C/2025/6706

16.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Havarti”

Referentni broj EU-a: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Havarti”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Danska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Fødevarestyrelsen [Danska uprava za veterinarstvo i hranu]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Smatra se da su izmjene uglavnom uredničke prirode i nisu suštinski značajne. Svrha izmjena je pojašnjenje specifikacije proizvoda. Izvršene su i gramatičke promjene.

Zahtjev za izmjenu zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Havarti ne pripada ni jednom od tri sljedeća slučaja utvrđena u članku 24. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143 koji predstavljaju izmjenu na razini Unije za poljoprivredne proizvode:

(a) promjena naziva ili upotrebe naziva;

(b) rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem na koju se upućuje u jedinstvenom dokumentu;

(c) daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga se izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Havarti klasificiraju kao standardna izmjena u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 2., „Opis sira Havarti”

Opis

Tekst „Zreli čvrsti sir dobiven od mlijeka podrijetlom od goveda. Mlijeko i mliječni proizvodi drugih životinja nisu dopušteni.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Zreli čvrsti sir dobiven od kravljeg mlijeka.

Razlog: Svrha izmjene je pojednostavljenje teksta bez mijenjanja njegova sadržaja.

Ova izmjena dovodi do izmjene u odjeljku 4.2., „Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”, jedinstvenog dokumenta.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 2.1., „Sastav”

Opis

Tekst:

„Mast u suhoj tvari:	Maks. sadržaj vode:
od 30 % do 40 %	54 %
od 45 % do 55 %	50 %
od 55 % do 60 %	46 %
60 % ili više	42 %”

zamjenjuje se sljedećim:

„Mast u suhoj tvari:	Maks. sadržaj vode:
od 30 % do 40 %	54 %
od 45 % do 55 %	50 %
od 55 % do 60 %	46 %
60 % ili više	44 %”.

Razlog: Maksimalan sadržaj vode u siru s više od 60 % masti u suhoj tvari prilagođen je na 44 % kako bi se osigurala odgovarajuća konzistencija. Razlog tome su nove vrste sirila koje omogućuju stabilniju konzistenciju čineći sireve primjerenima za rezanje i malo čvršćima.

Ova izmjena dovodi do izmjene u odjeljku 4.2., „Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”, jedinstvenog dokumenta.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 2.1., „Sastav”.

Opis

Tekst „Sadržaj masti u suhoj tvari izražava se u četiri stupnja, odnosno 30+, 45+, 55+ i 60+. Sir ‚Havarti’ koji sadržava barem 60 % masti u suhoj tvari može se nazvati *fløde*havarti [kremasti Havarti]. Kod sireva Havarti s 30 % do 45 % i 55 % ili više sadržaja masti u suhoj tvari, sadržaj masti treba navesti kao dio naziva. Sadržaj masti u suhoj tvari od 45 % upotrebljava se kao referentna vrijednost za poredbene prehrambene tvrdnje u pogledu sadržaja masti.” briše se.

Razlog: Dijelovi teksta smatraju se suvišnima, a informacije o označivanju trebalo bi umjesto u ovaj odjeljak uvrstiti u odjeljak 8. o posebnim pravilima za označivanje. Osim toga, sadržaj masti u suhoj tvari ne bi trebalo navoditi zajedno s nazivom Havarti, koji bi se trebao prikazivati zasebno.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na točku o aromama iz odjeljka 2.2. „Karakteristike”.

Opis

Tekst „Mogu se dodati začini kao što su vlasac i kopar, uz uvjet da miris i okus sira karakterizira njihovo dodavanje i da se arome koje siru daju temeljno obilježje spomenu u nazivu ili navedu u vezi s njim.

zamjenjuje se sljedećim:

„Siru se mogu dodati sljedeće arome, uz uvjet da miris i okus sira karakterizira njihovo dodavanje.

Dozvoljene arome:

— začinsko i aromatično bilje i njihove mješavine

— medvjeđi luk

— češnjak

— jalapeño papričice.”

Razlog: Navedene su arome koje se smiju dodavati siru Havarti.

Ova izmjena dovodi do izmjene u točki o aromama u odjeljku 4.2., „Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”, jedinstvenog dokumenta.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na točku o zrenju iz odjeljka 2.2. „Karakteristike”.

Opis

Tekst „Karakterističan okus i tekstura sira Havarti postižu se sljedećim postupkom zrenja:

— sir s korom: zrenje uz nastanak maza u trajanju 1–2 tjedna na 14–18 °C, nakon kojeg slijedi zrenje u trajanju 1–3 tjedna na 8–12 °C;

— sir bez kore: zrenje u trajanju od tri tjedna na 5–20 °C.

Sir Havarti može se iz proizvodnog pogona odaslati na dodatnu obradu, uključujući zrenje, ili na skladištenje u drugom pogonu prije nego što dostigne prethodno navedenu zrelost, ali ne smije napustiti drugi pogon prije nego što dostigne minimalnu zrelost.”

zamjenjuje se sljedećim:

„— sir s korom: zrenje uz nastanak maza u trajanju 1 – 2 tjedna na 14 – 21 °C, nakon kojeg slijedi zrenje u trajanju 1 – 3 tjedna na 8 – 16 °C;

— sir bez kore: zrenje u trajanju od tri tjedna na 2 – 21 °C.”

Razlog: Tekst se briše zbog toga što se smatra suvišnim i zbog toga što se dio informacija odnosi na pitanja koja bi trebala biti uvrštena u odjeljak 5. o metodi proizvodnje. Zahtjevi za temperaturu također se prilagođavaju kako bi se osigurao odgovarajući karakterističan okus i tekstura.

Ova izmjena dovodi do izmjene u točki o zrenju u odjeljku 4.2., „Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”, jedinstvenog dokumenta.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 4., „Dokaz o podrijetlu proizvoda”.

Opis

Tekst „Svi proizvođači sira Havarti moraju posjedovati prethodno odobrenje certifikacijskog i inspekcijskog tijela (vidjeti odjeljak 7. u nastavku). Kasnije provjere uključuju inspekcijski pregled proizvodnje i provjere proizvoda na temelju zahtjeva za proizvodnju i proizvod utvrđenih u specifikaciji proizvoda. Sirevi se po izlasku iz mljekare označuju u skladu s važećim propisima kako bi se omogućila njihova sljedivost do mljekare. Označivanje prate nadležna tijela. (Vidjeti Prilog 1. – sažeti opis provjera.)”

zamjenjuje se sljedećim:

„Proizvodnja sira Havarti u Danskoj započela je 1921. Sir je Konvencijom iz Strese 1952. nazvan prema Hanne Nielsen koja je, radeći na farmi Havartigården, imala velik utjecaj na proizvodnju sira.”

Razlog: Svrha izmjene je uskladiti tekst s naslovom odjeljka. Osim toga, u prethodnom tekstu nalazile su se informacije o provjerama koje smatramo suvišnima s obzirom na to da se takve provjere podrazumijevaju odgovarajućim propisima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 5., „Metoda proizvodnje”.

Opis

Tekst „Sirovo kravlje mlijeko standardizira se u pogledu sadržaja masti i pasterizira. Dodaju se starteri. Dodaje se sirilo. Nakon što postigne odgovarajuću čvrstoću, gruš se reže nožem. Mješavina se zatim miješa i iz nje se ocjeđuje sirutka, nakon čega se zagrijava. Nakon što se gruš ulije u kalupe, prešaju se sirevi. U sireve se mogu dodati i razni začini kao što su kumin, kopar, češnjak itd. Sirevi se hlade, sole i pakiraju u plastiku. Period zrenja razlikuje se ovisno o tome koliko zreo treba biti gotov proizvod. Ako se želi postići površinsko zrenje, nakon soljenja se na koru dodaje kultura *Brevibacterium linens*.

(Vidjeti dijagram toka za proizvodnju sira Havarti u prilozima 2. i 3., ‚Opis odabranih koraka u postupku proizvodnje’).”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sirovo kravlje mlijeko standardizira se u pogledu sadržaja masti i pasterizira. Dodaju se starteri. Dodaje se sirilo. Gruš se reže nožem nakon postizanja odgovarajuće čvrstoće. Mješavina se zatim miješa, iz nje se ocjeđuje sirutka, nakon čega se zagrijava. Gruš se odvaja od sirutke i (kako je prikazano u dijagramu toka u Prilogu 1.) ulijeva u kalupe, nakon čega se prešaju sirevi. Sirevi se hlade, sole i pakiraju u plastiku ili obrađuju za nastanak maza (površinsko zrenje) (također prikazano u dijagramu toka u Prilogu 1.). Zatim zriju u promjenjivom trajanju, ovisno o tome koliko zreo treba biti gotov proizvod. Površinsko zrenje može se potaknuti dodavanjem kultura *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* ili *Brevibacterium linens* na koru nakon soljenja, u skladu sa smjernicama utvrđenima u dijagramu toka u Prilogu 1. i ‚danskom metodom’ opisanom u Prilogu 2.

Sirevi zriju u proizvodnom pogonu dok ne poprime karakterističan okus i teksturu. Tek nakon što postignu svoje osobite karakteristike mogu se otpremiti na daljnje zrenje ili skladištenje u drugom pogonu.

Sir se može isprati i osušiti tijekom ili nakon zrenja, a prije pakiranja.”

Razlog: Navedene su pojedinosti o kulturama koje se mogu koristiti za poticanje površinskog zrenja i o trenutku kad se sirevi mogu otpremiti u drugi pogon na daljnje zrenje ili skladištenje. Drugim riječima, pojašnjena je metoda proizvodnje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 6.2., „Povijest”, specifikacije proizvoda.

Opis

Posljednja rečenica odjeljka, koja glasi „S 32 700 tona, sir Havarti sada (2008.) čini 10,2 % ukupne proizvodnje sira u Danskoj.” briše se.

Razlog: Rečenica se briše jer je informacija povijesna.

Ova izmjena dovodi do izmjene u točki „Sažetak povezanosti” u odjeljku 5., „Povezanost sa zemljopisnim područjem”, jedinstvenog dokumenta.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 6.3., „Posebnost proizvoda”, specifikacije proizvoda.

Opis

Posljednja rečenica odjeljka, koja glasi „Konvencijom iz Strese 1952. sir Havarti je priznat kao zasebna danska vrsta sira, umjesto kao imitacija postojećeg inozemnog sira.” briše se.

Razlog: Rečenica se briše jer je riječ o ponovljenoj rečenici iz odjeljka 6.2. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 6.4., „Ugled i metoda proizvodnje”, specifikacije proizvoda.

Opis

U šestom odlomku rečenica:

„Više od 100 godina Havarti je dobro zastupljen na takvim događanjima i još uvijek je snažno prisutan, kao što je bio nedavno na Nacionalnoj izložbi mliječnih proizvoda i okružnim izložbama 2009. (vidjeti Prilog 8.).”

zamjenjuje se sljedećim:

„Više od 100 godina Havarti je dobro zastupljen na takvim događanjima i još uvijek je snažno prisutan (vidjeti Prilog 7.).”

Razlog: Rečenica se briše jer je informacija povijesna. Broj priloga također je ispravljen.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 7., „Certifikacijsko i inspekcijsko tijelo”, specifikacije proizvoda.

Opis

Cijeli odjeljak se briše. Sljedeći odjeljak prenumerira se u skladu s tim.

Razlog: Informacije o tome tko je odgovoran za provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda ne smatraju se bitnima za uvrštavanje u specifikaciju.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 8., „Posebna pravila za označivanje”, koji je sad postao odjeljak 7. specifikacije proizvoda.

Opis

Tekst „Havarti 60+, 55+, 45+ ili 30+, ovisno o sadržaju masti, plus ‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla’ ili ‚ZOZP’ i/ili službeni simboli EU-a.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Dodavanje aroma potrebno je naznačiti zasebno od oznake zemljopisnog podrijetla, ali u istom vidnom polju.

Naziv ‚Flødehavarti’ [kremasti Havarti] može se dodati na etiketu sira Havarti koji sadržava barem 60 % masti u suhoj tvari.”

Razlog: Prethodni tekst briše se jer se njegov sadržaj smatra suvišnim. Novi se tekst odnosi na informacije koje su prethodno navedene drugdje u specifikaciji proizvoda, no koje bi trebale biti navedene u odjeljku o označivanju.

Ova izmjena dovodi do izmjene u odjeljku 4.6. jedinstvenog dokumenta „Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv”.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na odjeljak 9., „Zahtjevi koji se odnose na nacionalne odredbe”.

Opis

Cijeli odjeljak se briše.

Razlog: Odjeljak se briše jer ne postoje nacionalni zahtjevi.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na skupinu koja podnosi zahtjev.

Opis

Ažurira se adresa skupine koja podnosi zahtjev, a brišu se naziv i adresa osobe za kontakt.

Razlog: Ažurirana je adresa skupine koja podnosi zahtjev. Osoba za kontakt, čiji su podaci također prethodno bili navedeni, smatra se suvišnom jer se skupini koja podnosi zahtjev moguće obratiti izravno.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena se odnosi na Prilog 1.

Opis

Prilog 1. se briše, a preostali se prilozi prenumeriraju u skladu s tim.

Razlog: Sadržaj Priloga 1. smatra se suvišnim.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Havarti”

Referentni broj EU-a: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Havarti”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Danska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zreli čvrsti sir dobiven od kravljeg mlijeka.

Sastav

Sadržaj vode: ovisi o sadržaju masti u suhoj tvari (vidjeti tablicu u nastavku).

Mast u suhoj tvari	Maks. sadržaj vode
od 30 % do 40 %	54 %
od 45 % do 55 %	50 %
od 55 % do 60 %	46 %
60 % ili više	44 %

Karakteristike

Vanjski dio:

Može se proizvoditi sa ili bez kore dozrele uz maz.

Površina može biti premazana.

Unutarnji dio:

Boja: Od bjelkaste (ili boje bjelokosti) do žućkaste

Konzistencija: Mekan, a ipak primjeren za rezanje te čvrst pri ugrizu (*al dente*).

Struktura: Mnogobrojne nepravilne rupice veličine zrna riže (većinom širine od 1 do 2 mm i dužine do 10 mm) koje su ravnomjerno raspoređene u siru. U siru sa 60 % sadržaja masti u suhoj tvari rupice su obično manje.

Miris i okus: Blag, kiseo, aromatičan i s određenom punoćom. Miris i okus postaju naglašeniji starenjem sira.

Arome: Siru se mogu dodati sljedeće arome, uz uvjet da miris i okus sira karakterizira njihovo dodavanje.

Dozvoljene arome:

— začinsko i aromatično bilje i njihove mješavine

— medvjeđi luk

— češnjak

— jalapeño papričice.

Oblik i veličina: okrugao ili pravokutan.

Zrenje:

— sir s korom: zrenje uz nastanak maza u trajanju 1 – 2 tjedna na 14 – 21 °C, nakon kojeg slijedi zrenje u trajanju 1 – 3 tjedna na 8 – 16 °C;

— sir bez kore: zrenje u trajanju od tri tjedna na 2 – 21 °C.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje moraju se poduzeti na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Dodavanje aroma potrebno je naznačiti zasebno od oznake zemljopisnog podrijetla, ali u istom vidnom polju.

Naziv „Flødehavarti" [kremasti Havarti] može se dodati na etiketu sira Havarti koji sadržava barem 60 % masti u suhoj tvari.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Danska

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☑ ugledu

☐ kakvoći

☑ drugim karakteristikama

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Danska ima dugu i ponosnu tradiciju mljekarstva. U danskom sektoru mljekarstva postoji jedinstvena stručnost i visoka razina znanja, što datira još od 1921. i vjeruje se da se razvijala više od stotinu godina.

U Danskoj djeluju osposobljeni profesionalni mljekari koji su se školovali na specijaliziranim visokim školama, posebno Ladelund Mejeriskole i Dalum Mejeriskole, od konca 19. stoljeća. Sir Havarti osnova je obuke za pripremu sira topljenjem gruša.

Akademsko obrazovanje u mljekarskoj znanosti i tehnologiji dostupno je od 1921. u Danskoj, koja je danas jedna od rijetkih zemalja u svijetu koja još uvijek nudi takvo obrazovanje.

Posebnosti proizvoda

Sir Havarti poznat je kao sir proizveden topljenjem gruša, što se odnosi na način na koji se gruš oblikuje, a zatim topi. Prepoznatljiv je po mnoštvu nepravilnih rupica veličine zrna riže, koje su ravnomjerno raspoređene u siru. Sir Havarti ima karakterističan blag i kiseo okus koji je istovremeno aromatičan i lagano zaokružen. Mekan je, ali primjeren za rezanje i upotpunjen teksturom *al dente*. Taj sir nastao topljenjem gruša prvi put je proizveden u Danskoj 1921. kad je G. Morgenthaler iz Švicarske pokazao dvojici mljekara u dvije mljekare, Ruds Vedby i Hallebygaard na otoku Zealandu, kako da topljenjem gruša proizvedu potpuno novi sir. Sir je postigao izniman uspjeh pa se proizvodnja iz tih dviju mljekara proširila na mnoge druge mljekare diljem Danske.

Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i specifične kakvoće, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda

Zaštita sira Havarti kao oznake zemljopisnog podrijetla zasnovana je na specifičnom ugledu sira i metodi proizvodnje.

Ugled

Riječ „Havarti” vrlo je stara danska riječ koja datira iz razdoblja Vikinga. Izvedena je iz riječi *avarti*, koja označuje bogatu riječnu obalu s puno cvijeća. Naziv „Havarti” povezuje se s Hanne Nielsen, kao priznanje za njezin rad u području proizvodnje sira na farmi Havartigården u Holteu pored Kopenhagena u drugoj polovici 19. stoljeća. Od 1866. do 1890. učinila je proizvodnju sira u Havartigårdenu poznatom diljem Danske i postala je dobavljač danskog kraljevskog dvora.

Sir Havarti poznat je kao specijalitet danskog podrijetla unutar i izvan Zajednice.

Danski sektor mljekarstva sa sirom Havarti sudjelovao je na izložbama i natjecanjima na državnoj i međunarodnoj razini te je osvojio mnoge nagrade.

Metoda proizvodnje

Upute o proizvodnji sira Havarti datiraju iz 1921. te su i dan danas sastavni dio uobičajene obuke mljekara u Danskoj, a upućivanja na proizvodnju sira Havarti stoga se mogu pronaći u velikom broju obrazovnih priručnika. Tri su stupnja u postupku proizvodnje koja određuju svojstva sira. Kontrola je tih stupnjeva, i interakcija među njima, ključna kako bi sir poprimio opisane karakteristike. Razinom znanja stjecanom u danskim mljekarama tijekom svih ovih godina stvorena je jedinstvena stručnost. Stoga je važno da se proizvodnja sira Havarti odvija u danskim mljekarama, gdje su mljekari, mljekarski tehničari, mljekarski tehnolozi i mljekarski inženjeri tijekom mnogih godina stekli temeljito obrazovanje i poduku iz tehnologija korištenih posebno za ovu vrstu sira.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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