Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6706

2025 12 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6706)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Havarti“

ES nuorodos numeris: PGI-DK-00831-AM01 – 2025 9 16

1. **Produkto pavadinimas**

„Havarti“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Danija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Fødevarestyrelsen (Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai daugiausia tėra neesminiai redakcinio pobūdžio pataisymai. Pakeitimais siekta patikslinti produkto specifikaciją. Taip pat atlikti gramatinio pobūdžio pataisymai.

Paraiškos iš dalies pakeisti saugomą geografinę nuorodą „Havarti“ aplinkybės neatitinka nė vieno iš šių trijų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje numatytų atvejų, dėl kurių su žemės ūkio produktais susiję pakeitimai būtų laikomi Sąjungos lygmens pakeitimais:

a) keičiamas pavadinimas arba pavadinimo naudojimas,

b) kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

c) atsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl saugomos geografinės nuorodos „Havarti“ produkto specifikacijos pakeitimai priskiriami prie standartinių pakeitimų, apibrėžtų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 2 skirsniu „Sūrio „Havarti“ aprašymas“

Aprašymas

Žodžiai „Nokintas, kietas, iš galvijųpieno pagamintas sūris. Draudžiama naudoti kitų galvijų pieną ir pieno produktus.“

iš dalies pakeisti taip:

„Nokintas, kietas, iš karvės pieno pagamintas sūris.“

Pagrindimas: pakeitimu siekiama supaprastinti tekstą, nekeičiant jo turinio.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnis „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 2.1 skirsniu „Sudėtis“

Aprašymas

Žodžiai:

„Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	Didžiausias vandens kiekis
Nuo 30 % iki < 40 %	54 %
Nuo 45 % iki < 55 %	50 %
Nuo 55 % iki < 60 %	46 %
Nuo 60 %	42 %“

iš dalies pakeisti taip:

„Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	Didžiausias vandens kiekis
Nuo 30 % iki < 40 %	54 %
Nuo 45 % iki < 55 %	50 %
Nuo 55 % iki < 60 %	46 %
Nuo 60 %	44 %“

Pagrindimas: sūrių, kurių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra didesnis kaip 60 proc., didžiausias vandens kiekis pakoreguotas iki 44 proc., siekiant užtikrinti tinkamą konsistenciją, nes naujos rūšies šliužo fermentas užtikrina stabilesnę konsistenciją, dėl kurios sūris tampa lengvai pjaustomas, tačiau ir šiek tiek kietesnis.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnis „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 2.1 skirsniu „Sudėtis“

Aprašymas

Žodžiai „Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje nurodomas keturių pakopų žymomis: 30+, 45+, 55+ ir 60+. „Havarti“ sūris, kurio sausojoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 60 proc. riebalų, gali būti vadinamas „flødehavarti“ („Havarti“ grietinėlės sūriu). „Havarti“ sūrių, kurių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra nuo 30 proc. iki < 45 proc. ir 55 proc. ar didesnis, riebalų kiekis turi būti nurodytas pavadinime. 45 proc. riebalų kiekis sausojoje medžiagoje naudojamas kaip atskaitos taškas su riebalų kiekiu susijusiems lyginamiesiems teiginiams apie maistingumą.“ buvo išbraukti.

Pagrindimas: kai kurie teksto elementai laikomi nereikalingais, o informacija apie ženklinimą turėtų būti įtraukta į 8 skirsnį, kuriame aptariamos visos specialios ženklinimo taisyklės. Be to, riebalų kiekis sausojoje medžiagoje neturėtų būti nurodomas kartu su pavadinimu „Havarti“, nes pavadinimas turėtų būti pateikiamas atskirai.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 2.2 skirsnio „Savybės“ punktu dėl kvapiųjų medžiagų

Aprašymas

Žodžiai „Gali būti dedama prieskonių, pavyzdžiui, laiškinio česnako ir krapų, su sąlyga, kad sūryje bus aiškiai juntamas jiems būdingas kvapas bei skonis ir kad pagrindines juslines savybes suteikiančios kvapiosios medžiagos bus nurodytos pavadinime arba kartu su juo.“

iš dalies pakeisti taip:

„Į sūrį gali būti dedama šių toliau nurodytų kvapiųjų medžiagų, su sąlyga, kad sūryje bus aiškiai juntamas joms būdingas kvapas ir skonis.

Leistinos kvapiosios medžiagos:

— prieskoniai ir žolelės bei jų mišiniai,

— meškinis česnakas,

— česnakas,

— Chalapos aitriosios paprikos.“

Pagrindimas: patikslinta, kokių kvapiųjų medžiagų gali būti dedama į sūrį „Havarti“.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl kvapiųjų medžiagų.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 2.2 skirsnio „Savybės“ punktu dėl brandinimo

Aprašymas

Žodžiai „„Havarti“ sūriui būdingas skonis ir konsistencija susiformuoja po toliau aprašyto nokinimo proceso.

— Sūris su luoba: 1–2 savaites 14–18 °C temperatūroje mikroorganizmų kultūromis nokinamas paviršius, po to sūris 1–3 savaites nokinamas 8–12 °C temperatūroje.

— Sūris be luobos: 3 savaites nokinamas 5–20 °C temperatūroje.

Gamintojas gali perduoti nurodytos brandos nepasiekusius „Havarti“ sūrius kitai įmonei, kad ši atliktų tolesnį jų apdorojimą, įskaitant nokinimą, arba juos laikytų, tačiau ši įmonė negali toliau perduoti šių sūrių tol, kol jie nepasiekia minimalios brandos.“

iš dalies pakeisti taip:

„— Sūris su žieve: 1–2 savaites nokinamas 14–21 °C temperatūroje gleivių kultūromis, po to 1–3 savaites nokinamas 8–16 °C temperatūroje.

— Sūris be žievės: 3 savaites nokinamas 2–21 °C temperatūroje.“

Pagrindimas: tekstas išbrauktas dėl to, kad buvo perteklinis, ir dėl to, kad dalis informacijos turėtų būti įtraukta į 5 skirsnį, kuriame aprašomas gamybos būdas. Taip pat pakoreguoti temperatūros reikalavimai, siekiant užtikrinti tinkamą skonį ir tekstūrą.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.2 skirsnio „Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas“ punktas dėl brandinimo.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 4 skirsniu „Produkto kilmės įrodymas“

Aprašymas

Žodžiai „Visi sūrio „Havarti“ gamintojai turi būti gavę išankstinį sertifikavimo ir kontrolės įstaigos patvirtinimą (žr. toliau pateiktą 7 skirsnį). Vėliau atliekami gamybos ir produkto patikrinimai, remiantis produkto specifikacijoje nustatytais gamybos ir produkto reikalavimais. Prieš išvežant iš pieninės sūriai ženklinami pagal galiojančius teisės aktus, kad būtų galima atsekti pieninę. Ženklinimą kontroliuoja kompetentingos įstaigos. (Žr. 1 priedą, kuriame glaustai aprašomi patikrinimai.)“

iš dalies pakeisti taip:

„Sūris „Havarti“ Danijoje pradėtas gaminti dar 1921 m. 1952 m. šis sūris pagal Strezos konvenciją pavadintas Hanne'ės Nielsen, kuri savo veikla Havarčio ūkyje esmingai prisidėjo prie šio sūrio gamybos, garbei.“

Pagrindimas: pakeitimu siekiama tekstą suderinti su skirsnio pavadinimu. Be to, buvusiame tekste buvo pateikta informacija apie patikrinimus, kuri laikoma pertekline, nes tokie patikrinimai numatyti atitinkamuose teisės aktuose.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 5 skirsniu „Gamybos būdas“

Aprašymas

Žodžiai „Nustatoma žalio karvių pieno riebumo kategorija, ir jis pasterizuojamas. Įdedama raugo ir pieną traukiančių medžiagų. Kai pakankamai sukietėja, sutrauka supjaustoma peiliu. Po to maišoma, ištraukiamos išrūgos ir kaitinama. Sutrauka supilama į formas ir suformuoti sūriai suslegiami. Į sūrius taip pat gali būti dedama įvairių prieskonių, kaip antai kmynų, krapų, česnako ir kt. Sūriai atvėsinami, pasūdomi ir supakuojami į plastikines pakuotes. Vėliau jie ilgiau ar trumpiau nokinami, priklausomai nuo to, kiek sunokęs turi būti galutinis produktas. Jei norima nokinti paviršių, po sūdymo ant žievės paskleidžiama *Brevibacterium linens* kultūra.

(Žr. sūrio „Havarti“ gamybos eigos schemą 2 priede ir 3 priede „Atrinktų gamybos proceso veiksmų aprašymas“).“

iš dalies pakeisti taip:

„Žalias karvių pienas normalizuojamas pagal riebalų kiekį ir pasterizuojamas. Įdedama raugų ir šliužo fermento. Kai pakankamai sukietėja, sutrauka supjaustoma peiliu. Po to mišinys maišomas ir nupylus išrūgas pašildomas. Sutrauka atskiriama nuo išrūgų ir (kaip parodyta 1 priedo gamybos eigos schemoje) supilama į formas, o suformuoti sūriai presuojami. Sūriai atvėsinami, pasūdomi ir supakuojami į plastikines pakuotes arba apdorojami gleivių kultūromis (paviršiniam nokinimui) (parodyta ir 1 priedo gamybos eigos schemoje). Vėliau jie ilgiau ar trumpiau nokinami, priklausomai nuo to, kiek sunokęs turi būti galutinis produktas. Laikantis 1 priedo gamybos eigos schemoje pateiktų nurodymų ir 2 priede aprašyto daniškojo metodo, siekiant paskatinti paviršinį nokimą žievė po sūdymo gali būti padengiama šiomis kultūromis: *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* arba *Brevibacterium linens*.

Sūriai nokinami gamybos ceche, kol įgauna būdingą skonį ir tekstūrą. Tik įgavę tam tikras savybes sūriai gali būti vežami toliau nokinti arba brandinti kitame ceche.

Brandinant arba baigus brandinti sūris prieš supakuojant gali būti nuplaunamas ir džiovinamas.“

Pagrindimas: išsamiau aprašyta, kokios kultūros gali būti naudojamos siekiant paskatinti paviršinį nokimą ir kada sūriai gali būti vežami į kitą cechą toliau nokinti arba brandinti. Kitaip tariant, patikslintas gamybos būdas.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 6.2 skirsniu „Istorija“

Aprašymas

Paskutinis skirsnio sakinys „Šiuo metu […] pagaminamas „Havarti“ sūris – 32 700 tonų – sudaro 10,2 proc. viso Danijoje pagaminamo sūrio.“ buvo išbrauktas.

Pagrindimas: sakinys išbrauktas, nes tai pasenusi informacija.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 5 skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ punktas „Ryšio su geografine vietove santrauka“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 6.3 skirsniu „Produkto ypatumai“

Aprašymas

Paskutinis skirsnio sakinys „Pagal 1952 m. Strezos konvenciją sūris „Havarti“ pripažintas kaip originali daniško sūrio rūšis, o ne kaip užsienietiškų sūrių kopija.“ buvo išbrauktas.

Pagrindimas: sakinys buvo išbrauktas, nes sutampa su kitu produkto specifikacijos 6.2 skirsnio sakiniu.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 6.4 skirsniu „Reputacija ir gamybos būdas“

Aprašymas

Šeštoje pastraipoje pateiktas sakinys:

„Havarti“ sūris jau daugiau kaip 100 metų nuolat eksponuojamas tokiuose renginiuose ir vis dar užima tvirtą poziciją, o paskutinį kartą jis eksponuotas 2009 m. Nacionalinėje pieno produktų parodoje ir regioninėse parodose (žr. 8 priedą).“

iš dalies pakeistas taip:

„Sūris „Havarti“ jau daugiau kaip 100 metų nuolat eksponuojamas tokiuose renginiuose ir vis dar užima tvirtą poziciją (žr. 7 priedą).“

Pagrindimas: sakinys išbrauktas, nes tai pasenusi informacija. Taip pat pataisytas priedo numeris.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 7 skirsniu „Sertifikavimo ir kontrolės įstaiga“

Aprašymas

Išbrauktas visas skirsnis. Atitinkamai pernumeruotas tolesnis skirsnis.

Pagrindimas: informacija apie tai, kas atsakingas už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą, nelaikoma tokia svarbia, kad ją reikėtų įtraukti į specifikaciją.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 8 skirsniu „Visos specialios ženklinimo taisyklės“, kuris dabar tapo 7 skirsniu

Aprašymas

Žodžiai „*Havarti 60+, 55+, 45+* arba *30+*, priklausomai nuo riebumo, pridedant žodžius „saugoma geografinė nuoroda“ arba akronimą SGN ir (arba) ES oficialius simbolius.“

iš dalies pakeisti taip:

„Jeigu gaminant sūrį naudotos kvapiosios medžiagos, tai turi būti nurodyta atskirai nuo geografinės nuorodos, bet tame pačiame regėjimo lauke.

Sūris „Havarti“, kurio sausojoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 60 proc. riebalų, gali būti vadinamas ir „Flødehavarti“ (grietinėlės sūriu „Havarti“).“

Pagrindimas: ankstesnis tekstas išbrauktas, nes laikomas pertekliniu. Naujajame tekste pateikiama informacija, kuri anksčiau buvo pateikta kitame produkto specifikacijos skirsnyje, nors turėjo būti įtraukta į skirsnį dėl ženklinimo.

Dėl šio pakeitimo keičiamas bendrojo dokumento 4.6 skirsnis „Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Dalinis pakeitimas, susijęs su 9 skirsniu „Su nacionalinėmis nuostatomis susiję reikalavimai,, jei jų yra“

Aprašymas

Išbrauktas visas skirsnis.

Pagrindimas: skirsnis išbrauktas, nes nacionalinių reikalavimų nėra.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Su pareiškėjų grupe susijęs dalinis pakeitimas

Aprašymas

Atnaujintas pareiškėjų grupės adresas, o kontaktinio asmens vardas, pavardė ir adresas išbraukti.

Pagrindimas: atnaujintas pareiškėjų grupės adresas. Anksčiau nurodyti kontaktinio asmens duomenys laikomi pertekliniais, nes su pareiškėjų grupe galima susisiekti tiesiogiai.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Su 1 priedu susijęs dalinis pakeitimas

Aprašymas

1 priedas buvo išbrauktas, o likę priedai atitinkamai pernumeruoti.

Pagrindimas: 1 priedo turinys laikomas pertekliniu.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Havarti“

ES nuorodos numeris: PGI-DK-00831-AM01 – 2025 9 16

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Havarti“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Danija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Nokintas, kietas, iš karvės pieno pagamintas sūris.

Sudėtis

Vandens kiekis: priklauso nuo sausojoje medžiagoje esančio riebalų kiekio (žr. toliau pateiktą lentelę).

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	Didžiausias vandens kiekis
Nuo 30 % iki < 40 %	54 %
Nuo 45 % iki < 55 %	50 %
Nuo 55 % iki < 60 %	46 %
Nuo 60 %	44 %

Savybės

Išorė

Gali būti gaminamas su gleivių kultūromis nokinta žieve arba be jos.

Paviršius gali būti padengtas apvalkalu.

Vidus

Spalva: nuo balsvos (ar dramblio kaulo spalvos) iki gelsvos.

Konsistencija: sūris minkštas, bet tinkamas pjaustyti ir tvirtas kramtant (*al dente*).

Struktūra: daugybė netaisyklingos formos ryžio grūdo dydžio (daugiausia 1–2 mm pločio ir iki 10 mm ilgio) akučių, tolygiai pasiskirsčiusių po visą sūrį. Sūrio, kurio sausojoje medžiagoje yra 60 proc. riebalų, akutės paprastai mažesnės.

Kvapas ir skonis: švelnus, rūgštus, aromatingas ir sodrokas. Ilgiau nokinto sūrio kvapas ir skonis stipresnis.

Kvapiosios medžiagos: į sūrį gali būti dedama šių toliau nurodytų kvapiųjų medžiagų, su sąlyga, kad sūryje bus aiškiai juntamas joms būdingas kvapas ir skonis.

Leistinos kvapiosios medžiagos:

— prieskoniai ir žolelės bei jų mišiniai,

— meškinis česnakas,

— česnakas,

— Chalapos aitriosios paprikos.

Forma ir dydis: apvalus arba keturkampis.

Brandinimas:

— Sūris su žieve: 1–2 savaites nokinamas 14–21 °C temperatūroje gleivių kultūromis, po to 1–3 savaites nokinamas 8–16 °C temperatūroje.

— Sūris be žievės: 3 savaites nokinamas 2–21 °C temperatūroje.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

–

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Jeigu gaminant sūrį naudotos kvapiosios medžiagos, tai turi būti nurodyta atskirai nuo geografinės nuorodos, bet tame pačiame regėjimo lauke.

Sūris „Havarti“, kurio sausojoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 60 proc. riebalų, gali būti vadinamas ir „Flødehavarti“ (grietinėlės sūriu „Havarti“).

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Danija

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas:

☑ reputacija

☐ kokybe

☑ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Geografinės vietovės ypatumai

Danija didžiuojasi senomis pienininkystės tradicijomis. Danijos pienininkystės sektorius pasižymi išskirtine specialistų bendruomene ir aukšto lygio profesinėmis žiniomis, kurios užfiksuotos dar 1921 m. dokumentuose ir, manoma, buvo sukauptos per daugiau kaip 100 metų.

Pieno perdirbimo profesionalai specializuotose Ladelundo ir Dalumo pienininkų mokyklose Danijoje rengiami nuo XIX a. pabaigos. Mokant nusunkto sūrio gamybos remiamasi sūrio „Havarti“ gamyba.

Akademinis mokymas pienininkystės mokslo ir technologijų srityje Danijoje pradėtas 1921 m., o šiuo metu Danija yra viena iš nedaugelio tokį mokymą tebesiūlančių pasaulio šalių.

Produkto ypatumai

„Havarti“ – vadinamasis nusunktas sūris, taip vadinamas dėl būdo, kuriuo sutrauka dedama į formas ir vėliau sulydoma. Šį sūrį galima atpažinti iš daugybės netaisyklingos formos ryžio grūdo dydžio akučių, tolygiai pasiskirsčiusių po visą sūrį. Sūriui „Havarti“ būdingas švelnus, rūgštus, aromatingas ir sodrokas skonis. Sūris minkštas, bet tinkamas pjaustyti ir yra *al dente* konsistencijos. Šis nusunktas sūris Danijoje pirmą kartą pagamintas 1921 m., kai iš Šveicarijos atvykęs G. Morgenthaleris dviejose Zelandijos pieninėse – Ruds Vedbiu ir Halebiugoro – mokė du pieninininkus naujovės – nusunkto sūrio gamybos. Naujasis sūris susilaukė didelės sėkmės, ir, be šių dviejų pieninių, jo gamybos ilgainiui ėmėsi ir daugybė kitų pieninių visoje Danijoje.

Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, reputacijos ar kitos ypatybės ryšys

Pavadinimas „Havarti“ saugoma geografine nuoroda paskelbtas dėl išskirtinės reputacijos ir gamybos būdo.

Reputacija

„Havarti“ – labai senas, dar vikingų laikų daniškas žodis. Jis kilęs iš žodžio „avarti“, reiškiančio vešlų žydintį upės krantą. Pavadinimas „Havarti“ susijęs su Hanne Nielsen – juo pažymima jos veikla sūrių gamybos srityje Havarčio ūkyje Holtėje, netoli Kopenhagos, XIX a. antroje pusėje. 1866–1890 m. ji išgarsino Havarčio ūkyje gaminamus sūrius visoje Danijoje ir tapo karališkojo dvaro tiekėja.

Ir bendruomenės viduje, ir už jos ribų sūris „Havarti“ garsėja kaip tradicinis daniškas gaminys.

Danijos pieninininkai sūrį „Havarti“ pristatė įvairiose nacionalinėse ir tarptautinėse parodose bei konkursuose ir gavo už jį daugybę apdovanojimų.

Gamybos būdas

Sūrio „Havarti“ gamybos mokymo pagrindai išdėstyti dar 1921 m. dokumentuose. Šio sūrio gamybos mokymo kursas buvo ir tebėra įprasta Danijos pieninininkų mokymo programos dalis, todėl sūrio „Havarti“ gamyba aptariama daugybėje vadovėlių. Šio sūrio ypatumus visų pirma nulemia trys jo gamybos proceso etapai. Kad sūris įgytų aprašytas savybes, labai svarbi minėtų etapų ir jų sąveikos kontrolė. Per visus tuos metus Danijos pieninėse kaupiant praktines žinias, įgyta neprilygstama patirtis. Todėl svarbu, kad sūris „Havarti“ būtų gaminamas Danijos pieninėse, kur pieninininkai, pieno gaminių gamybos technikai, technologai ir inžinieriai per daugybę metų įgijo visapusišką išsilavinimą ir reikiamas technologines žinias būtent šios rūšies sūrio gamybos srityje.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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