C/2025/6706

16.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6706)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Havarti"

ES atsauces numurs: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Havarti"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Dānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Fødevarestyrelsen [Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Tiek uzskatīts, ka grozījumi galvenokārt ir redakcionāli, un tiem nav būtiskas nozīmes. Grozījumi izdarīti, lai precizētu produkta specifikāciju. Ir veiktas arī gramatiskās izmaiņas.

Uz pieteikumu grozīt aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Havarti" neattiecas neviens no trim Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā paredzētajiem gadījumiem, kas padara grozījumu par Savienības grozījumu attiecībā uz lauksaimniecības produktiem, proti:

a) tā nosaukumā vai nosaukuma lietojumā nav izmaiņu;

b) tas nerada riskus, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Havarti" apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi tiek klasificēti kā standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 2. iedaļā ""Havarti" apraksts"

Apraksts

Formulējums "Nogatavināts cietais siers, kas ražots no govs piena. Ražošanā nav atļauts izmantot citu dzīvnieku pienu un piena produktus."

ir grozīts šādi:

"Nogatavināts cietais siers, kas izgatavots no govs piena."

Pamatojums: grozījuma mērķis ir vienkāršot tekstu, nemainot tā būtību.

Ar šo grozījumu tiek mainīta vienotā dokumenta 4.2. iedaļa "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 2.1. iedaļā "Sastāvs"

Apraksts

Formulējums:

"Tauku saturs sausnā	Maks. mitruma saturs
no 30 % līdz < 40 %	54 %
no 45 % līdz < 55 %	50 %
no 55 % līdz < 60 %	46 %
60 % vai vairāk	42 %"

ir grozīts šādi:

"Tauku saturs sausnā	Maks. mitruma saturs
no 30 % līdz < 40 %	54 %
no 45 % līdz < 55 %	50 %
no 55 % līdz < 60 %	46 %
60 % vai vairāk	44 %."

Pamatojums: maksimālais mitruma saturs sieros ar vairāk nekā 60 % tauku saturu sausnā ir labots uz 44 %, lai nodrošinātu pareizu konsistenci. Tas ir tāpēc, ka jauni reneta veidi nodrošina stabilāku konsistenci, nodrošinot iespēju griezt šķēlēs, kā arī nedaudz cietākus sierus.

Ar šo grozījumu tiek mainīta vienotā dokumenta 4.2. iedaļa "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 2.1. iedaļā "Sastāvs"

Apraksts

Formulējums "Tauku saturu sausnā var izteikt ar četriem rādītājiem, proti, 30+, 45+, 55+ un 60+. "Havarti", kam tauku saturs sausnā ir vismaz 60 %, apzīmēšanai var lietot nosaukumu *fløde*havarti [krēmveida "Havarti"]. "Havarti" sieriem, kuru tauku saturs sausnā ir no 30 % līdz < 45 % un 55 % vai vairāk, tauku saturs jānorāda kā daļa no nosaukuma. Lai sniegtu salīdzinošas uzturvērtības norādes par tauku saturu, par atsauces vērtību tiek pieņemts tauku saturs sausnā 45 %." ir svītrots.

Pamatojums: dažas teksta daļas tiek uzskatītas par liekām, un tā vietā informācija par marķēšanu būtu jāiekļauj 8. iedaļā par īpašiem marķēšanas noteikumiem. Turklāt tauku saturu sausnā nevajadzētu norādīt kopā ar nosaukumu "Havarti", kam būtu jāatrodas atsevišķi.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums 2.2. iedaļas "Īpašības" punktā par aromatizētājiem.

Apraksts

Teikums "Garšaugus, piemēram, maurlokus un dilles var pievienot, ja to pievienošana nosaka siera raksturīgo smaržu un garšu un ja aromatizētājs(-i), kas piešķir īpašo raksturu, ir iekļauts(-i) nosaukumā vai norādīts(-i) saistībā ar to."

ir grozīts šādi:

"Tālāk norādītos aromatizētājus var pievienot sieram, ja to pievienošana nosaka siera raksturīgo smaržu un garšu.

Atļautie aromatizētāji:

— garšvielas, garšaugi un to maisījumi,

— lakši,

— ķiploki,

— halapeņjo pipari."

Pamatojums: ir precizēts, kādus aromatizētājus var pievienot sieram "Havarti".

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts" punkts par aromatizētājiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums 2.2. iedaļas "Īpašības" punktā par nogatavināšanu.

Apraksts

Formulējums ""Havarti" sieram raksturīgo garšu un konsistenci iegūst turpmāk aprakstītā nogatavināšanas procesa rezultātā.

— Ar garozu: 1–2 nedēļas nogatavina ar baktēriju kultūrām 14–18 °C temperatūrā, un pēc tam 1–3 nedēļas 8–12 °C temperatūrā.

— Bez garozas: trīs nedēļas nogatavina 5–20 °C temperatūrā.

No ražotnes sieru "Havarti" nedrīkst nodot tālākai apstrādei, arī nogatavināšanai, vai uzglabāšanai citam uzņēmumam, pirms siers ir sasniedzis minēto vecumu, taču to no šā otrā uzņēmuma to nedrīkst izvest, pirms siers nav sasniedzis noteikto minimālo vecumu."

ir grozīts šādi:

"— Ar garozu: 1–2 nedēļas nogatavina ar baktēriju kultūrām 14–21 °C temperatūrā, un pēc tam 1–3 nedēļas 8–16 °C temperatūrā.

— Bez garozas: trīs nedēļas nogatavina 2–21 °C temperatūrā."

Pamatojums: teksts ir svītrots, jo tas tiek uzskatīts par lieku un tāpēc, ka daļa informācijas attiecas uz jautājumiem, kas būtu jāiekļauj 5. iedaļā par ražošanas metodi. Arī prasības attiecībā uz temperatūru ir pielāgotas, lai nodrošinātu pareizu raksturīgo garšu un konsistenci.

Ar šo grozījumu tiek mainīts vienotā dokumenta 4.2. iedaļas "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts" punkts par nogatavināšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums 4. iedaļā “Izcelsmes apliecinājums”

Apraksts

Formulējums “Visi “Havarti” ražotāji ir iepriekš jāapstiprina sertifikācijas un kontroles iestādei (sk. 7. iedaļu turpmāk). Turpmākās pārbaudes ietver ražošanas pārbaudi un produktu pārbaudes, kuru pamatā ir produkta specifikācijā noteiktās prasības attiecībā uz ražošanu un produktu. Sieri pienotavā tiek marķēti saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, lai nodrošinātu to izsekojamību līdz pienotavai. Marķēšanu uzrauga iestādes. (Sk. 1. pielikumu “Īss pārbaužu apraksts”).”

ir grozīts šādi:

““Havarti” ražošanu Dānijā var izsekot līdz 1921. gadam. 1952. gadā saskaņā ar Strezas konvenciju siers tika nosaukts *Hanne Nielsen* vārdā, kurai, strādājot *Havartigården* saimniecībā, bija būtiska ietekme uz siera ražošanu.”

Pamatojums: grozījuma mērķis ir saskaņot tekstu ar iedaļas nosaukumu. Turklāt iepriekšējā redakcijā bija iekļauta informācija par pārbaudēm, ko mēs uzskatām par lieku, jo šādas pārbaudes ir netieši paredzētas attiecīgajās regulās.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums 5. iedaļā “Ražošanas metode”

Apraksts

Formulējums “Govs svaigpiens tiek standartizēts atkarībā no tauku satura un pasterizēts. Pievieno ieraugus. Pievieno renetu. Recekli sagriež ar nazi, kad ir sasniegts atbilstošs stingrības līmenis. Pēc tam maisījumu maisa, notecina sūkalas un karsē. Recekli ielej veidnēs, un pēc tam sieru presē. Sieram var pievienot arī dažādas garšvielas, piemēram, kumīnu, dilles, ķiplokus u. c. Sieru atdzesē, sāla un iepako plastmasas iepakojumā. Tad sieru nogatavina dažādu laika posmu atkarībā no gatavā produkta vēlamās nogatavināšanas pakāpes. Ja ir vēlama virskārtas nogatavināšana, pēc sālīšanas uz garozas uzklāj *Brevibacterium linens* kultūru.

(Sk. “Havarti” ražošanas shēmu 2. pielikumā un 3. pielikumā, “Atsevišķu ražošanas procesa posmu apraksts”).”

ir grozīts šādi:

“Govs svaigpiens tiek standartizēts atkarībā no tauku satura un pasterizēts. Pievieno ieraugus. Pievieno renetu. Recekli sagriež ar nazi, kad ir sasniegts atbilstošs stingrības līmenis. Pēc tam maisījumu maisa, notecina sūkalas un karsē. Recekli atdala no sūkalām un (kā parādīts 1. pielikuma shēmā) ielej veidnēs, un pēc tam sieru presē. Sieru atdzesē, sāla un iepako plastmasas iepakojumā vai apstrādā ar glemi veidojošo baktēriju kultūru (virskārtas nogatavināšana) (sk. arī 1. pielikuma shēmu). Tad sieru nogatavina dažādu laika posmu atkarībā no gatavā produkta vēlamās nogatavināšanas pakāpes. Virskārtas nogatavināšanu var veicināt, pēc sālīšanas uz garozas uzklājot *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* vai *Brevibacterium linens* baktēriju kultūru saskaņā ar pamatnostādnēm, kas izklāstītas 1. pielikumā dotajā shēmā, un saskaņā ar “dāņu metodi”, kas aprakstīta 2. pielikumā.

Sieru nogatavina ražošanas uzņēmumā, līdz iegūst tam raksturīgo garšu un konsistenci. Sieru turpmākai nogatavināšanai vai uzglabāšanai citā ražotnē var nosūtīt tikai tad, kad tas ir ieguvis savas specifiskās īpašības.

Sieru pēc izvēles var mazgāt un nožāvēt nogatavināšanas laikā vai pēc tās un pirms iepakošanas.”

Pamatojums: ir sniegta informācija par to, kuras kultūras var izmantot, lai veicinātu virskārtas nogatavināšanu, un kad sierus var nosūtīt uz citu ražotni tālākai nogatavināšanai vai uzglabāšanai. Citiem vārdiem sakot, ir precizēta ražošanas metode.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.2. iedaļā “Vēsture”

Apraksts

Iedaļas pēdējais teikums “Šobrīd “Havarti” veido aptuveni 10,2 % (32 700 tonnu) no Dānijas kopējā siera ražošanas apjoma” ir svītrots.

Pamatojums: teikums ir svītrots, jo informācija ir novecojusi.

Šā grozījuma rezultātā tiek mainīts vienotā dokumenta 5. iedaļas “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” punkts “Kopsavilkums par saikni”.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.3. iedaļā “Produkta specifika”.

Apraksts

Iedaļas pēdējais teikums “Saskaņā ar 1952. gada Strezas konvenciju “Havarti” tika atzīts par atsevišķu Dānijas siera šķirni, nevis par esoša ārvalstu siera kopiju” ir svītrots.

Pamatojums: teikums ir svītrots, jo tas ir produkta specifikācijas 6.2. iedaļā iekļautā teikuma atkārtojums.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 6.4. iedaļā “Reputācija un ražošanas metode”.

Apraksts

Sestajā daļā teikums

“Vairāk nekā 100 gadus “Havarti” vienmēr ir bijis un joprojām ir ļoti plaši pārstāvēts šādos pasākumos, pēdējo reizi 2009. gadā – Nacionālajā piensaimniecības izstādē un reģionālajās izstādēs (sk. 8. pielikumu).”

ir grozīts šādi:

“Vairāk nekā 100 gadus “Havarti” vienmēr ir bijis un joprojām ir ļoti plaši pārstāvēts šādos pasākumos (sk. 7. pielikumu).”

Pamatojums: teikums ir svītrots, jo informācija ir novecojusi. Ir labots arī pielikuma numurs.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 7. iedaļā “Sertifikācijas un kontroles iestāde”.

Apraksts

Visa iedaļa ir svītrota. Nākamās iedaļas numerācija ir mainīta, lai tā būtu pareiza.

Pamatojums: informācija par to, kas ir atbildīgs par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi, netiek uzskatīta par būtisku iekļaušanai specifikācijā.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 8. iedaļā “Īpaši marķēšanas noteikumi” – šī iedaļa tagad ir produkta specifikācijas 7. iedaļa.

Apraksts

Formulējums ““Havarti” 60+, 55+, 45+ vai 30+ atkarībā no tauku satura, kā arī vārdi “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vai “AĢIN” un/vai oficiālie ES simboli.”

ir grozīts šādi:

“Ja tiek pievienoti aromatizētāji, tas jānorāda atsevišķi no ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, bet tajā pašā redzamības laukā.

“Havarti”, kura tauku saturs sausnā ir vismaz 60 %, marķējumā var iekļaut vārdu “flødehavarti” [krēmveida “Havarti”].”

Pamatojums: iepriekšējais teksts ir svītrots, jo tas tiek uzskatīts par lieku. Jaunais teksts attiecas uz informāciju, kas iepriekš bija sniegta citur produkta specifikācijā, bet kas būtu jāiekļauj iedaļā par marķēšanu.

Ar šo grozījumu tiek mainīta vienotā dokumenta 4.6. iedaļa “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi”.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 9. iedaļā “Prasības, kas noteiktas valsts noteikumos”.

Apraksts

Visa iedaļa ir svītrota.

Pamatojums: šī iedaļa ir svītrota, jo vairs nav valsts prasību.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums attiecībā uz pieteikuma iesniedzēju grupu.

Apraksts

Ir atjaunināta pieteikuma iesniedzējas grupas adrese un dzēsts kontaktpersonas vārds, uzvārds un adrese.

Pamatojums: pieteikuma iesniedzēju grupas adrese ir atjaunināta. Kontaktpersona, kuras informācija tika sniegta iepriekš, tiek uzskatīta par lieku, jo ar pieteikuma iesniedzēju grupu var sazināties tieši.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums 1. pielikumā

Aprakst

1. pielikums ir svītrots un attiecīgi ir mainīta pārējo pielikumu numerācija.

Pamatojums: 1. pielikuma saturs tiek uzskatīts par lieku.

Grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Havarti”

ES atsauces numurs: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

“Havarti”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Dānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Nogatavināts cietais siers, kas izgatavots no govs piena.

Sastāvs

Mitruma saturs: atkarīgs no tauku satura sausnā (skatīt turpmāk tabulā).

Tauku saturs sausnā	Maks. mitruma saturs
no 30 % līdz < 40 %	54 %
no 45 % līdz < 55 %	50 %
no 55 % līdz < 60 %	46 %
60 % vai vairāk	44 %

Īpašības

Ārējais izskats

Var būt ar baktēriju kultūrām nogatavinātu garozu vai bez tās.

Virskārta var būt pārklāta.

Iekšpuse

Krāsa: no iebaltas (vai ziloņkaula krāsas) līdz gaiši dzeltenai

Konsistence: mīksta, tomēr siers joprojām ir viegli sagriežams un gana stingrs (*al dente*)

Acojums: daudz neregulāras formas rīsa grauda lieluma acu (pārsvarā 1–2 mm platas un 10 mm garas) vienmērīgi visā sierā. Sierā, kura tauku saturs sausnā ir 60 %, acis parasti ir mazākas.

Smarža un garša: maiga, skābena, aromātiska un samērā pilnīga. Siera vecumam pieaugot, smarža un garša kļūst izteiktākas.

Aromatizētāji Tālāk norādītos aromatizētājus var pievienot sieram, ja to pievienošana nosaka siera raksturīgo smaržu un garšu.

Atļautie aromatizētāji:

— garšvielas, garšaugi un to maisījumi,

— lakši,

— ķiploki,

— halapenjo pipari.

Forma un izmērs: apaļa vai četrstūraina.

Nogatavināšana:

— Ar garozu: 1–2 nedēļas nogatavina ar baktēriju kultūrām 14–21 °C temperatūrā, un pēc tam 1–3 nedēļas 8–16 °C temperatūrā.

— Bez garozas: trīs nedēļas nogatavina 2–21 °C temperatūrā.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ja tiek pievienoti aromatizētāji, tas jānorāda atsevišķi no ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, bet tajā pašā redzamības laukā.

"Havarti", kura tauku saturs sausnā ir vismaz 60 %, marķējumā var iekļaut vārdu "flødehavarti" [krēmveida "Havarti"].

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Dānija

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☑ reputāciju

☐ kvalitāti

☑ citām īpašībām

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dānija lepojas ar senām piensaimniecības tradīcijām. Dānijas piensaimniecības nozarē ir unikālas zināšanas un augsta līmeņa zinātība, kas dokumentējamas pat ar 1921. gadu, un tiek uzskatīts, ka tās uzkrātas vairāk nekā 100 gadu garumā.

Kopš 19. gadsimta beigām Dānijā speciālās arodskolās – *Ladelund Mejeriskole* un *Dalum Mejeriskole* – piensaimniekiem tiek mācīta piena turpmākā pārstrāde. Apmācībā par graudaina siera ražošanu par pamatu ir ņemts "Havarti" siers.

Kopš 1921. gada Dānijā ir pieejama augstākā izglītība piensaimniecības zinātnē un tehnoloģijās, un šobrīd tā ir viena no nedaudzajām valstīm pasaulē, kurā joprojām šāda izglītība pastāv.

Produkta specifika

"Havarti" ir tā dēvētais graudainais siers – apzīmējums, kas apzīmē veidu, kādā siera graudi tiek iepildīti veidnēs un pēc tam presēti. To var atpazīt pēc daudzajām neregulāri veidotajām rīsa grauda lieluma acīm vienmērīgi visā sierā. "Havarti" ir raksturīga maiga un skābena garša, kas ir arī aromātiska un pilnīga. Tam ir mīksta konsistence, taču siers joprojām ir viegli sagriežams un ir gana stingrs (*al dente*). Šo graudaino sieru Dānijā pirmo reizi sāka ražot 1921. gadā, kad *G. Morgenthaler* no Šveices divās pienotavās Dānijā – *Ruds Vedby* un *Hallebygaard* Zēlandē – divus piensaimniekus apmācīja, kā ražot pilnīgi jaunu graudaino sieru. Šis siers guva lielus panākumus, un to sāka ražot arī daudzās citās pienotavās visā Dānijā.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Havarti" aizsardzība balstās uz šā siera īpašo reputāciju un ražošanas metodi.

Reputācija

"Havarti" ir ļoti sens dāņu vārds, kas datējams ar vikingu periodu. Tas ir atvasināts no vārda *avarti* un apzīmē auglīgu un ziediem klātu upes krastu. Nosaukums "Havarti" ir saistīts ar *Hanne Nielsen* paveikto darbu 19. gadsimta otrajā pusē saistībā ar siera ražošanu *Havartigården* saimniecībā Holtē, kas ir netālu no Kopenhāgenas. No 1866. līdz 1890. gadam siera ražošanu *Havartigården* viņa padarīja slavenu visā Dānijā un kļuva par oficiālo piegādātāju Dānijas Karaliskajam galmam.

Gan Kopienā, gan ārpus tās "Havarti" ir pazīstams kā dāņu izcelsmes delikatese.

Dānijas piensaimniecības nozares pārstāvji ar "Havarti" sieru ir piedalījušies gan valsts, gan starptautiska līmeņa izstādēs un konkursos, un tas ir saņēmis vairākus apbalvojumus.

Ražošanas metode

Pirmie mācību materiāli par "Havarti" siera ražošanu ir datēti ar 1921. gadu. Apmācība šā siera ražošanā ir bijusi un joprojām ir pašsaprotams Dānijas piensaimnieku izglītības elements, un tādēļ lielā daļā mācību materiālu ir sniegtas atsauces uz "Havarti" ražošanu. Ražošanas procesā šā siera specifisko īpašību iegūšanai īpaši svarīgi ir trīs posmi. Minēto posmu kontrole un savstarpējā mijiedarbība ir būtiska, lai siers varētu iegūt aprakstītās īpašības. Visu šo gadu laikā Dānijas piensaimniecības nozarē iegūtās zināšanas veido unikālu pieredzi. Tādēļ ir būtiski, lai "Havarti" tiktu ražots Dānijas piensaimniecībās, kur piensaimnieki, piensaimniecības nozares tehniskie darbinieki, tehnologi un inženieri daudzu gadu garumā ir ieguvuši padziļinātu izglītību un apmācību saistībā ar tehnoloģijām, kas ļauj ražot tieši šo siera šķirni.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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