C/2025/6706

16.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6706)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Havarti»

N. UE: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Havarti»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☑ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Danimarca

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Fødevarestyrelsen (Amministrazione veterinaria et alimentare danese)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche sono considerate essenzialmente di natura redazionale e prive di rilevanza sostanziale. Sono apportate modifiche per chiarire il disciplinare e modifiche grammaticali.

La domanda di modifica dell'indicazione geografica protetta «Havarti» non rientra in nessuno dei tre casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle modifiche dell'Unione per i prodotti agricoli. Tali tre casi sono:

a) comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) il rischio di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) nuove restrizioni afferenti alla commercializzazione del prodotto.

Le modifiche del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Havarti» sono pertanto considerate come una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica relativa al punto «2. Descrizione del formaggio "Havarti"»

Descrizione

Il testo: «Formaggio stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte vaccino. Non è permesso l'utilizzo di latte e latticini di origine diversa da quella vaccina.»

è sostituito da:

«Formaggio stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte vaccino.».

Giustificazione: lo scopo della modifica è semplificare il testo, senza apportare modifiche sostanziali.

La modifica comporta quella del punto «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «2.1 Composizione»

Descrizione

Il testo:

«Grasso nella sostanza secca:	Tenore massimo d'acqua:
dal 30 % a <40 %	54 %
dal 45 % a <55 %	50 %
dal 55 % a <60 %	46 %
dal 60 %	42 %»

è sostituito da:

«Grasso nella sostanza secca:	Tenore massimo d'acqua:
dal 30 % a <40 %	54 %
dal 45 % a <55 %	50 %
dal 55 % a <60 %	46 %
dal 60 %	44 %».

Giustificazione: il tenore massimo di acqua dei formaggi con un tenore di materia grassa nella sostanza secca superiore al 60 % è portato al 44 % al fine di garantire una consistenza corretta, considerato che i nuovi cagli assicurano una consistenza più stabile, il che garantisce che il formaggio sia facile da porzionare, ma si traduce anche in formaggi dalla pasta leggermente più dura.

La modifica comporta quella del punto «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «2.1 Composizione»

Descrizione

Il testo: «Il tenore di materia grassa nella sostanza secca viene espresso in 4 livelli, ossia 30+, 45+, 55+, 60+. Il formaggio "Havarti" con un tenore minimo di materia grassa nella sostanza secca superiore al 60 % può essere chiamato "flødehavarti" ("Havarti" cremoso). Nel formaggio "Havarti" contenente dal 30 % a < 45 % e oltre il 55 % di grasso sulla sostanza secca, il tenore di grasso deve essere indicato come parte della denominazione. Per le indicazioni nutrizionali comparative sul tenore di materia grassa viene usato come riferimento un tenore di materia grassa nella sostanza secca pari al 45 %.» è soppresso.

Giustificazione: alcune parti del testo sono superflue e le informazioni sull'etichettatura dovrebbero piuttosto essere inserite nel punto 8 relativo alle eventuali norme specifiche in materia di etichettatura Inoltre l'indicazione della percentuale di materia grassa nella sostanza secca non deve accompagnare il nome «Havarti», in quanto deve comparire in maniera isolata.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica riguardante il punto relativo agli aromi del punto «2.2. Caratteristiche»

Descrizione

Il testo: «Si possono aggiungere aromi, quali ad esempio l'erba cipollina e l'aneto, purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore e un sapore caratteristici e la speziatura sia riportata nel nome o venga indicata in relazione ad esso.»

è sostituito da:

«Al formaggio possono essere aggiunti i seguenti aromi, purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore e un sapore caratteristici.

Aromi autorizzati:

— spezie e condimenti vegetali e loro miscele;

— aglio ursino;

— aglio;

— Jalapeño».

Giustificazione: sono specificati gli aromi autorizzati nel formaggio «Havarti».

La modifica comporta quella del punto del documento unico relativo agli aromi della sezione «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica riguardante il punto relativo alla stagionatura della sezione «2.2. Caratteristiche»

Descrizione

Il testo: «Il sapore e la consistenza tipici del formaggio "Havarti" vengono raggiunti dopo il seguente procedimento:

— con la crosta: maturazione con crosta lavata per 1-2 settimane a 14-18 °C e successiva maturazione per 1-3 settimane a 8-12 °C;

— senza crosta: maturazione per 3 settimane a 5-20 °C.

Prima della fine di questo periodo il produttore può spedire il formaggio "Havarti" ad un'altra azienda per ulteriori trattamenti, inclusa la stagionatura, o per l'immagazzinamento, ma questa seconda azienda non può commercializzare il formaggio prima che esso abbia raggiunto il suddetto periodo minimo di maturazione.»

è sostituito da:

«— Con la crosta: maturazione con crosta lavata per 1-2 settimane a 14-21 °C e successiva maturazione per 1-3 settimane a 8-16 °C;

— senza crosta: maturazione per 3 settimane a 2-21 °C.».

Giustificazione: parte del testo è soppressa in quanto ritenuta superflua e alcune informazioni riguardano elementi che dovrebbero essere inclusi nel punto 5 relativo al metodo di produzione. Inoltre i requisiti di temperatura sono adeguati per garantire il gusto e la consistenza caratteristici corretti.

La modifica comporta quella del punto del documento unico relativo alla stagionatura, del punto «4.2 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «4. Prova dell'origine del prodotto»

Descrizione

Il testo: «Tutti i produttori di formaggio "Havarti" sono soggetti all'approvazione preventiva dell'organismo di certificazione e controllo (cfr. il punto 7). I controlli successivi comprendono l'ispezione della produzione e il controllo del prodotto sulla base dei requisiti di produzione e di prodotto stabiliti nel disciplinare. L'etichettatura è effettuata conformemente alla normativa vigente presso il caseificio, al fine di garantire la tracciabilità fino al caseificio stesso. L'etichettatura è soggetta a controlli regolamentari (cfr. allegato 1 - breve descrizione del controllo).»

è sostituito da:

«La produzione del formaggio "Havarti" in Danimarca può essere fatta risalire al 1921. Nel 1952, la Convenzione di Stresa diede il nome al formaggio rendendo omaggio ad Hanne Nielsen, che, con il suo lavoro presso l'azienda agricola Havartigård, ebbe un'influenza notevole sulla produzione casearia.».

Giustificazione: lo scopo della modifica è avere un testo compatibile con il titolo della sezione. Inoltre il testo precedente forniva informazioni sui controlli ritenute superflue, in quanto stabilite dalla normativa applicabile.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «5. Metodo di produzione»

Descrizione

Il testo: «Il latte vaccino crudo è sottoposto a un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipidico e alla pastorizzazione, dopodiché viene addizionato con fermenti e con caglio. La cagliata è rotta con il coltello quando raggiunge la consistenza desiderata. Seguono l'impastamento, lo sgrondo e il riscaldamento. I granuli caseosi sono versati in stampi, dopodiché i formaggi sono sottoposti a pressatura. Al formaggio possono essere aggiunti anche diversi aromi, come cumino, aneto, aglio, ecc. I formaggi sono refrigerati, salati e confezionati in imballaggi plastici. Sono poi sottoposti a un processo di maturazione di durata variabile a seconda del grado di stagionatura desiderato nel prodotto finito. Se si desidera una maturazione superficiale, la crosta è sottoposta a una coltura di *Brevibacterium linens* dopo la salatura.

(Cfr. lo schema di produzione dell'"Havarti" nell'allegato 2 e nell'allegato 3, con la descrizione delle fasi selezionate del processo di produzione).»

è sostituito da:

«Il latte vaccino crudo è sottoposto a un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipidico e alla pastorizzazione, dopodiché viene addizionato con fermenti e con caglio. La cagliata è rotta con il coltello quando raggiunge la consistenza desiderata. Seguono l'impastamento, lo sgrondo e il riscaldamento.

I granuli caseosi sono separati dal siero e (come indicato nello schema generale dell'allegato 1) versati in stampi, dopodiché i formaggi sono sottoposti a pressatura.

I formaggi sono refrigerati, salati e confezionati in imballaggi plastici o la loro crosta è lavata (maturazione superficiale) (cfr. anche lo schema generale dell'allegato 1). Sono poi sottoposti a un processo di maturazione di durata variabile a seconda del grado di stagionatura desiderato nel prodotto finito. La maturazione superficiale può essere agevolata sottoponendo la crosta a una coltura di *Debaromyces hansenii*, *Geotrichum candidum* o *Brevibacterium linens* dopo la salatura, conformemente alle linee guida di cui allo schema generale dell'allegato 1 e al "metodo danese" descritto nell'allegato 2.

I formaggi sono fatti maturare presso il produttore fino all'acquisizione del gusto e della consistenza caratteristici e possono essere spediti per ulteriore maturazione in un'altra azienda solo dopo aver acquisito le loro caratteristiche specifiche.

Il formaggio può essere lavato e asciugato durante o dopo la maturazione, prima del confezionamento.».

Giustificazione: è specificato quali colture possono essere utilizzate per favorire la maturazione superficiale e quando i formaggi possono essere inviati a un'altra azienda per un'ulteriore maturazione. Si tratta pertanto di un chiarimento del metodo di produzione.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.2 Storia» del disciplinare

Descrizione

L'ultima frase del paragrafo, rubricata come segue: «Attualmente, con 32 700 tonnellate, il formaggio "Havarti" rappresenta circa il 10,2 % della produzione totale di formaggio in Danimarca» è soppressa.

Giustificazione: la frase è soppressa in quanto di natura storica.

La modifica comporta quella del punto «Sintesi del legame» alla sezione «5 Legame con la zona geografica» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.3 Specificità del prodotto» del disciplinare

Descrizione

L'ultima frase del paragrafo, rubricata come segue: «Ai sensi della Convenzione di Stresa del 1952, il formaggio "Havarti" è stato riconosciuto come una vera e propria varietà di formaggio danese e non come un'imitazione di una varietà straniera», è soppressa.

Giustificazione: la frase è soppressa in quanto ripetizione di una frase contenuta nel punto 6.2 del disciplinare.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «6.4 Reputazione e metodo di produzione» del disciplinare

Descrizione

Al sesto paragrafo, la frase seguente:

«Lo "Havarti" è sempre molto ben rappresentato da ormai oltre cent'anni e mantiene una presenza importante, da ultimo all'esposizione nazionale del settore lattiero-caseario e alle esposizioni regionali nel 2009 (cfr. allegato 8).»

è sostituita da:

«Lo "Havarti" è sempre molto ben rappresentato da ormai oltre cent'anni e mantiene una presenza importante (cfr. allegato 7).».

Giustificazione: la frase è soppressa in quanto si tratta di informazioni storiche.

È corretto anche il numero dell'allegato.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «7. Organismo di certificazione e controllo» del disciplinare

Descrizione

L'intero paragrafo è soppresso. La numerazione della parte seguente è corretta di conseguenza.

Giustificazione: non è ritenuto opportuno inserire nel disciplinare le informazioni relative all'organismo incaricato di controllare il rispetto del disciplinare.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «8. Eventuali norme specifiche in materia di etichettatura», diventato punto 7

Descrizione

Il testo: «“Havarti” 60+, 55+, 45+ o 30+, a seconda del tenore di materia grassa, integrato da “indicazione geografica protetta” o “IGP” e/o dai simboli ufficiali dell'Unione.»

è sostituito da:

"Se sono stati aggiunti aromi, le informazioni relative devono essere indicate separatamente dall'indicazione geografica, ma nello stesso campo visivo di quest'ultima.

L'etichettatura del formaggio «Havarti» con un tenore minimo di materia grassa nella sostanza secca del 60 % può essere integrata dalla dicitura «flødehavarti (“Havarti” cremoso)».

Giustificazione: il testo precedente è soppresso in quanto il suo contenuto è ritenuto superfluo. Il nuovo testo riguarda elementi che in precedenza figuravano altrove nel disciplinare, ma che devono essere inseriti nel punto relativo all'etichettatura.

La modifica comporta quella del punto «4.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa al punto «9. Eventuali requisiti delle disposizioni nazionali»

Descrizione

L'intero paragrafo è soppresso.

Giustificazione: il paragrafo è soppresso in quanto non sussistono requisiti nazionali.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica riguardante il gruppo richiedente

Descrizione

L'indirizzo del gruppo richiedente è aggiornato e il nome e l'indirizzo della persona di contatto sono soppressi.

Giustificazione: l'indirizzo del gruppo richiedente è aggiornato. Il riferimento alla persona di contatto, in precedenza indicato anch'esso, è considerato superfluo, in quanto è possibile contattare direttamente il gruppo richiedente.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica relativa all'allegato 1

Descrizione

L'allegato 1 è soppresso e la numerazione degli allegati restanti è adattata di conseguenza.

Giustificazione: il contenuto dell'allegato 1 è considerato superfluo.

La modifica non comporta alcuna modifica del documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Havarti»

N. UE: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Havarti»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☑ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Danimarca

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 — Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

Formaggio stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte vaccino

Composizione:

Tenore d'acqua: dipende dal tenore di materia grassa nella sostanza secca, come illustrato nella tabella:

Grasso nella sostanza secca	Tenore massimo d'acqua:
dal 30 % a <40 %	54 %
dal 45 % a <55 %	50 %
dal 55 % a <60 %	46 %
dal 60 %	44 %

Caratteristiche

Aspetto esterno:

Può essere prodotto con o senza crosta lavata.

La superficie può essere rivestita.

Aspetto interno:

Colore: biancastro (o bianco avorio) tendente al giallastro.

Consistenza: morbida ma facile da tagliare, soda.

Struttura: numerosi occhi irregolari della dimensione di un chicco di riso (per la maggior parte 1-2 mm di larghezza e fino a 10 mm di lunghezza), distribuiti uniformemente. Quando il grasso nella sostanza secca è del 60 % gli occhi sono generalmente di dimensione inferiore.

Odore e sapore: delicato, acidulo, aromatico e di una certa pienezza. L'odore e il sapore diventano più forti con l'invecchiamento.

Aromi: Al formaggio possono essere aggiunti i seguenti aromi, purché questa aggiunta conferisca al formaggio un odore e un sapore caratteristici.

Aromi autorizzati:

— spezie e condimenti vegetali e loro miscele;

— aglio ursino;

— aglio;

— jalapeño.

Forma e dimensioni: rotonda o rettangolare.

Stagionatura:

— con la crosta: maturazione con crosta lavata per 1-2 settimane a 14-21 °C e successiva maturazione per 1-3 settimane a 8-16 °C;

— senza crosta: maturazione per 3 settimane a 2-21 °C.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi specifiche della produzione devono avere luogo nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Se sono stati aggiunti aromi, le informazioni relative devono essere indicate separatamente dall'indicazione geografica, ma nello stesso campo visivo di quest'ultima.

L'etichettatura del formaggio «Havarti» con un tenore minimo di materia grassa nella sostanza secca del 60 % può essere integrata dalla dicitura «flødehavarti» («Havarti» cremoso).

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

Danimarca

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ la reputazione

☐ la qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

La Danimarca vanta con orgoglio una lunga tradizione nella produzione casearia. L'industria casearia danese, caratterizzata da un elevato livello di competenza, si fonda su una comunità professionale unica, la cui esistenza è documentata fino al 1921 e probabilmente risale ad oltre 100 anni fa.

In Danimarca le tecniche di trasformazione del latte vengono insegnate in scuole specializzate (Ladelund Mejeriskole e Dalum Mejeriskole) sin dalla fine del secolo XIX. L'insegnamento della tecnica di produzione dei formaggi realizzati separando la cagliata dal siero ha sempre fatto riferimento al formaggio Havarti.

Dal 1921 la Danimarca offre formazione di livello accademico in scienze e tecnologie casearie ed è oggi uno dei pochi paesi al mondo dove tale formazione esiste ancora.

Specificità del prodotto

Il formaggio «Havarti» è un cosiddetto «fisket ost», appellativo che gli deriva dalla maniera in cui la cagliata viene separata dal siero, collocata nelle forme e poi sottoposta a fusione. Riconoscibile dai piccoli occhi irregolari della dimensione di un chicco di riso, uniformemente distribuiti, il formaggio «Havarti» ha un gusto delicato, acidulo, aromatico e di discreta pienezza. Ha una consistenza morbida ma soda, che lo rende facile da tagliare. Il formaggio «Havarti» è stato prodotto per la prima volta in Danimarca nel 1921, quando lo svizzero G. Morgenthaler ha insegnato a due tecnici caseari in due caseifici (Ruds Vedby e Hallebygaard, nell'isola di Sjælland) come separare la cagliata dal siero per ottenere il cosiddetto «fisket ost». Il formaggio ebbe un grande successo e la sua produzione si diffuse da questi due caseifici a molti altri caseifici in tutta la Danimarca.

Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto

La protezione del formaggio «Havarti» come indicazione geografica si fonda sulla sua reputazione e sulla specificità del metodo di produzione.

Reputazione

«Havarti» è una parola danese molto antica, che risale all'epoca vichinga. Essa trae origine dalla parola «avarti», che indica la riva rigogliosa e fiorita di un fiume. Il nome «Havarti» mantiene vivo il riferimento ad Hanne Nielsen, in omaggio al lavoro da lei svolto nella produzione dei formaggi nella fattoria Havartigården ad Holte, nei pressi di Copenaghen, nella seconda metà del XIX secolo. Dal 1866 al 1890 Hanne Nielsen ha reso famosa in tutta la Danimarca la produzione di formaggi ad Havartigården, fino a diventare fornitrice della casa reale danese.

Il formaggio «Havarti» è noto a livello internazionale come specialità di origine danese.

Con il formaggio «Havarti» l'industria casearia danese ha partecipato ad esposizioni e concorsi a livello nazionale e internazionale, ricevendo numerosi riconoscimenti.

Metodo di produzione

I primi documenti che illustrano come si produce il formaggio «Havarti» risalgono al 1921. L'apprendimento è stato e continua ad essere un elemento essenziale nella formazione dei tecnici caseari e i riferimenti alla produzione del formaggio «Havarti» sono presenti in numerosi libri. Il processo di produzione comprende in particolare tre fasi caratterizzanti. Il controllo e il coordinamento di queste fasi sono determinanti affinché il formaggio acquisisca le caratteristiche descritte. Dalla competenza maturata in questi anni nei caseifici danesi è scaturita un'esperienza senza pari. Per questo motivo è importante che la produzione del formaggio «Havarti» avvenga nei caseifici danesi, dove, nel corso degli anni, gli esperti caseari, i tecnici e gli ingegneri, hanno beneficiato di formazione e insegnamenti approfonditi relativi alla tecnologia che consente di produrre questo formaggio.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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