C/2025/6706

16.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6706)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Havarti”

EU:n viitenumero: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Havarti”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Tanska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Fødevarestyrelsen (Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallinto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutoksia pidetään pääasiassa toimituksellisina, eivätkä ne ole erityisen merkityksellisiä. Muutoksilla on pyritty selkeyttämään tuote-eritelmää. Myös kieliopillisia muutoksia on tehty.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Havarti muutosta koskevassa hakemuksessa ei ole kyse mistään niistä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan kolmesta tapauksesta, joita pidetään maataloustuotteita koskevana unionin muutoksesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

b) uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Havarti tuote-eritelmän muutosta pidetään näin ollen asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukaisena vakiomuutoksena.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutos 2 kohtaan ”Havarti-juuston kuvaus”.

Kuvaus

Teksti ”Kypsytetty puolikova juusto, joka on valmistettu nautaeläimen maidosta. Muiden eläinten maidon tai muiden eläinperäisten maitotuotteiden käyttö ei ole sallittu.”

on muutettu seuraavasti:

”Kypsytetty puolikova juusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta.”

Perustelu: Muutoksella on tarkoitus yksinkertaistaa tekstiä muuttamatta sen sisältöä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 2.1 kohtaan ”Koostumus”.

Kuvaus

Teksti:

”Rasvapitoisuus kuiva-aineesta:	Enimmäiskosteuspitoisuus:
30 %:sta < 40 %:iin	54 %
45 %:sta < 55 %:iin	50 %
55 %:sta < 60 %:iin	46 %
60 %:sta alkaen	42 %”

on muutettu seuraavasti:

”Rasvapitoisuus kuiva-aineesta:	Enimmäiskosteuspitoisuus:
30 %:sta < 40 %:iin	54 %
45 %:sta < 55 %:iin	50 %
55 %:sta < 60 %:iin	46 %
vähintään 60 %	44 %”.

Perustelu: Yli 60 prosenttia rasvaa sisältävien juustojen enimmäiskosteuspitoisuutta kuiva-aineessa on nostettu 44 prosenttiin, jotta juuston koostumus olisi oikeanlainen. Syynä tähän ovat uudentyyppiset juoksetteet, jotka tekevät koostumuksesta vakaamman. Tämä helpottaa juustojen viipaloimista mutta myös tekee niistä hieman kiinteämpiä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 2.1 kohtaan ”Koostumus”.

Kuvaus

Teksti ”Kuiva-aineen rasvapitoisuus esitetään neljänä eri pitoisuutena: 30+, 45+, 55+ ja 60+. Havarti-juustoa, jonka kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintään 60 prosenttia, voidaan nimittää kermahavartiksi (flødehavarti). Havarti-juustoissa, joiden rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 30 mutta alle 45 prosenttia tai vähintään 55 prosenttia, rasvapitoisuus on ilmoitettava nimen yhteydessä. Viitattaessa ravintoarvoon rasvapitoisuuden vertailuarvona käytetään kuiva-aineen 45 prosentin rasvapitoisuutta.” on poistettu.

Perustelu: Osa tekstistä katsotaan tarpeettomaksi, ja merkintöjä koskevat tiedot olisi tämän kohdan sijaan sisällytettävä 8 kohtaan ”Merkintöjä koskevat erityissäännöt”. Lisäksi rasvapitoisuutta kuiva-aineesta ei pitäisi ilmoittaa yhdessä nimen ”Havarti” kanssa, koska nimi on esitettävä yksinään.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Mausteet”.

Kuvaus

Teksti ”Mausteita, muun muassa ruohosipulia ja tilliä, voidaan lisätä, edellyttäen, että mausteiden ominaismaun voi erottaa juustosta ja että ominaismaun antava(t) mauste(et) on mainittu tuotteen nimessä tai sen yhteydessä.”

on muutettu seuraavasti:

”Juustoon voidaan lisätä seuraavia mausteita edellyttäen, että lisäys tuo juuston tuoksuun ja makuun mausteen ominaispiirteitä.

Sallitut makuaineet:

— mausteet ja yrtit sekä niiden sekoitukset

— karhunlaukka

— valkosipuli

— jalapeñot.”

Perustelu: Muutoksella on tarkennettu, mitä mausteita Havarti-juustoon voidaan lisätä.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Mausteet” on muutettava.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 2.2 kohdan ”Ominaisuudet” alakohtaan ”Kypsytys”.

Kuvaus

Teksti ”Havartin maku- ja rakenneominaisuudet syntyvät seuraavanlaisen kypsytyksen ansiosta:

— Kuorellinen juusto: Kittikypsytys 1–2 viikkoa 14–18 °C:ssa, minkä jälkeen kypsytys 1–3 viikkoa 8–12 °C:ssa.

— Kuoreton juusto: Kypsytys 3 viikkoa 5–20 °C:ssa.

Tuottajayritys voi jo ennen kyseisen ajan päättymistä lähettää Havarti-juustot edelleen jalostettaviksi, kypsytettäviksi tai varastoitaviksi muissa yrityksissä, jotka eivät kuitenkaan saa toimittaa juustoja eteenpäin ennen kuin ne ovat saavuttaneet vähimmäisiän.”

on muutettu seuraavasti:

”— Kuorellinen juusto: Kittikypsytys 1–2 viikkoa 14–21 °C:ssa, minkä jälkeen kypsytys 1–3 viikkoa 8–16 °C:ssa.

— Kuoreton juusto: Kypsytys 3 viikkoa 2–21 °C:ssa.”

Perustelu: Teksti on poistettu, koska sitä pidetään tarpeettomana ja koska osa siinä mainituista tiedoista tulisi lisätä valmistusmenetelmiä käsittelevään 5 kohtaan. Myös lämpötilavaatimuksia on mukautettu oikean maun ja rakenteen varmistamiseksi.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ”Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta” alakohtaa ”Kypsytys” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 4 kohtaan ”Tuotteen alkuperän todistaminen”.

Kuvaus

Teksti ”Kaikkien Havarti-juuston tuottajien on oltava sertifiointi- ja valvontaelimen etukäteen hyväksymiä (ks. 7 kohta jäljempänä). Myöhempiin tarkastuksiin kuuluvat tuotannon tarkastaminen ja tuote-eritelmässä määriteltyihin tuotantoa ja tuotetta koskeviin vaatimuksiin perustuvat tuotetarkastukset. Ennen meijeristä lähettämistä juustot merkitään voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, jotta tuotteen jäljitettävyys takaisin meijeriin voidaan varmistaa. Viranomaiset valvovat tuotteen merkintöjä. (Ks. liite 1 – lyhyt kuvaus tarkastuksista.)”

on muutettu seuraavasti:

”Havarti-juustoa on tuotettu Tanskassa jo vuodesta 1921 lähtien. Vuonna 1952 juusto nimettiin Stresan yleissopimuksen perusteella Hanne Nielsenin mukaan, jolla oli merkittävä vaikutus juuston tuotantoon, kun hän työskenteli Havartigårdenin tilalla.”

Perustelu: Muutoksella pyritään yhdenmukaistamaan tekstiä kohdan otsikon kanssa. Lisäksi aikaisempi teksti sisälsi tietoja tarkastuksista. Näitä tietoja pidetään tarpeettomina, koska tarkastukset sisältyvät asiaa koskeviin asetuksiin.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 5 kohtaan ”Valmistusmenetelmä”.

Kuvaus

Teksti ”Lehmän raakamaidolle tehdään rasvapitoisuuden standardointikäsittely, ja se pastöroidaan. Hapate lisätään. Juoksete lisätään. Juustoumat leikataan veitsellä, kun ne ovat sopivan kiinteitä. Sen jälkeen massaa sekoitetaan, hera valutetaan pois ja juustoumat lämmitetään. Juustoumat laitetaan muotteihin ja juustoja puristetaan. Juustoihin voidaan lisätä myös erilaisia mausteita, kuten kuminaa, tilliä, valkosipulia jne. Juustot jäähdytetään, suolataan ja pakataan muoviin. Tämän jälkeen niitä kypsytetään tietyn aikaa sen mukaan, millainen kypsyysaste lopputuotteelle halutaan. Jos pinta halutaan kypsyttää, kuoreen lisätään suolauksen jälkeen Brevibacterium linens -kasvustoa.

(Ks. Havarti-juuston tuotantoa koskeva vuokaavio liitteissä 2 ja 3, ”Kuvaus tietyistä tuotantoprosessin vaiheista”).”

on muutettu seuraavasti:

”Lehmän raakamaidolle tehdään rasvapitoisuuden standardointikäsittely, ja se pastöroidaan. Hapate lisätään. Juoksete lisätään. Juustoumat leikataan veitsellä, kun ne ovat sopivan kiinteitä. Sen jälkeen massaa sekoitetaan, hera valutetaan pois ja juustoumat lämmitetään. Juustoumista erotetaan hera, ja ne kaadetaan (liitteen 1 vuokaavion mukaisesti) muotteihin, minkä jälkeen juustoja puristetaan. Juustot jäähdytetään, suolataan ja pakataan muoviin tai kittikypsytetään eli pintakypsytetään (esitetty myös liitteen 1 vuokaaviossa). Tämän jälkeen niitä kypsytetään tietyn aikaa sen mukaan, millainen kypsyysaste lopputuotteelle halutaan. Pintakypsytystä voidaan edistää lisäämällä kuoreen suolauksen jälkeen *Debaryomyces hansenii*-, *Geotrichum candidum*- tai *Brevibacterium linens* -kasvustoa liitteessä 1 esitetyn vuokaavion ja liitteessä 2 kuvatun tanskalaisen menetelmän mukaisesti.

Juustoja kypsytetään tuotantolaitoksessa, kunnes ne saavuttavat niille ominaisen maun ja rakenteen. Juustot voidaan lähettää toiseen laitokseen lisäkypsytystä tai säilytystä varten vasta, kun niiden erityisominaisuudet ovat kehittyneet.

Juustot voidaan vaihtoehtoisesti pestä ja kuivata kypsytyksen aikana tai sen jälkeen sekä ennen niiden pakkaamista.”

Perustelu: Muutoksella on täsmennetty, mitä viljelmiä pintakypsytyksen edistämiseen voidaan käyttää ja milloin juustot voidaan lähettää toiseen laitokseen edelleenkypsytettäviksi tai säilytettäviksi. Toisin sanoen tuotantomenetelmää on selkeytetty.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6.2 kohtaan ”Historia”.

Kuvaus

Kohdan viimeinen virke ”Nykyään Havartia valmistetaan 32 700 tonnia eli noin 10,2 prosenttia juuston kokonaistuotannosta Tanskassa.” on poistettu.

Perustelu: Virke on poistettu, koska tiedot ovat vanhentuneita.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” alakohtaa ”Tiivistelmä yhteydestä” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6.3 kohtaan ”Tuotteen erityisyys”.

Kuvaus

Kohdan viimeinen virke ”Vuoden 1952 Stresan yleissopimuksen perusteella ”Havarti” tunnustettiin tanskalaiseksi juustotyypiksi sen sijaan, että se olisi olemassa olevan ulkomaisen juuston jäljitelmä.” on poistettu.

Perustelu: Virke on poistettu, koska se on toisinto tuote-eritelmän 6.2 kohdassa olevasta virkkeestä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 6.4 kohtaan ”Maine ja valmistusmenetelmä”.

Kuvaus

Kuudennen kappaleen virke

”Havarti on ollut hyvin edustettuna tällaisissa tapahtumissa yli 100 vuoden ajan, ja se on edelleen erittäin vahvasti esillä. Viimeisimpänä sillä osallistuttiin Landsmejeriudstillingen-näyttelyyn ja alueellisiin näyttelyihin vuonna 2009 (ks. liite 8).”

on muutettu seuraavasti:

”Havarti on ollut hyvin edustettuna tällaisissa tapahtumissa yli sadan vuoden ajan, ja se on edelleen erittäin vahvasti esillä (ks. liite 7).”

Perustelu: Virke on poistettu, koska tiedot ovat vanhentuneita. Myös liitteen numero on korjattu.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan ”Sertifiointi- ja valvontaelin”.

Kuvaus

Kohta on poistettu kokonaan. Seuraava kohta on numeroitu uudelleen muutoksen mukaisesti.

Perustelu: Tuote-eritelmän noudattamisesta vastuussa olevan valvontaelimen tietoja ei pidetä tuote-eritelmän kannalta merkityksellisinä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan ”Merkintöjä koskevat erityissäännöt”, joka on nyt muutettu 7 kohdaksi.

Kuvaus

Teksti ”Havarti 60+, 55+, 45+ tai 30+ rasvapitoisuuden mukaan sekä ”suojattu maantieteellinen merkintä” tai ”SMM” ja/tai viralliset EU:n tunnukset”

on muutettu seuraavasti:

”Jos juustoon on lisätty mausteita, tämä on esitettävä erillään maantieteellisestä merkinnästä mutta kuitenkin sen yhteydessä.

Havarti-juuston etikettiin voidaan lisätä nimitys ”Flødehavarti” (kermahavarti), jos sen rasvapitoisuus kuiva-aineessa on vähintään 60 prosenttia.”

Perustelu: Aikaisempi teksti on poistettu, koska sen sisältöä pidetään tarpeettomana. Uuteen tekstiin on lisätty tiedot, jotka oli aikaisemmin esitetty muualla tuote-eritelmässä mutta jotka kuuluvat merkintöjä koskevaan kohtaan.

Muutoksen myötä yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa ”Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt” on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos 9 kohtaan ”Kaikki kansallisia säännöksiä koskevat vaatimukset”.

Kuvaus

Kohta on poistettu kokonaan.

Perustelu: Kohta on poistettu, koska kansallisia vaatimuksia ei ole.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Hakijaryhmää koskeva muutos.

Kuvaus

Hakijaryhmän osoite on päivitetty ja yhteyshenkilön nimi ja osoite on poistettu.

Perustelu: Hakijaryhmän osoite on päivitetty. Aikaisemmin kohdassa oli annettu myös yhteyshenkilön tiedot, mutta näitä tietoja pidetään nyt turhina, koska hakijaryhmään voi olla yhteydessä suoraan.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos liiteeseen 1.

Kuvaus

Liite 1 on poistettu, ja muut liitteet on numeroitu uudelleen.

Perustelu: Liitteen 1 sisältöä pidetään tarpeettomana.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Havarti”

EU:n viitenumero: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Nimi/nimet**

”Havarti”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Tanska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Kypsytetty puolikova juusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta.

Koostumus

Kosteuspitoisuus: riippuu kuiva-aineen rasvapitoisuudesta, ks. jäljempänä oleva taulukko

Rasvapitoisuus kuiva-aineesta	Enimmäiskosteuspitoisuus
30 %:sta < 40 %:iin	54 %
45 %:sta < 55 %:iin	50 %
55 %:sta < 60 %:iin	46 %
vähintään 60 %	44 %

Ominaisuudet

Ulkonäkö:

Kuori voi olla kittikypsytetty.

Pinta voi olla päällystetty.

Sisus:

Väri: Lähes valkoisesta (tai norsunluun värisestä) puhtaan keltaiseen.

Koostumus: Pehmeä, mutta leikattavissa ja puraistaessa kiinteä (al dente).

Rakenne: Useita epäsäännöllisen muotoisia riisinjyvän kokoisia koloja (pääsääntöisesti 1–2 mm leveydeltään ja enintään 10 mm pituudeltaan) tasaisesti koko juustossa. Jos rasvapitoisuus kuiva-aineesta on 60 prosenttia, kolot voivat olla pienempiä.

Tuoksu ja maku: Mieto, hapan, aromaattinen ja jonkin verran täyteläinen. Tuoksu ja maku voimistuvat juuston kypsyessä pidempään.

Mausteet: Juustoon voidaan lisätä seuraavia mausteita edellyttäen, että lisäys tuo juuston tuoksuun ja makuun mausteen ominaispiirteitä.

Sallitut makuaineet:

— mausteet ja yrtit sekä niiden sekoitukset

— karhunlaukka

— valkosipuli

— jalapeñot.

Muoto ja koko: pyöreä tai suorakulmainen.

Kypsytys:

— Kuorellinen juusto: Kittikypsytys 1–2 viikkoa 14–21 °C:ssa, minkä jälkeen kypsytys 1–3 viikkoa 8–16 °C:ssa.

— Kuoreton juusto: Kypsytys 3 viikkoa 2–21 °C:ssa.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Jos juustoon on lisätty mausteita, tämä on esitettävä erillään maantieteellisestä merkinnästä mutta kuitenkin sen yhteydessä.

Havarti-juuston etikettiin voidaan lisätä nimitys ”Flødehavarti” (kermahavarti), jos sen rasvapitoisuus kuiva-aineessa on vähintään 60 prosenttia.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Tanska

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Tanskan meijerituotannolla on erittäin pitkät ja vahvat perinteet. Meijeriteollisuus on Tanskassa ainutlaatuinen ja hyvin asiantunteva ammattikunta, mistä on dokumentoitua aineistoa jo vuodesta 1921 lähtien. Meijeriteollisuutta lienee harjoitettu jo yli 100 vuotta.

Aina 1800-luvun lopulta lähtien Tanskassa on koulutettu maidon jatkokäsittelyyn erikoistuneita meijerialan ammattilaisia erityisissä kouluissa eli Ladelundin ja Dalumin meijerikouluissa. Valutettujen juustojen valmistuksessa opetuksen perustana on käytetty Havarti-juustoa.

Meijeritiede ja -teknologia on vuodesta 1921 lähtien ollut Tanskassa akateeminen oppiaine, ja Tanska on nykyäänkin yksi harvoista maista, joissa tätä koulutusta edelleen annetaan.

Tuotteen erityisyys

Havarti on niin kutsuttu valutettu juusto. Tällä kuvataan juustouman asettamista muotteihin ja sulautumista yhteen. Juuston tunnistaa lukuisista epäsäännöllisen muotoisista riisinjyvän kokoisista koloista, joita on tasaisesti koko juustossa. Havarti-juustossa on sille luonteenomainen mieto ja hapan maku, joka on myös aromaattinen ja hienostuneen täyteläinen. Juusto on pehmeää, mutta leikattavissa, ja al dente -koostumus täydentää sitä. Tätä valutettua juustoa valmistettiin ensimmäisen kerran Tanskassa vuonna 1921, jolloin sveitsiläinen G. Morgenthaler opetti meijerityöntekijöille kahdessa meijerissä – Ruds Vedbyssä ja Hallebygaardissa Sjellannissa – miten valmistetaan aivan uudentyyppistä valutettua juustoa. Juusto oli menestys, ja tämän uudentyyppisen juuston valmistus levisi kyseisistä kahdesta meijeristä moniin muihin meijereihin koko Tanskassa.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin

Havarti-juuston suojaaminen maantieteellisenä merkintänä perustuu juuston erityiseen maineeseen ja valmistusmenetelmään.

Maine

Maine Havarti on hyvin vanha tanskalainen sana, joka juontaa juurensa viikinkiajalta. Se on peräisin sanasta ”avarti” ja merkitsee rehevää, kukkivaa joenrantaa. Nimi ”Havarti” viittaa Hanne Nielseniin ja hänen työhönsä juustonvalmistuksen parissa Havartigårdenin tilalla Holtessa lähellä Kööpenhaminaa 1800-luvun jälkipuoliskolla. Hanne Nielsenin ansiosta Havartigårdenin juustonvalmistus saavutti vuosina 1866–1890 mainetta koko Tanskassa, ja Nielsenistä tuli kuninkaallinen hovitoimittaja.

Havarti tunnetaan EU:ssa ja sen ulkopuolella tanskalaisena erikoisuutena.

Tanskan meijeriteollisuus on osallistunut Havarti-juustolla moniin kansallisiin ja kansainvälisiin näyttelyihin ja kilpailuihin ja saanut runsaasti palkintoja.

Valmistusmenetelmä

Ohjeita Havarti-juuston valmistuksesta löytyy jo vuodelta 1921. Taito valmistaa Havarti-juustoa on ollut ja on edelleen Tanskassa luonnollinen osa meijerialan opintoja, minkä vuoksi siihen viitataan myös monissa alan oppikirjoissa. Valmistusmenetelmä sisältää kolme erityistä vaihetta, jotka ovat ratkaisevia juuston ominaislaadun kannalta. Edellä mainittujen vaiheiden ohjaaminen ja niiden keskinäinen vuorovaikutus ovat ratkaisevia sen kannalta, että juusto saa edellä kuvatut ominaisuudet. Tanskan meijereissä vuosien myötä kertynyt taitotieto on synnyttänyt ainutlaatuista kokemusta. Sen vuoksi on tärkeää, että Havarti-juuston valmistus jatkuu tanskalaisissa meijereissä, joissa meijerityöntekijät, -teknikot ja -insinöörit ovat vuosien ajan saaneet perinpohjaista koulutusta ja opetusta juuri tämän juustolajin teknologiassa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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