Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/6706

16.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6706)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Havarti»

Numéro de référence UE: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Havarti»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Danemark

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Fødevarestyrelsen (Administration vétérinaire et alimentaire danoise)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications sont considérées comme étant essentiellement de nature rédactionnelle, sans importance sur le fond. Des modifications ont été apportées dans le but de clarifier le cahier des charges. Des modifications grammaticales ont également été apportées.

La demande de modification de l'indication géographique protégée «Havarti» ne relève d'aucun des trois cas prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les modifications à l'échelle de l'Union pour les produits agricoles. Ces trois cas sont les suivants:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

b) un risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

Les modifications apportées au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Havarti» sont donc considérées comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification concernant la section «2. Description du Havarti».

Description

Le texte: «Fromage affiné à pâte demi-dure, fabriqué à base de lait d'origine bovine. Le lait et les produits laitiers d'une autre origine animale ne sont pas autorisés.»

est remplacé par:

«Fromage affiné à pâte demi-dure fabriqué à base de lait de vache.»

Justification: l'objectif de cette modification est de simplifier le texte, sans apporter aucune modification de fond.

Cette modification entraîne celle de la section «4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «2.1. Composition».

Description

Le texte:

«Pourcentage de MGES	Teneur maximale en eau
De 30 % à moins de 40 %	54 %
De 45 % à moins de 55 %	50 %
De 55 % à moins de 60 %	46 %
Plus de 60 %	42 %»

est remplacé par:

«Pourcentage de MGES	Teneur maximale en eau
De 30 % à moins de 40 %	54 %
De 45 % à moins de 55 %	50 %
De 55 % à moins de 60 %	46 %
Plus de 60 %	44 %»

Justification: la teneur maximale en eau des fromages dont la teneur en matière grasse sur extrait sec est supérieure à 60 % a été portée à 44 %, afin d'assurer une consistance correcte, étant donné que les nouvelles présures offrent une consistance plus stable, ce qui garantit la facilité de découpe, mais conduit également à des fromages à pâte légèrement plus dure.

Cette modification entraîne celle de la section «4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «2.1. Composition».

Description

Le texte «Il existe quatre indications du pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec: 30+, 45+, 55+, 60+. Le Havarti contenant au moins 60 % de matière grasse dans son extrait sec peut porter la dénomination "flødehavarti" (Havarti crémeux). Pour le Havarti présentant un pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec compris entre 30 % et moins de 45 % et supérieur à 55 %, le pourcentage de matière grasse doit figurer dans la dénomination. Les 45 % de matière grasse dans l'extrait sec servent de référence à des allégations nutritionnelles similaires relatives au pourcentage de matière grasse.» est supprimé.

Justification: certaines parties du texte sont superflues et les informations relatives à l'étiquetage doivent plutôt être incluses dans la section 8 relative aux règles spécifiques éventuelles applicables à l'étiquetage. En outre, l'indication du pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec ne doit pas figurer avec la dénomination Havarti, étant donné que cette dernière doit être isolée.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant le point relatif aux ingrédients aromatiques de la section «2.2. Caractéristiques».

Description

Le texte: «Des ingrédients aromatiques peuvent être ajoutés, par exemple de la ciboulette et de l'aneth, pour autant que l'odeur et le goût du fromage soient caractérisés par l'ingrédient et que l'ajout du ou des ingrédients aromatiques lui conférant son caractère figure dans la dénomination ou accompagne cette dernière.»

est remplacé par:

«Les ingrédients aromatiques suivants peuvent être ajoutés au fromage, pour autant que l'odeur et le goût du fromage soient caractérisés par l'ingrédient.

Ingrédients aromatiques autorisés:

— Épices et condiments végétaux et leurs mélanges

— Ail des ours

— Ail

— Jalapeños»

Justification: les ingrédients aromatiques autorisés dans le Havarti sont précisés.

Cette modification entraîne celle du point du document unique relatif aux ingrédients aromatiques, à la section «4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant le point relatif à la maturation de la section «2.2. Caractéristiques».

Description

Le texte: «Le processus de maturation donnant au Havarti son goût et sa texture caractéristiques est le suivant:

— Avec croûte: affinage par la morge pendant 1 à 2 semaines à une température comprise entre 14 °C et 18 °C, suivi d'un affinage à une température comprise entre 8 °C et 12 °C pendant 1 à 3 semaines.

— Sans croûte: affinage pendant 3 semaines à une température comprise entre 5 et 20 °C.

Le Havarti peut être expédié de l'entreprise d'élaboration dans une autre entreprise en vue de traitements ultérieurs, notamment l'affinage, ou d'un stockage avant d'avoir atteint l'âge précité, mais les fromages ne doivent pas quitter cette autre entreprise avant d'avoir atteint l'âge minimum.»

est remplacé par:

«— Avec croûte: affinage par la morge pendant 1 à 2 semaines à une température comprise entre 14 °C et 21 °C, suivi d'un affinage à une température comprise entre 8 °C et 16 °C pendant 1 à 3 semaines.

— Sans croûte: affinage pendant 3 semaines à une température comprise entre 2 et 21 °C.»

Justification: une partie du texte a été supprimée car elle est jugée superflue et certaines informations concernent des éléments qui devraient figurer dans la section 5 relative à la méthode de fabrication. En outre, les exigences en matière de température ont été ajustées de manière à garantir le goût et la texture caractéristiques corrects.

Cette modification entraîne celle du point du document unique relatif à la maturation, à la section «4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «4. Preuve de l'origine du produit».

Description

Le texte: «Tous les producteurs de Havarti sont soumis à l'approbation préalable de l'organisme de certification et de contrôle (voir point 7). Les contrôles ultérieurs comprennent l'inspection de la production et le contrôle du produit sur la base des exigences relatives à la production et au produit énoncées dans le cahier des charges. Il est procédé à l'étiquetage conformément à la législation en vigueur à partir de la laiterie, afin d'assurer la traçabilité jusqu'à la laiterie. L'étiquetage fait l'objet d'un contrôle réglementaire (voir annexe 1 - brève description du contrôle).»

est remplacé par:

«La production de Havarti au Danemark peut être retracée jusqu'en 1921. En 1952, la convention de Stresa a nommé le fromage d'après Hanne Nielsen, qui, par son travail dans l'exploitation agricole de Havartigård, a eu une influence majeure sur la production de fromage.»

Justification: l'objectif de la modification est de disposer d'un texte compatible avec le titre de la section. En outre, le texte précédent donnait des informations sur les contrôles, que nous considérons comme superflues, étant donné que cela ressort des règles applicables.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «5. Méthode de fabrication».

Description

Le texte: «Le lait cru de vache est soumis à un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en graisse et pasteurisé, des ferments lactiques sont ajoutés. De la présure est ajoutée. Le caillé est coupé à l'aide d'un couteau lorsque le niveau de fermeté approprié a été atteint. On procède ensuite au malaxage, à l'égouttage et au chauffage. Les grains de caillé sont versés dans des formes, après quoi les fromages sont pressés. Différents ingrédients aromatiques tels que le carvi, l'aneth, l'ail, etc. peuvent également être ajoutés au fromage. Les fromages sont réfrigérés, salés et conditionnés dans des plastiques. Ils sont ensuite soumis à un processus de maturation de durée variable en fonction du degré d'affinage souhaité dans le produit fini. Si un affinage en surface est souhaité, la croûte est soumise à une culture de *Brevibacterium linens* après salage.

(Voir le diagramme de la production de Havarti à l'annexe 2 et à l'annexe 3, description des étapes sélectionnées du processus de production)»

est remplacé par:

«Le lait cru de vache est soumis à un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en graisse et pasteurisé, des ferments lactiques sont ajoutés. De la présure est ajoutée. Le caillé est coupé à l'aide d'un couteau lorsque le niveau de fermeté approprié a été atteint. On procède ensuite au malaxage, à l'égouttage et au chauffage. Les grains de caillé sont séparés du lactosérum et (comme le montre le diagramme d'ensemble à l'annexe 1) sont versés dans des formes, après quoi les fromages sont pressés. Les fromages sont réfrigérés, salés et conditionnés dans des plastiques ou leur croûte subit un emmorgeage (affinage en surface) (voir également le diagramme d'ensemble à l'annexe 1). Ils sont ensuite soumis à un processus de maturation de durée variable en fonction du degré d'affinage souhaité dans le produit fini. L'affinage en surface peut être favorisé en soumettant la croûte à une culture de *Debaromyces hansenii*, de *Geotrichum candidum* ou de *Brevibacterium linens* après le salage, conformément aux lignes directrices énoncées dans le diagramme d'ensemble figurant à l'annexe 1 et à la "méthode danoise" décrite à l'annexe 2.

Les fromages sont affinés à l'usine de fabrication jusqu'à ce qu'ils acquièrent leur goût et leur texture caractéristiques et ne peuvent être envoyés pour un affinage ou un stockage ultérieur au sein d'une autre entreprise qu'après avoir acquis leurs propriétés caractéristiques.

Le fromage peut éventuellement être lavé et séché pendant ou après la maturation, avant le conditionnement.»

Justification: il est précisé quelles cultures peuvent être utilisées pour favoriser l'affinage en surface et quand les fromages peuvent être envoyés à une autre entreprise pour un affinage ou un stockage ultérieur. Il s'agit donc d'une clarification de la méthode de production.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «6.2. Historique» du cahier des charges.

Description

La dernière phrase du paragraphe, libellée comme suit: «Actuellement, le Havarti représente environ 10,2 % (32 700 tonnes) de l'ensemble de la production fromagère danoise», est supprimée.

Justification: la phrase est supprimée car il s'agit d'un relevé historique.

Cette modification entraîne celle du point «Résumé du lien» à la section «5. Lien avec l'aire géographique» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «6.3. Spécificité du produit» du cahier des charges.

Description

La dernière phrase du paragraphe, libellée comme suit: «En vertu de la convention de Stresa de 1952, le Havarti a été reconnu comme une véritable variété de fromage danoise et non comme une imitation de modèle étranger», est supprimée.

Justification: cette phrase est supprimée car il s'agit d'une répétition d'une phrase de la section 6.2 du cahier des charges.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «6.4. Réputation et méthode de production» du cahier des charges.

Description

Au sixième alinéa, la phrase suivante:

«Le Havarti est toujours très représenté depuis plus de 100 ans et reste très présent, en dernier lieu lors de l'exposition laitière nationale et des expositions régionales de 2009 (voir annexe 8).»

est remplacée par:

«Le Havarti est toujours très représenté depuis plus de 100 ans et reste très présent (voir annexe 7).»

Justification: la phrase est supprimée car il s'agit d'une information historique. Le numéro de l'annexe est également rectifié.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «7. Organisme de certification et de contrôle» du cahier des charges.

Description

L'ensemble du paragraphe est supprimé. La numérotation de la section suivante est corrigée en conséquence.

Justification: il n'est pas jugé pertinent d'inclure les informations relatives à l'organisme chargé de contrôler le respect du cahier des charges dans ce dernier.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «8. Règles spécifiques éventuelles applicables à l'étiquetage», devenue la section 7.

Description

Le texte: «Havarti 60+, 55+, 45+ ou 30+, selon la teneur en matière grasse, complété par "indication géographique protégée" ou "IGP" et/ou les symboles officiels de l'Union.»

est remplacé par:

«Si des ingrédients aromatiques ont été ajoutés, ils doivent être indiqués séparément de l'indication géographique, mais dans le même champ visuel que celle-ci.

L'étiquetage du Havarti contenant au moins 60 % de matière grasse dans son extrait sec peut être complété par la mention "Fløde havarti" (Havarti crémeux).»

Justification: l'ancien texte est supprimé car son contenu est considéré comme superflu. Le nouveau texte concerne des éléments qui figuraient précédemment à un autre endroit du cahier des charges, mais doivent figurer dans la section relative à l'étiquetage.

Cette modification entraîne celle de la section «4.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant la section «9. Exigences éventuelles de dispositions nationales».

Description

L'ensemble du paragraphe est supprimé.

Justification: le paragraphe est supprimé car il n'existe aucune exigence nationale.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant le groupement demandeur.

Description

L'adresse du groupement demandeur est mise à jour et le nom et l'adresse de la personne de contact sont supprimés.

Justification: mise à jour de l'adresse du groupement demandeur. La mention de la personne de contact, qui apparaissait également auparavant, est jugée superflue, car il est possible de contacter directement le groupement demandeur.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification concernant l'annexe 1.

Description

L'annexe 1 est supprimée et la numérotation des annexes restantes est adaptée en conséquence.

Justification: le contenu de l'annexe 1 est jugé superflu.

La modification n'entraîne pas de modification du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Havarti»

Numéro de référence UE: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Havarti»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Danemark

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Fromage affiné à pâte demi-dure fabriqué à base de lait de vache.

Composition:

Teneur en eau: selon le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec (MGES), conformément au tableau ci-dessous.

Pourcentage de MGES	Teneur maximale en eau
De 30 % à moins de 40 %	54 %
De 45 % à moins de 55 %	50 %
De 55 % à moins de 60 %	46 %
Plus de 60 %	44 %

Caractéristiques

Extérieur:

Peut être produit avec ou sans croûte emmorgée.

La surface peut être munie d'un enrobage.

Intérieur:

Couleur: blanchâtre (ou ivoire) à intégralement jaunâtre.

Consistance: moelleux, mais toujours facile à couper en tranches et ferme sous la dent (al dente).

Structure: nombreuses cavités de forme irrégulière de la taille d'un grain de riz (1 mm à 2 mm de largeur et jusqu'à 10 mm de longueur la plupart du temps) réparties uniformément dans le fromage. Les cavités sont généralement plus petites dans le fromage dont le pourcentage de matière grasse de l'extrait sec est de 60 %.

Odeur et saveur: délicat, acide, aromatique et plein en bouche. L'odeur et le goût deviennent plus marqués avec l'âge.

Ingrédients aromatiques: les ingrédients aromatiques suivants peuvent être ajoutés au fromage, pour autant que l'odeur et le goût du fromage soient caractérisés par l'ingrédient.

Ingrédients aromatiques autorisés:

— Épices et condiments végétaux et leurs mélanges

— Ail des ours

— Ail

— Jalapeños

Forme et taille: rond ou carré.

Maturation:

— Avec croûte: affinage par la morge pendant 1 à 2 semaines à une température comprise entre 14 °C et 21 °C, suivi d'un affinage à une température comprise entre 8 °C et 16 °C pendant 1 à 3 semaines.

— Sans croûte: affinage pendant 3 semaines à une température comprise entre 2 et 21 °C.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Si des ingrédients aromatiques ont été ajoutés, ils doivent être indiqués séparément de l'indication géographique, mais dans le même champ visuel que celle-ci.

L'étiquetage du Havarti contenant au moins 60 % de matière grasse dans son extrait sec peut être complété par la mention «Flødehavarti» (Havarti crémeux).

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

Danemark

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ la réputation

☐ la qualité

☑ d'autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Il existe au Danemark une longue et fière tradition de production de produits laitiers. L'industrie laitière danoise dispose d'une communauté professionnelle unique et d'un niveau de compétences élevé dont les traces remontent jusqu'en 1921. Ces compétences auraient été développées pendant plus de 100 ans.

Depuis la fin du XIX^{e} siècle, le Danemark enseigne la transformation du lait à des techniciens laitiers qualifiés dans des écoles spéciales — l'école de laiterie de Ladelund et l'école de laiterie de Dalum. L'enseignement de la production de fromage égoutté s'est basé sur le Havarti.

Le Danemark dispense depuis 1921 une formation universitaire en science et technologie laitières et est actuellement l'un des rares pays au monde où cette formation subsiste.

Spécificité du produit

Le Havarti est un fromage égoutté, une caractéristique due à la manière dont le caillé est versé dans des formes et ensuite pressé. Le fromage est reconnaissable aux nombreux trous de formes irrégulières de la taille de grains de riz, uniformément répartis dans le fromage. Le Havarti se caractérise par sa saveur délicate, acide et aromatique, mais aussi discrètement moelleuse. Il est tendre, mais reste facile à découper en tranches, une caractéristique marquée par la consistance «al dente». Ce fromage égoutté a été produit pour la première fois au Danemark en 1921, lorsque le Suisse G. Morgenthaler a enseigné à deux techniciens laitiers de deux laiteries — Ruds Vedby et Hallebygaard dans le Seeland — la manière de produire un fromage égoutté entièrement nouveau. Ce fromage a rencontré un franc succès et sa production s'est étendue à de nombreuses autres laiteries dans tout le Danemark.

Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

La protection du Havarti en tant qu'indication géographique protégée se fonde sur la réputation et la méthode de production spécifiques du Havarti.

Réputation

«Havarti» est un mot danois très ancien datant de l'époque viking. Il provient du mot «avarti», qui désigne une berge luxuriante et florissante. Le nom «Havarti» fait référence à Hanne Nielsen et à son travail dans le cadre de la production de fromage au sein de l'exploitation agricole de Havartigård à Holte, dans les environs de Copenhague, à la fin du XIX^{e} siècle. Entre 1866 et 1890, Hanne Nielsen a rendu la production de fromage de Havartigård célèbre dans tout le pays et est devenue fournisseuse officielle du palais royal.

Le Havarti a, au sein comme à l'extérieur de la Communauté, la réputation d'être une spécialité d'origine danoise.

Le secteur laitier danois a participé à des expositions et à des concours au niveau national et international avec le Havarti — et a obtenu de nombreuses distinctions.

Méthode de production

Les premiers documents pédagogiques relatifs à la production du Havarti datent de 1921. L'apprentissage a été et demeure un élément très naturel de la formation en produits laitiers au Danemark, raison pour laquelle la production du Havarti est présentée dans de très nombreux manuels. Trois phases sont déterminantes pour la spécificité du fromage dans le cadre du processus de production. La gestion de ces phases et leur interaction sont déterminantes pour que le fromage présente les caractéristiques décrites. Le savoir-faire accumulé tout au long de ces années dans les laiteries danoises a donné naissance à une expérience sans pareil. Il est donc important que la production de Havarti se déroule au sein de laiteries danoises dans lesquelles les techniciens laitiers, les techniciens supérieurs en laiterie et les ingénieurs laitiers ont bénéficié d'une formation et d'un enseignement approfondis relatifs à la technologie permettant de produire ce type de fromage.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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