C/2025/6706

2025.12.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6706)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Havarti”

EU hivatkozási szám: PGI-DK-00831-AM01 – 2025.9.16.

1. **A termék elnevezése**

„Havarti”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Dánia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Fødevarestyrelsen [Dán Állategészségügyi és Élelmiszerügyi Hivatal]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások főként szerkesztési jellegűek, és nincs érdemi jelentőségük. A termékleírás pontosítása érdekében módosításokat hajtottak végre. Nyelvtani változtatásokra is sor került.

A Havarti oltalom alatt álló földrajzi jelzés módosítására irányuló kérelem nem tartozik a mezőgazdasági termékek kapcsán az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott uniós módosítás három esetének egyikébe sem, mivel:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát;

b) nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

A Havarti oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosításai ezért az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosításnak minősülnek.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A 2. szakasz („A Havarti leírása”) módosítása

Leírás

A „Szarvasmarhatejből készített érlelt, kemény sajt. Más állattól származó tej, illetve tejtermék felhasználása nem megengedett”

a következőképpen módosult:

„Tehéntejből készített érlelt, kemény sajt”.

Indokolás: A módosítás célja a szöveg lényegi változtatások nélküli egyszerűsítése.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) módosítását eredményezi.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A 2.1. szakasz („Összetétel”) módosítása

Leírás

A

„Zsírtartalom a szárazanyagban	Maximális víztartalom
30 % és nem egészen 40 % között	54 %
45 % és nem egészen 55 % között	50 %
55 % és nem egészen 60 % között	46 %
60 % vagy több	42 %”

a következőképpen módosult:

„Zsírtartalom a szárazanyagban	Maximális víztartalom
30 % és nem egészen 40 % között	54 %
45 % és nem egészen 55 % között	50 %
55 % és nem egészen 60 % között	46 %
60 % vagy több	44 %”

Indokolás: A szárazanyagban több mint 60 % zsírt tartalmazó sajtok maximális víztartalmát a megfelelő állag biztosítása érdekében 44 %-ra módosították. Ennek oka az, hogy az új típusú tejoltók stabilabb állagot adnak, ami biztosítja a szeletelhetőséget, de egyúttal kissé keményebb sajtokat eredményeznek.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) módosítását eredményezi.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a 2.1. szakaszt („Összetétel”) érinti.

Leírás

„A szárazanyag zsírtartalmát négy lépcsőben – 30+, 45+, 55+ és 60+ jelöléssel – tüntetik fel. A szárazanyagban legalább 60 % zsírt tartalmazó »Havarti« sajt *fløde*havarti [Havarti krémsajt] elnevezéssel is illethető. A szárazanyagban 30 % és nem egészen 45 % közötti, illetve 55 % vagy több zsírt tartalmazó Havarti sajtok esetében a zsírtartalmat az elnevezés részeként kell feltüntetni. A szárazanyag 45 %-os zsírtartalma referenciaértékként szolgál a tápanyag-összetételre vonatkozó összehasonlító állításokhoz” szövegrészt törölték.

Indokolás: A szöveg egyes részei feleslegesnek tekinthetők, a címkézéssel kapcsolatos információkat pedig a címkézésre vonatkozó külön szabályokról szóló 8. szakaszban kell inkább szerepeltetni. Emellett a szárazanyag zsírtartalmát nem szabad a Havarti névvel együtt feltüntetni, amelynek önállóan kell megjelennie.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a 2.2. szakasz („Jellemzők”) ízesítőanyagokról szóló pontját érinti.

Leírás

A „Fűszerek – például metélőhagyma (snidling) és kapor – hozzáadása megengedett, feltéve, hogy ezek hozzáadása jellegzetessé teszi a sajt illatát és ízét, és hogy a jellegadó ízesítőanyag(ok) szerepel(nek) az elnevezésben vagy azzal együtt kerül(nek) feltüntetésre” szövegrész

a következőképpen módosult:

„A sajthoz a következő ízesítőanyagokat lehet hozzáadni, feltéve, hogy ezek hozzáadása jellegzetessé teszi a sajt illatát és ízét.

Megengedett ízesítőanyagok:

— fűszerek és fűszernövények, valamint ezek keverékei,

— medvehagyma,

— fokhagyma,

— jalapeño”.

Indokolás: Meghatározták, hogy milyen ízesítőanyagok adhatók a Havarti sajthoz.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) ízesítőanyagokról szóló pontját módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a 2.2. szakasz („Jellemzők”) érlelésről szóló pontját érinti.

Leírás

„A Havarti sajt jellegzetes íze és állaga az alábbi érlelési folyamat eredményeképpen alakul ki:

— kéreggel borított sajt esetében: 1–2 hétig tartó rúzsflórás érlelés 14–18 °C hőmérsékleten, majd 1–3 hétig tartó érlelés 8–12 °C hőmérsékleten;

— kéreg nélküli sajt esetében: három hétig tartó érlelés 5–20 °C hőmérsékleten.

A fent említett időtartamon belül a Havarti sajtot a gyártóüzemből további feldolgozásra – beleértve az érlelést – vagy tárolásra átszállíthatják egy másik üzembe, a termék azonban a minimális érlelési idő lejárta előtt nem hagyhatja el a másik üzemet” szövegrész

a következőképpen módosult:

„— kéreggel borított sajt esetében: 1–2 hétig tartó rúzsflórás érlelés 14–21 °C hőmérsékleten, majd 1–3 hétig tartó érlelés 8–16 °C hőmérsékleten;

— kéreg nélküli sajt esetében: három hétig tartó érlelés 2–21 °C hőmérsékleten”.

Indokolás: A szöveget törölték, mivel feleslegesnek tekinthető, és mivel az információ egyes részei az előállítás módjáról szóló 5. szakaszban szerepeltetendő kérdésekre vonatkoznak; a megfelelő, jellegzetes íz és állag biztosítása érdekében a hőmérsékleti követelményeket is kiigazították.

E módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszának („A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása”) érlelésről szóló pontját módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a 4. szakaszt („A termék származásának igazolása”) érinti.

Leírás

„A Havarti valamennyi termelőjét előzetesen jóvá kell hagynia a tanúsító és ellenőrző szervezetnek (lásd az alábbi 7. szakaszt). A későbbi ellenőrzések közé tartozik az előállítás ellenőrzése, valamint a termékleírásban megállapított előállítási és termékkövetelményeken alapuló termékellenőrzés. A sajtokat a tejüzemben a hatályos jogszabályoknak megfelelően címkézik annak érdekében, hogy azok visszakövethetők legyenek a tejüzemig. A hatóságok figyelemmel kísérik a címkézést. (Lásd az 1. mellékletet – az ellenőrzések rövid leírása.)” szövegrész

a következőképpen módosult:

„Dániában 1921-re vezethető vissza a Havarti előállítása. 1952-ben a Stresai Egyezmény értelmében a sajtot Hanne Nielsenről nevezték el, aki a Havartigården gazdaságban végzett munkájával nagyban befolyásolta a sajtkészítést”.

Indokolás: A módosítás célja a szövegnek a szakasz címével való összehangolása. A korábbi szöveg továbbá olyan ellenőrzésekre utalt, amelyeket feleslegesnek ítélünk, mivel ezek a vonatkozó jogszabályokból egyértelműen következnek.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás az 5. szakaszt („Az előállítási módja”) érinti.

Leírás

„A nyers tehéntejet a zsírtartalom tekintetében standardizálják és pasztörizálják. Starterkultúrát adnak hozzá. Tejoltót adnak hozzá. Amikor az alvadék eléri a megfelelő szilárdságot, késsel feldarabolják. A keveréket ezután megkeverik, majd a savót leöntve felmelegítik. Az alvadékot formába öntik, majd elvégzik a sajtok préselését. A sajtokhoz különféle fűszerek, például kömény, kapor, fokhagyma stb. is adhatók. A sajtokat lehűtik, sózzák és műanyagba csomagolásba helyezik. Ezt különböző időtartamú érlelés követi attól függően, hogy milyen érettségűnek kell lennie a végterméknek. Felületi érlelés igénye esetén a sózást követően *Brevibacterium linens* kultúrát visznek fel a kéregre.

(A Havarti készítésének folyamatábráját a 2. melléklet és a 3. melléklet (»Az előállítási folyamat kiválasztott lépéseinek leírása«) tartalmazza)” szövegrész

a következőképpen módosult:

„A nyers tehéntejet a zsírtartalom tekintetében standardizálják és pasztörizálják. Starterkultúrát adnak hozzá. Tejoltót adnak hozzá. Amikor az alvadék eléri a megfelelő szilárdságot, késsel feldarabolják. A keveréket ezután megkeverik, majd a savót leöntve felmelegítik. Az alvadékot (az 1. mellékletben látható folyamatábra szerinti módon) elválasztják a savótól és formába öntik, majd elvégzik a sajtok préselését. A sajtokat lehűtik, sózzák és műanyagba csomagolásba helyezik, vagy rúzsflórás kezelésnek (felületi érlelésnek) vetik alá (szintén az 1. mellékletben látható folyamatábra szerinti módon). Ezt különböző időtartamú érlelés követi attól függően, hogy milyen érettségűnek kell lennie a végterméknek. A felületi érlelést azzal lehet elősegíteni, hogy a sózást követően *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* vagy *Brevibacterium linens* kultúrát visznek fel a kéregre az 1. mellékletben látható folyamatábra és a 2. mellékletben ismertetett »dán módszer« iránymutatásaival összhangban.

Jellegzetes ízének és állagának eléréséig a sajtot az előállító üzemben érlelik. A sajtok csak akkor szállíthatók át más üzembe további érlelés vagy tárolás céljából, ha már kialakultak a sajátos jellemzőik.

Adott esetben a sajtot az érlelés alatt vagy után, de még a csomagolás előtt megmossák és megszárítják”.

Indokolás: Részletesen megadták, hogy mely kultúrák használhatók a felületi érlelés elősegítésére, és hogy a sajtok mikor szállíthatók át másik üzembe további érlelés vagy tárolás céljából. Másként fogalmazva tehát pontosították az előállítás módját.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a termékleírás 6.2. szakaszát („Történet”) érinti.

Leírás

Törölték a szakasz utolsó mondatát, amely szerint „32 700 tonnával a Havarti jelenleg Dánia teljes sajtgyártásának 10,2 %-át adja”.

Indokolás: A mondatot törölték, mivel az információ történeti jellegű.

E módosítás „A kapcsolat összefoglalása” pontot érinti az egységes dokumentum 5. szakaszában („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a termékleírás 6.3. szakaszát („A termék sajátosságai”) érinti.

Leírás

Törölték a szakasz utolsó mondatát, amely szerint „Az 1952. évi Stresai Egyezmény értelmében a Havarti önálló dán sajtfajtának minősült, nem pedig egy meglévő külföldi sajt másolatának”.

Indokolás: Törölték a mondatot, mivel az a termékleírás 6.2. szakaszában szereplő mondat ismétlése.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a termékleírás 6.4. szakaszát („Hírnév és előállítási mód”) érinti.

Leírás

A hatodik bekezdés mondata:

„A Havarti több mint 100 éve rendszeres szereplője ezen eseményeknek, ahol továbbra is erős jelenlétet mutat, legutóbb például 2009-ben az Országos Tejipari Kiállításon és a körzeti kiállításokon (lásd a 8. mellékletet)”

a következőképpen módosult:

„A Havarti több mint 100 éve rendszeres szereplője ezen eseményeknek, ahol továbbra is erős jelenlétet mutat (lásd a 7. mellékletet)”.

Indokolás: A mondatot törölték, mivel az információ történeti jellegű. A melléklet számozását is kijavították.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a termékleírás 7. szakaszát („Tanúsító és ellenőrző szervezet”) érinti.

Leírás

A teljes szakaszt törölték. A következő szakaszt ennek megfelelően átszámozták.

Indokolás: Nem tekinthető relevánsnak a termékleírásban annak feltüntetése, hogy ki felel a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a termékleírás 8. szakaszát („A címkézésre vonatkozó külön szabályok”) érinti, amely most a 7. szakasz lett.

Leírás

A „Havarti 60+, 55+, 45+ vagy 30+, a zsírtartalomtól függően, továbbá az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« vagy »OFJ« és/vagy a hivatalos uniós szimbólumok” szövegrész

a következőképpen módosult:

„Ízesítőanyagok hozzáadása esetén ezt külön, de a földrajzi jelzéssel azonos látómezőben kell feltüntetni.

A szárazanyagban legalább 60 % zsírt tartalmazó Havarti címkéjén fel lehet tüntetni a »Flødehavarti« [Havarti krémsajt] elnevezést”.

Indokolás: A korábbi szöveget törölték, mivel tartalma feleslegesnek tekinthető. Az új szöveg olyan információkat tartalmaz, amelyek korábban a termékleírás más részében szerepeltek, de a címkézésre vonatkozó szakaszban van a helyük.

E módosítás az egységes dokumentum 4.6. szakaszát („A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó külön szabályok”) módosítja.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a 9. szakaszt („A nemzeti rendelkezésekre vonatkozó követelmények”) érinti.

Leírás

A teljes szakaszt törölték.

Indokolás: A szakaszt törölték, mivel nincsenek nemzeti követelmények.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás a kérelmező csoportosulást érinti.

Leírás

A kérelmező csoportosulás címét frissítették, és a kapcsolattartó személy nevét és címét törölték.

Indokolás: Aktualizálták a kérelmező csoportosulás címét. A kapcsolattartó személy korábban szintén megadott adatai feleslegesnek tekinthetők, mivel a kérelmező csoportosulás közvetlenül is elérhető.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A módosítás az 1. mellékletet érinti.

Leírás

Az 1. mellékletet törölték, a többi mellékletet pedig ennek megfelelően átszámozták.

Indokolás: Az 1. melléklet tartalma feleslegesnek tekinthető.

E módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Havarti”

EU hivatkozási szám: PGI-DK-00831-AM01 – 2025.9.16.

1. **Elnevezés(ek)**

„Havarti”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Dánia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Tehéntejből készített érlelt, kemény sajt.

Összetétel

Víztartalom: a szárazanyag zsírtartalmától függően(az alábbi táblázat szerint).

Zsírtartalom a szárazanyagban	Maximális víztartalom
30 % és nem egészen 40 % között	54 %
45 % és nem egészen 55 % között	50 %
55 % és nem egészen 60 % között	46 %
60 % vagy több	44 %

Jellemzők

Külső:

A sajt készülhet rúzsréteggel borított kemény kéreggel vagy anélkül.

A felület időnként bevonatos.

Belső:

Szín: A fehérestől (vagy elefántcsontszínűtől) a sárgásig terjed.

Állag: Lágy, mégis vágható és harapásra kemény (fogkemény, al dente).

Szerkezet: A sajt rendkívül nagyszámú, szabálytalan formájú (többnyire 1–2 mm széles és legfeljebb 10 mm hosszú), rizsszem nagyságú lyukat tartalmaz, amelyek eloszlása egyenletes. A szárazanyagban 60 % zsírt tartalmazó sajtban általában kisebbek a lyukak.

Illat és íz: A sajt kellemes, savas, aromás és kissé telt ízű. Az érlelés időtartamának növekedésével a sajt illata és íze erőteljesebbé válik.

Ízesítőanyagok: A sajthoz a következő ízesítőanyagokat lehet hozzáadni, feltéve, hogy ezek hozzáadása jellegzetessé teszi a sajt illatát és ízét.

Megengedett ízesítőanyagok:

— fűszerek és fűszernövények, valamint ezek keverékei,

— medvehagyma,

— fokhagyma,

— jalapeno.

Alak és méret: kerek vagy téglalap alakú.

Érlelés:

— kéreggel borított sajt esetében: 1–2 hétig tartó rúzsflórás érlelés 14–21 °C hőmérsékleten, majd 1–3 hétig tartó érlelés 8–16 °C hőmérsékleten;

— kéreg nélküli sajt esetében: három hétig tartó érlelés 2–21 °C hőmérsékleten.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás azon műveletei, amelyeket a földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Ízesítőanyagok hozzáadása esetén ezt külön, de a földrajzi jelzéssel azonos látómezőben kell feltüntetni.

A szárazanyagban legalább 60 % zsírt tartalmazó Havarti címkéjén fel lehet tüntetni a „Flødehavarti” [Havarti krémsajt] elnevezést.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

Dánia

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ minőség

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

Dániában a tejipar évszázados hagyományokra tekint vissza. A dán tejipari ágazatot egyedülálló tapasztalat és magas szintű szakismeret jellemzi, amelyekről már 1921-től találunk feljegyzéseket, és amelyek feltehetően több mint 100 év alatt alakultak ki.

Dániában a 19. század végétől szakfőiskolákon – nevezetesen a Ladelund Mejeriskole és a Dalum Mejeriskole nevű intézményekben – folyik a tejfeldolgozásra szakosodott tejipari szakemberek képzése. A szivattyúzással savótlanított alvadékból készülő sajt előállításával kapcsolatos képzés alapját a Havarti sajt jelenti.

A tejipari tudomány és technológia területén folytatott egyetemi képzés 1921-ben indult meg Dániában, amely ma azon néhány ország egyike a világon, amely még kínál ilyen képzést.

A termék sajátosságai

A Havarti úgynevezett szivattyúzással savótlanított alvadékból előállított sajt, amelynek elnevezése az alvadék formázásának és azt követő olvasztásának módjára utal. Jellegzetes ismertetőjegye a sajtban egyenletesen eloszló, számtalan szabálytalan alakú, rizsszem nagyságú lyuk. A Havarti íze jellegzetesen enyhe és savas, aromás és mérsékelten telt. Állaga lágy, mégis vágható, tésztája harapásra kemény. Ezt a szivattyúzással savótlanított alvadékból készülő sajtot Dániában először 1921-ben állították elő, amikor a svájci G. Morgenthaler két sajtüzemben – a zeelandi Ruds Vedby és Hallebygaard üzemekben – megtanította két tejipari szakembernek, hogyan készítsenek ilyen technológiával teljesen újszerű sajtot. A termék nagy sikert aratott, és e két üzemből kiindulva az új sajtok előállítása Dánia-szerte számos más tejüzemben is elterjedt.

A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Havarti földrajzi jelzés oltalma e sajt sajátos hírneve és előállítási módja alapján indokolt.

Hírnév

A Havarti egy nagyon régi dán szó, amelynek eredete a vikingek idejére nyúlik vissza. A dús növényzetű, virágos folyópartot jelölő „*avarti*” szóból származik. A „Havarti” név Hanne Nielsennel is kapcsolatban áll, elismeréssel adózva annak a munkának, amelyet Nielsen a sajtkészítés területén végzett a 19. század második felében, a Koppenhágához közeli Holtében található Havartigården mezőgazdasági üzemben. Nielsen 1866 és 1890 között egész Dániában hírnevet szerzett a Havartigården üzemben zajló sajtkészítésnek, és a dán királyi udvar beszállítója lett.

A Havarti sajt a Közösségen belül és azon kívül is híres dán sajtkülönlegességnek számít.

A dán tejipari ágazatot mind országos, mind nemzetközi kiállításokon és versenyeken képviselte a Havarti, és számos díjat nyert.

Az előállítás módja

A Havarti sajt készítésének oktatásáról már 1921-ből találunk feljegyzéseket, és a termék előállítása régóta és jelenleg is szerves részét képezi a tejipari szakemberek dániai képzésének, így az oktatóanyagokban máig számos, e sajt készítésére vonatkozó útmutatás található. Az előállítási folyamat három olyan lépésből áll, amelyek meghatározzák a sajt jellegét. E szakaszok megfelelő irányítása és egymásra hatása a legjelentősebb a sajt korábban ismertetett jellemzőinek kialakulása szempontjából. A dán sajtüzemekben a hosszú évek során szerzett szakismeretekből egyedülálló tapasztalati tőke halmozódott fel. Ezért fontos, hogy a Havarti sajtot dán tejüzemben állítsák elő, ahol a tejipari szakemberek, technikusok, technológusok és mérnökök évekig tartó alapos képzésben és oktatásban részesültek azokkal a technológiákkal kapcsolatban, amelyeket kifejezetten ennek a sajttípusnak az előállítása során alkalmaznak.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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