C/2025/6706

16.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6706)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Havarti“

ELi viitenumber: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Havarti“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Taani

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Fødevarestyrelsen (Taani veterinaar- ja toiduamet)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused on enamjaolt redaktsioonilised ja sisuliselt suurt tähtsust ei oma. Muudatused on tehtud tootespetsifikaadi sisu selguse huvides. Tehtud on ka grammatilisi muudatusi.

Käesoleva kaitstud geograafilist tähist „Havarti“ käsitleva muutmistaotluse puhul ei ole tegu ühegi määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud kolme juhtumiga, mille puhul põllumajandustoote teabe muudatust käsitatakse liidu muudatusena; nimelt ei tehta muudatusi, millega kaasneks:

a) muudatus toote nimetuses või selle kasutuses;

b) oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

c) lisapiirangud toote turustamisele.

Seega liigituvad kaitstud geograafilise tähise „Havarti“ tootespetsifikaadi muudatused standardmuudatuseks määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Punkti 2 („Juustu „Havarti“ kirjeldus“) muutmine

Kirjeldus

Laused sõnastuses „Veisepiimast valmistatud laagerdunud kõva juust. Kasutada ei tohi muude loomade piima ega piimatooteid.“

on asendatud lausega sõnastuses

„Lehmapiimast valmistatud laagerdunud kõva juust.“.

Põhjus: muudatus tehti teksti lihtsustamiseks, ilma et oleks muudetud selle sisu.

Muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punktis 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti 2.1 („Koostis“) muutmine

Kirjeldus

Lause sõnastuses

„Rasvasisaldus kuivaines	Maksimaalne veesisaldus
30 % kuni < 40 %	54 %
45 % kuni < 55 %	50 %
55 % kuni < 60 %	46 %
60 % või rohkem	42 %“

on asendatud järgmisega:

„Rasvasisaldus kuivaines	Maksimaalne veesisaldus
30 % kuni < 40 %	54 %
45 % kuni < 55 %	50 %
55 % kuni < 60 %	46 %
60 % või rohkem	44 %“

Põhjus: õige konsistentsi tagamiseks on nende juustude maksimaalse veesisalduse protsent, mille rasvasisaldus kuivaines on üle 60 %, asendatud 44 %-ga. Seda põhjendab asjaolu, et uut liiki laabid annavad püsivama konsistentsi, mis tagab viilutatavuse, kuid muudab juustu ka veidi kõvemaks.

Muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punktis 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti 2.1 („Koostis“) muutmine

Kirjeldus

Välja on jäetud laused sõnastuses „Rasvasisaldust kuivaines väljendatakse neljas etapis, st 30+, 45+, 55+ ja 60+. Juustu „Havarti“, mille rasvasisaldus on vähemalt 60 % kuivaines, võib nimetada *flødehavarti*'ks [koorejuust „Havarti“]. Kui juustu „Havarti“ puhul on rasvasisaldus kuivaines 30 % kuni < 45 % või 55 % või rohkem, tuleb selle nimetuse osana märkida ka rasvasisaldus. Rasvasisaldust käsitlevate toitumisalaste väidete võrdlusalusena kasutatakse 45 %-list kuivaine rasvasisaldust.“.

Põhjus: leiti, et osa tekstist on ülearune ning et märgistust käsitlev teave tuleks lisada punkti 8, milles käsitletakse eraldi märgistust käsitlevaid eeskirju. Peale selle ei tohiks märkida kuivaine rasvasisaldust vahetult nimetuse „Havarti“ juurde, mis peab olema esitatud eraldiseisvalt.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti 2.2 („Omadused“) muutmine seoses alapunktiga, mis käsitleb lõhna- ja maitseaineid

Kirjeldus

Lause sõnastuses „Juustule võib lisada selliseid maitsetaimi nagu murulauk ja till, kui need annavad juustule neile iseloomuliku lõhna ja maitse ning neid mainitakse juustu nimetuses või märgitakse sellega seoses.“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Juustule võib lisada järgmisi lõhna- ja maitseaineid, kui need annavad juustule neile iseloomuliku lõhna ja maitse.

Lubatud lõhna- ja maitseained:

— vürtsid ja maitsetaimed ning nende segud;

— karulauk;

— küüslauk;

— jalapeño.“.

Põhjus: täpsustatud on, milliseid lõhna- ja maitseaineid võib juustule „Havarti“ lisada.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb lõhna- ja maitseaineid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti 2.2 („Omadused“) muutmine seoses alapunktiga, mis käsitleb laagerdamist

Kirjeldus

Lõik sõnastuses „Juustu „Havarti“ iseloomulik maitse ja tekstuur on kujunenud laagerdusprotsessi käigus.

— Koorikuga: äigekihi all laagerdunud 1–2 nädalat temperatuuril 14–18 °C, seejärel laagerdunud 1–3 nädalat temperatuuril 8–12 °C.

— Koorikuta: laagerdunud kolm nädalat temperatuuril 5–20 °C.

Juustu „Havarti“ võib tootmistehasest edasi toimetada töötlemiseks (sh laagerdamiseks) või teises ettevõttes ladustamiseks enne eespool nimetatud ajavahemike möödumist, kuid teisest ettevõttest ei või toodet välja viia enne, kui minimaalne laagerdusaeg on lõppenud.“

on asendatud lausetega sõnastuses

„— Koorikuga: äigekihi all laagerdunud 1–2 nädalat temperatuuril 14–21 °C, seejärel laagerdunud 1–3 nädalat temperatuuril 8–16 °C.

— Koorikuta: laagerdunud kolm nädalat temperatuuril 2–21 °C.“.

Põhjus: osa tekstist jäeti välja, kuna seda peeti ülearuseks ja kuna osa teabest on niisugune, mis tuleks lisada tootmismeetodit käsitlevasse punkti 5. Samuti korrigeeriti temperatuurinõudeid, et tagada juustu õige iseloomulik maitse ja tekstuur.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 4.2 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus“) alapunktis, mis käsitleb laagerdamist.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus seoses punktiga 4 („Toote päritolutõend“)

Kirjeldus

Laused sõnastuses „Kõik juustu „Havarti“ tootjad peavad olema eelnevalt saanud sertifitseerimis- ja kontrolliasutuse heakskiidu (vt punkt 7). Edasine kontroll hõlmab tootmise kontrollimist ja tootekontrolle, mis põhinevad tootespetsifikaadis sätestatud tootmis- ja tootenõuetel. Juustud märgistatakse alates meiereist vastavalt kehtivatele õigusaktidele, et nende päritolu oleks kindlakstehtav meierei tasandini välja. Märgistamise üle teevad järelevalvet asjaomased asutused. (Vt 1. lisa, kus on esitatud kontrollide lühikirjeldus.)“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Juustu „Havarti“ tootmine Taanis on dokumendipõhiselt jälgitav alates aastast 1921. Stresa konventsiooni raames anti juustule 1952. aastal nimi Hanne Nielseni järgi, kelle tööl Havartigårdeni talus oli olnud selle juustu tootmisele suur mõju.“.

Põhjus: muudatus tehti, et viia tekst kooskõlla kõnealuse punkti pealkirjaga. Lisaks sisaldas eelmine tekst teavet kontrollide kohta, mida peeti ülearuseks, kuna sellised kontrollid on kaudselt sätestatud asjakohastes õigusaktides.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti 5 („Tootmismeetod“) muutmine

Kirjeldus

Laused sõnastuses „Toorlehmapiim standardiseeritakse vastavalt rasvasisalduse normile ja pastöriseeritakse. Lisatakse starterkultuur. Lisatakse laapensüüm. Kui tekkinud kalgend on saavutanud vajaliku kõvaduse, peenestatakse see lõikeriistaga. Seejärel saadud segu segatakse, vadak nõrutatakse ja kuumutatakse. Kalgend valatakse vormidesse ja toimub juustu pressimine. Juustule võib lisada ka mitmesuguseid maitseaineid, näiteks köömneid, tilli ja küüslauku. Juust jahutatakse, soolatakse ja pakendatakse plastpakendisse. Seejärel lastakse juustul laagerduda ja laagerdumisaeg sõltub sellest, millise küpsusastmega lõpptoodet soovitakse. Kui soovitakse laagerdada pealispinda, lisatakse pärast soolamist koorikusse bakterit *Brevibacterium linens*.

(Vt 2. ja 3. lisas esitatud juustu „Havarti“ tootmise vooskeem pealkirjaga „Tootmisprotsessi valitud etappide kirjeldus“.)“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Toorlehmapiim standardiseeritakse vastavalt rasvasisalduse normile ja pastöriseeritakse. Lisatakse starterkultuur. Lisatakse laapensüüm. Kui tekkinud kalgend on saavutanud vajaliku kõvaduse, peenestatakse see lõikeriistaga. Seejärel saadud segu segatakse, vadak nõrutatakse ja kuumutatakse. Kalgend eraldatakse vadakust ja (nagu näidatud 1. lisas esitatud vooskeemis) valatakse vormidesse ning seejärel toimub juustu pressimine. Juust jahutatakse, soolatakse ja pakendatakse plastpakendisse või kaetakse äigekihiga (pealispinna laagerdamine) (vt ka 1. lisa vooskeem). Seejärel lastakse juustul laagerduda ja laagerdumisaeg sõltub sellest, millise küpsusastmega lõpptoodet soovitakse. Pealispinna laagerdamise soodustamiseks võib pärast soolamist lisada juustukoorikusse bakterit *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* või *Brevibacterium linens* vastavalt 1. lisa vooskeemis esitatud suunistele ja 2. lisas kirjeldatud Taani meetodile.

Juustu laagerdatakse tootmisüksuses seni, kuni on saavutatud sellele iseloomulik maitse ja tekstuur. Juustu võib saata edasiseks laagerdamiseks või ladustamiseks teise tootmisüksusesse alles siis, kui juustule iseloomulikud omadused on saavutatud.

Soovi korral võib juustu pesta ja kuivatada laagerdamise ajal või pärast seda ning enne pakendamist.“.

Põhjus: esitatud on teave selle kohta, milliseid baktereid võib kasutada pealispinna laagerdamise soodustamiseks ja millal võib juustud saata teise tootmisüksusesse edasiseks laagerdamiseks või ladustamiseks. Teisisõnu on täpsustatud tootmismeetodit.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.2 („Ajalugu“) muutmine

Kirjeldus

Punkti viimane lause sõnastuses „Juustu „Havarti“ toodang – 32 700 tonni – moodustab praegu Taani juustutoodangu kogumahust 10,2 %.“ on välja jäetud.

Põhjus: lause jäeti välja, kuna asjaomane teave pole enam ajakohane.

Selle muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punkti 5 („Seos geograafilise piirkonnaga“) alapunktis „Seose kokkuvõte“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.3 („Toote eripära“) muutmine

Kirjeldus

Punkti viimane lause sõnastuses „1952. aastal tunnistati Stresa konventsiooni raames, et juust „Havarti“ ei ole ühegi olemasoleva välismaise juustu koopia, vaid on iseseisev Taani juustusort.“ jäeti välja.

Põhjus: lause jäeti välja, kuna see kordab tootespetsifikaadi punkti 6.2 lauset.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 6.4 („Maine ja tootmismeetod“) muutmine

Kirjeldus

Kuuenda lõigu lause sõnastuses

„Juust „Havarti“ on juba üle 100 aasta olnud ja on jätkuvalt sellistel üritustel alati võimsalt esindatud; viimati esitleti seda riiklikul piimamessil ja piirkondlikel messidel 2009. aastal (vt 8. lisa).“

on asendatud lausega sõnastuses

„Juust „Havarti“ on juba üle 100 aasta olnud ja on jätkuvalt sellistel üritustel alati võimsalt esindatud (vt 7. lisa).“.

Põhjus: lause jäeti välja, kuna asjaomane teave pole enam ajakohane. Muudetud on ka lisa numbrit.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 7 („Sertifitseerimis- ja kontrolliasutus“) muutmine

Kirjeldus

Kogu punkt on välja jäetud. Järgneva punkti numbrit on vastavalt muudetud.

Põhjus: leiti, et tootespetsifikaati ei ole vaja lisada teavet selle kohta, kelle ülesanne on kontrollida tootespetsifikaadile vastavust.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus seoses tootespetsifikaadi punktiga 8 („Märgistamise erieeskirjad“), mis on nüüd punkt 7

Kirjeldus

Lause sõnastuses „Tähis „Havarti“, sõltuvalt juustu rasvasisaldusest märge 60+, 55+, 45+ või 30+ ning fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“ ja/või ametlikud ELi sümbolid.“

on asendatud lausetega sõnastuses

„Lõhna- ja maitseainete lisamise korral tuleb nende nimetus märkida geograafilisest tähisest eraldi, kuid sellega samale vaateväljale.

Kui juustu „Havarti“ kuivaine rasvasisaldus on vähemalt 60 %, võib selle märgisele lisada nimetuse „flødehavarti“ [koorejuust „Havarti“].“.

Põhjus: eelmise dokumendi tekst jäeti välja, kuna seda peeti ülearuseks. Uus tekst puudutab teavet, mis oli varem esitatud tootespetsifikaadi muus osas, kuid mis peaks sisalduma märgistamist käsitlevas osas.

Muudatusega kaasneb muudatus koonddokumendi punktis 4.6 („Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad“).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti 9 („Riigisiseste sätetega seotud nõuded“) muutmine

Kirjeldus

Kogu punkt on välja jäetud.

Põhjus: punkt jäeti välja, kuna riigisiseseid nõudeid pole.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus seoses taotlejate rühmaga

Kirjeldus

Taotlejate rühma aadressi on ajakohastatud ning kontaktisiku nimi ja aadress kustutatud.

Põhjus: taotlejate rühma aadress muutus. Leiti, et kontaktisiku andmed, mis varem olid esitatud, on ülearused, kuna taotlejate rühmaga saab otse ühendust võtta.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus seoses 1. lisaga

Kirjeldus

1. lisa on välja jäetud ja allesjäänud lisade nummerdust on vastavalt muudetud.

Põhjus: leiti, et 1. lisa sisu on ülearune.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Havarti“

ELi viitenumber: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Havarti“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Taani

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Lehmapiimast valmistatud laagerdunud kõva juust.

Koostis

Veesisaldus oleneb kuivaine rasvasisaldusest (vt alljärgnev tabel).

Rasvasisaldus kuivaines	Maksimaalne veesisaldus
30 % kuni < 40 %	54 %
45 % kuni < 55 %	50 %
55 % kuni < 60 %	46 %
60 % või rohkem	44 %

Omadused

Juust väljastpoolt

Toode võib olla laagerdunud kõva koorikuga või ilma selleta.

Pealispind võib olla kaetud.

Juust seestpoolt

Värvus: valkjast (või elevandiluuvärvikast) kollakani.

Konsistents: pehme, kuid lõigatav ja hammustades kõva (*al dente*).

Struktuur: kogu juustu ulatuses on ühtlaselt jaotunud suur hulk korrapäratu kujuga riisiterasuurusi auke, mille laius on enamasti 1–2 mm ja pikkus kuni 10 mm; sellises juustus, mille puhul kuivaine rasvasisaldus on 60 %, on augud tavaliselt väiksemad.

Lõhn ja maitse: mahe, happeline ja aromaatne ning mõneti täidlane; aja jooksul muutuvad lõhn ja maitse tugevamaks.

Lõhna- ja maitseained: juustule võib lisada järgmisi maitseaineid, kui need annavad juustule neile iseloomuliku lõhna ja maitse.

Lubatud lõhna- ja maitseained:

— vürtsid ja maitsetaimed ning nende segud;

— karulauk;

— küüslauk;

— jalapeño.

Kuju ja suurus: ümmargune või kandiline.

Laagerdumine

— Koorikuga: äigekihi all laagerdunud 1–2 nädalat temperatuuril 14–21 °C, seejärel laagerdunud 1–3 nädalat temperatuuril 8–16 °C.

— Koorikuta: laagerdunud kolm nädalat temperatuuril 2–21 °C.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lõhna- ja maitseainete lisamise korral tuleb nende nimetus märkida geograafilisest tähisest eraldi, kuid sellega samale vaateväljale.

Kui juustu „Havarti“ kuivaine rasvasisaldus on vähemalt 60 %, võib selle märgisele lisada nimetuse „flødehavarti“ [koorejuust „Havarti“].

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Taani

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritolukohaga põhineb järgmisel:

☑ maine

☐ kvaliteet

☑ muud omadused

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Taanis on pikaajalised ja väärikad piimandustraditsioonid. Taani piimasektori osalistel on eksperditeadmised ja kõrgetasemeline oskusteave, mida on dokumenteeritud alates 1921. aastast ning usutavasti pandi sealsetele piimandusteadmistele alus üle saja aasta tagasi.

Alates 19. sajandi lõpust koolitatakse Taani spetsiaalsetes piimanduskoolides (Ladelundi Mejeriskole ja Dalumi Mejeriskole) tulevasi piimatöötlejaid. Hapupiimajuustu valmistamise koolitus põhineb juustu „Havarti“ tootmisel.

Taanis on pakutud akadeemilist koolitust piimanduse ja piimatehnoloogia valdkonnas alates 1921. aastast ning see on üks väheseid riike maailmas, kus sellist koolitust siiani pakutakse.

Toote eripära

Juust „Havarti“ on tuntud kui hapupiimajuust, mille valmistamisel kalgend vormitakse ja seejärel sulatatakse. Juustu eritunnuseks on kogu juustu ulatuses ühtlaselt jaotunud arvukad korrapäratu kujuga riisiterasuurused augud. Juustul „Havarti“ on iseloomulik mahe, happeline ning teatava tagasihoidliku täidlusega aromaatne maitse. *Al dente* tekstuuriga juust on pehme, aga lõigatav. Selle hapupiimajuustu tootmist alustati Taanis 1921. aastal, mil Šveitsist pärit G. Morgenthaler õpetas Sjællandi saare kahes meiereis (Ruds Vedby ja Hallebygaard) kahele meierile uut liiki juustu tootmist. Uus juust sai kiiresti populaarseks ning peagi levis selle juustu tootmisviis eespool nimetatud kahest meiereist paljudesse teistessegi Taani meiereidesse.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

„Havarti“ kui kaitstud geograafilise tähise jaoks taotletav kaitse põhineb selle toote erilisel mainel ja tootmismeetodil.

Maine

„Havarti“ tuleneb viikingite ajast pärit väga vanast taanikeelsest sõnast *avarti*, mis tähendab lopsaka taimestiku ja õitsvate lilledega jõekallast. Nimetus „Havarti“ on seotud Hanne Nielseniga, kes 19. sajandi teisel poolel kogus tuntust juustuvalmistamisega Havartigårdeni talus Holtes Kopenhaageni lähedal. Ajavahemikul 1866–1890 tegi ta Havartigårdeni talu juustud kuulsaks kogu Taanis ning temast sai Taani kuningakoja juustuvarustaja.

Nii Euroopa Liidus kui ka väljaspool seda on juustul „Havarti“ Taani eriroa kuulsus.

Taani piimasektor on juustu „Havarti“ edukalt esitlenud paljudel riigisisestel ja rahvusvahelistel messidel ja võistlustel.

Tootmismeetod

Juustu „Havarti“ valmistamise juhend on pärit 1921. aastast. Selle juustu valmistamine on kuulunud ja kuulub edaspidigi Taani meierite koolitusse ning selle valmistamisõpetus on paljudes õppematerjalides. Tootmisprotsessis on kolm konkreetset etappi, mis on määrava tähtsusega selle juustu ainulaadsete omaduste kujunemisel. Kõnealuste etappide juhtimisest ja vastastikusest mõjust sõltuvad olulisel määral kirjeldatud juustu iseloomulikud omadused. Aastate jooksul Taani piimatööstustes väljatöötatud oskusteave on pannud aluse ainulaadsetele eksperditeadmistele. Seepärast on oluline, et juustu „Havarti“ toodetakse just Taani meiereides, kus Taani meierid, piimatööstuse tehnikud, tehnoloogid ja insenerid on paljude aastate jooksul saanud väljaõppe konkreetselt selle juustusordi valmistamise tehnoloogia alal.

Elektrooniline viide (URL) avaldatud tootespetsifikaadile

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