácil de cortar, pero también da lugar a quesos ligeramente más firmes.

Esta modificación da lugar a un cambio en la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 2.1, «Composición».

Descripción

La mención «El porcentaje de materia grasa sobre extracto seco se expresa en cuatro tipos, a saber, 30+, 45+, 55+ y 60+. El "Havarti" que contenga al menos un 60 % de materia grasa sobre extracto seco puede denominarse "flødehavarti" ("Havarti" cremoso). En los quesos "Havarti" cuyo contenido de materia grasa en el extracto seco oscila entre un 30 y un 45 y un 55 % o más, el contenido de materia grasa debe indicarse como parte del nombre. En las declaraciones nutricionales comparativas relativas al porcentaje de materia grasa, se usa como referencia un contenido de materia grasa sobre extracto seco de un 45 %» se suprime.

Motivo: Algunas partes del texto se consideran superfluas y, en su lugar, la información relativa al etiquetado debe incluirse en la sección 8, relativa a las normas específicas aplicables al etiquetado. Además, el contenido de materia grasa sobre extracto seco no debe indicarse junto con el nombre «Havarti», que debe aparecer de forma aislada.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación se refiere al punto relativo a los aromatizantes de la sección 2.2, «Características».

Descripción

La mención «Se pueden añadir condimentos como cebollino y eneldo, siempre y cuando su sabor y aroma característicos puedan distinguirse en el queso y cualquier aromatizante que se añada al queso para conferirle una característica esencial debe ser mencionado en el nombre o acompañar a este último.»

se modifica por lo siguiente:

«Pueden añadirse los siguientes aromatizantes, siempre y cuando su sabor y aroma característicos puedan distinguirse en el queso.

Aromatizantes permitidos:

— especias y hierbas aromáticas, y mezclas de estas

— ajos de oso

— ajo

— jalapeños.».

Motivo: Se especifica qué aromatizantes pueden añadirse al «Havarti».

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a los aromatizantes de la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación se refiere al punto relativo a la maduración de la sección 2.2, «Características».

Descripción

La mención «El sabor y la textura característicos del queso "Havarti" son el resultado del siguiente proceso de maduración:

— con corteza: maduración mediante recubrimiento con microorganismos de una a dos semanas a una temperatura de entre 14 y 18 °C, seguida de una maduración de una a tres semanas a una temperatura de entre 8 y 12 °C;

— sin corteza: maduración durante tres semanas a una temperatura de entre 5 y 20 °C.

El "Havarti" puede ser enviado de las instalaciones de producción a otras instalaciones antes de haber alcanzado las edades antes citadas a fin de continuar con su transformación, incluida la maduración, o para ser almacenado, pero no puede salir de estas segundas instalaciones antes de haber alcanzado la edad mínima.»

se modifica por lo siguiente:

«— con corteza: maduración mediante recubrimiento con microorganismos de una a dos semanas a una temperatura de entre 14 y 21 °C, seguida de una maduración de una a tres semanas a una temperatura de entre 8 y 16 °C;

— sin corteza: maduración durante tres semanas a una temperatura de entre 2 y 21 °C.».

Motivo: Se suprime el texto porque se considera superfluo y porque algunas partes de la información se refieren a cuestiones que deben incluirse en la sección 5, sobre el método de elaboración. También se han ajustado los requisitos de temperatura que garantizan el sabor y la textura característicos correctos.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto relativo a la maduración de la sección 4.2, «Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 4, «Prueba de origen del producto».

Descripción

La mención «Todos los productores del "Havarti" deben estar previamente autorizados por el organismo de inspección y certificación (véase la sección 7). En los controles posteriores se prevé la inspección de la producción y los controles del producto con arreglo a los requisitos de producción y de producto establecidos en el pliego de condiciones. En la lechería, se etiquetan los quesos con arreglo a la legislación vigente, a fin de asegurar la rastreabilidad hasta la lechería. Las autoridades supervisan el etiquetado (véase el anexo 1, una breve descripción de los controles).»

se modifica por lo siguiente:

«La producción del "Havarti" en Dinamarca se remonta a 1921. En 1952, en virtud del Convenio de Stresa, el nombre del queso se puso en honor de Hanne Nielsen, quien, con su trabajo en la granja de Havartigården, tuvo una gran influencia en la producción de queso.».

Motivo: El objetivo de la modificación es adaptar el texto al título de la sección. Además, el texto anterior contenía información sobre los controles, que consideramos superflua, ya que dichos controles están implícitos en la normativa pertinente.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 5, «Método de producción».

Descripción

La mención «La leche de vaca cruda está normalizada en lo que se refiere a su contenido en materias grasas y se somete a pasteurización. Se añaden los fermentos. Se añade el cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, la cuajada se corta con un cuchillo. A continuación, se agita la mezcla, se cuela el suero y se calienta. La cuajada se coloca en moldes y los quesos se prensan. También pueden añadirse a los quesos varios condimentos, como comino, eneldo, ajo, etc. Los quesos se refrigeran, se salan y se envasan en envoltorios de plástico. A continuación, se dejan madurar durante un período variable, dependiendo del grado de maduración que se desee obtener en el producto acabado. Si se desea que la maduración sea superficial, se aplica un cultivo de *Brevibacterium linens* a la corteza después del salado (véase el diagrama de flujo de la producción del "Havarti" en los anexos 2 y 3, "Descripción de las fases seleccionadas del proceso de producción").»

se modifica por lo siguiente:

«La leche de vaca cruda está normalizada en lo que se refiere a su contenido en materias grasas y se somete a pasteurización. Se añaden los fermentos. Se añade el cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, la cuajada se corta con un cuchillo. A continuación, se agita la mezcla, se cuela el suero y se calienta. La cuajada se separa del suero y (como se muestra en el diagrama de flujo del anexo 1) se vierte en moldes y, a continuación, se prensan los quesos. Los quesos se refrigeran, se salan y se envasan en plástico o se tratan con cultivos (maduración superficial) (también se muestra en el diagrama de flujo del anexo 1). A continuación, se dejan madurar durante un período variable, dependiendo del grado de maduración que se desea obtener en el producto acabado. La maduración en superficie puede favorecerse aplicando un cultivo de *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* o *Brevibacterium linens* a la corteza después del salado, de conformidad con las directrices establecidas en el diagrama de flujo del anexo 1 y el "método danés" descrito en el anexo 2.

Los quesos se maduran en la planta de producción hasta que se consigue su sabor y textura característicos. Los quesos solo podrán enviarse para continuar con su maduración o para su almacenamiento en otra planta cuando hayan adquirido sus características particulares.

De forma opcional, el queso puede lavarse y secarse durante o después de la maduración y antes de su envasado.».

Motivo: Se han aportado detalles sobre los cultivos que pueden utilizarse para favorecer la maduración en superficie y sobre cuándo pueden trasladarse los quesos a otra planta para su maduración o almacenamiento. En otras palabras, se ha aclarado el método de producción.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 6.2, «Historia», del pliego de condiciones.

Descripción

Se suprime la última frase de la sección, que está redactada en los siguientes términos: «Con 32 700 toneladas, "Havarti" representa actualmente el 10,2 % de la producción total de queso de Dinamarca».

Motivo: Se suprime la frase porque se trata de información histórica.

Esta modificación da lugar a un cambio en el punto «Resumen del vínculo» de la sección 5, «Vínculo con la zona geográfica», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 6.3, «Carácter específico del producto», del pliego de condiciones

Descripción

Se suprime la última frase de la sección, que está redactada en los siguientes términos: «En virtud del Convenio de Stresa de 1952, "Havarti" fue reconocida como una variedad de queso danesa por derecho propio, en lugar de como una copia de un queso extranjero existente».

Motivo: Se suprime la frase, ya que se trata de la repetición de una frase de la sección 6.2 del pliego de condiciones.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 6,4, «Reputación y método de producción», del pliego de condiciones

Descripción

En el sexto párrafo, la frase:

«Desde hace más de cien años, el "Havarti" siempre ha estado bien representado en tales eventos y sigue manteniendo una presencia muy sólida, siendo la feria nacional de productos lácteos y las exposiciones regionales en 2009 los más recientes (véase el anexo 8).»

se modifica por lo siguiente:

«Desde hace más de cien años, el "Havarti" siempre ha estado bien representado en tales eventos y sigue manteniendo una presencia muy sólida (véase el anexo 7)».

Motivo: Se suprime la frase porque se trata de información histórica. También se corrige el número del anexo.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 7, «Organismo de inspección y certificación», del pliego de condiciones.

Descripción

Se suprime toda la sección. En consecuencia, se renumera la sección siguiente.

Motivo: La información sobre quién es el responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones no se considera pertinente para su inclusión en el pliego de condiciones.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 8, «Normas específicas aplicables al etiquetado», que se convierte en la sección 7 del pliego de condiciones.

Descripción

La mención «Havarti 60+, 55+, 45+ o 30+, en función del contenido de materia grasa, más "indicación geográfica protegida" o "IGP" o los símbolos oficiales de la UE.»

se modifica por lo siguiente:

«Si se han añadido aromatizantes, deberá indicarse por separado, pero en el mismo campo visual que la indicación geográfica.

El nombre "flødehavarti" ["Havarti" cremoso] podrá añadirse en la etiqueta del "Havarti" que contenga al menos un 60 % de materia grasa sobre extracto seco.».

Motivo: Se suprime el texto anterior por considerarse que su contenido es superfluo. El nuevo texto se refiere a información presentada anteriormente en otro lugar del pliego de condiciones, pero que debe incluirse en la sección sobre etiquetado.

Esta modificación da lugar a un cambio en la sección 4.6, «Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la sección 9, «Posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones nacionales».

Descripción

Se suprime toda la sección.

Motivo: Se suprime la sección porque no existen requisitos nacionales específicos.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta a la agrupación solicitante.

Descripción

Se ha actualizado la dirección de la agrupación solicitante y se han suprimido el nombre y la dirección de la persona de contacto.

Motivo: Se actualiza la dirección de la agrupación solicitante. La persona de contacto, cuyos datos también se facilitaron anteriormente, se considera superflua por ser posible contactar directamente con la agrupación solicitante.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta al anexo 1.

Descripción

Se suprime el anexo 1 y el resto de los anexos se renumeran en consecuencia.

Motivo: El contenido del anexo 1 se considera superfluo.

Esta modificación no supone ningún cambio del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Havarti»

Número de referencia UE: PGI-DK-00831-AM01 de 16 de septiembre de 2025

1. **Nombre(s)**

«Havarti»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Dinamarca

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Queso madurado, de consistencia firme, elaborado con leche de vaca.

Composición

Contenido de agua: depende del porcentaje de materia grasa sobre extracto seco, según se muestra en el siguiente cuadro.

Materia grasa sobre extracto seco	Contenido máximo de agua
≥30 %-<40 %	54 %
≥45 %-<55 %	50 %
≥55 %-<60 %	46 %
≥60 %	44 %

Características

Exterior:

Puede producirse con o sin corteza lavada.

La superficie puede estar recubierta.

Pasta:

Color: de blanquecino (o marfil) a amarillento.

Consistencia: blanda, pero aun así fácil de cortar y firme al morder (al dente).

Estructura: abundantes ojos de forma irregular y del tamaño de un grano de arroz (de 1 a 2 mm de ancho y hasta 10 mm de largo en la mayoría de los casos) distribuidos de manera uniforme por todo el queso. Estos ojos son generalmente más pequeños en quesos con un 60 % de materia grasa sobre extracto seco.

Olor y sabor: suave, ácido, aromático y con bastante cuerpo. El aroma y el sabor van haciéndose más marcados con la edad.

Saborizantes: pueden añadirse los siguientes aromatizantes, siempre y cuando su sabor y aroma característicos puedan distinguirse en el queso.

Aromatizantes permitidos:

— especias y hierbas aromáticas, y mezclas de estas

— ajos de oso

— ajo

— jalapeños.

Forma y tamaño: redonda o rectangular.

Maduración:

— con corteza: maduración mediante recubrimiento con microorganismos de una a dos semanas a una temperatura de entre 14 y 21 °C, seguida de una maduración de una a tres semanas a una temperatura de entre 8 y 16 °C;

— sin corteza: maduración durante tres semanas a una temperatura de entre 2 y 21 °C.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Si se han añadido aromatizantes, deberá indicarse por separado, pero en el mismo campo visual que la indicación geográfica.

El nombre «flødehavarti» [«Havarti» cremoso] podrá añadirse en la etiqueta del «Havarti» que contenga al menos un 60 % de materia grasa sobre extracto seco.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

Dinamarca

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ la calidad

☑ otras características

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

Dinamarca cuenta con una larga tradición de producción de lácteos de la que se enorgullece. El sector lácteo danés dispone de un acervo único de conocimientos especializados y de un alto nivel de competencia, documentados desde 1921 y desarrollados a lo largo de más de cien años.

Desde finales del siglo XIX, Dinamarca ha venido enseñando las técnicas de transformación de la leche a profesionales del sector lácteo en escuelas especializadas como la Ladelund Mejeriskole y la Dalum Mejeriskol. La formación en la producción de queso escurrido (separación de la cuajada del lactosuero) se ha basado en el queso «Havarti».

Dinamarca lleva ofreciendo formación académica en ciencia y tecnología lácteas desde 1921 y es hoy en día uno de los pocos países del mundo que todavía proporciona este tipo de formación.

Carácter específico del producto

El «Havarti» es un queso escurrido, característica que le confiere el modo en que la cuajada se coloca en los moldes y es más tarde prensada. Se distingue por la abundancia de ojos de forma irregular y del tamaño de un grano de arroz que se distribuyen de manera uniforme por todo el queso. El «Havarti» tiene un característico sabor suave y ácido, que es también aromático y con un discreto pero gran cuerpo en boca. Es blando pero fácil de cortar, a lo que contribuye su textura al dente. Este queso escurrido se produjo por primera vez en Dinamarca en 1921, cuando el suizo G. Morgenthaler enseñó a dos lecheros de dos lecherías (Ruds Vedby y Hallebygaard, en Selandia) a elaborar un queso escurrido totalmente novedoso. Este nuevo queso cosechó un gran éxito y su producción se expandió de estas dos lecherías a muchas otras por toda Dinamarca.

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto

La protección de «Havarti» como indicación geográfica se fundamenta en su reputación y método de producción específicos.

Reputación

«Havarti» es un término danés muy antiguo que data de la época de los vikingos. Proviene de la palabra *avarti*, que designa una ribera fluvial frondosa y florida. La denominación «Havarti» va ligada al nombre de Hanne Nielsen, en reconocimiento a la labor que esta realizó en el ámbito de la producción de quesos en la explotación agrícola de Havartigård, en Holte, cerca de Copenhague, durante la segunda mitad del siglo XIX. Entre los años 1866 y 1890, hizo famosa en toda Dinamarca la elaboración de quesos de Havartigård y se convirtió en proveedora de la corte real danesa.

Tanto dentro como fuera de la propia comunidad, el «Havarti» tiene la reputación de ser una especialidad de origen danés.

El sector lácteo danés ha participado con el queso «Havarti» en ferias y concursos nacionales e internacionales en los que ha recibido muchas distinciones.

Método de producción

Los primeros documentos que recogen instrucciones sobre la fabricación del queso «Havarti» datan del año 1921 y han constituido, y todavía constituyen, una herramienta fundamental en la formación de profesionales del sector lácteo en Dinamarca. Por tanto, se encuentran referencias a la elaboración del «Havarti» en un gran número de manuales. El método de producción incluye tres fases concretas que determinan el carácter específico de este queso. El control de dichas fases y la interacción entre las mismas son esenciales para que el queso adquiera las características descritas. Los conocimientos especializados que se han desarrollado durante todos estos años en las lecherías danesas han dado lugar a un nivel de experiencia único. Por consiguiente, es importante que la producción del queso «Havarti» tenga lugar en las lecherías danesas, donde los lecheros y los técnicos, especialistas e ingenieros del campo de la elaboración de productos lácteos han recibido durante muchos años una formación e instrucción sólidas sobre las tecnologías específicamente utilizadas para este tipo de queso.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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