Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6706

16.12.2025

# Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6706)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

**"Havarti"**

**EU-referentienummer: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025**

1. **Naam van het product**

"Havarti"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Denemarken

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

*Naam*

Fødevarestyrelsen (Deense Dienst voor Veterinaire Zaken en Levensmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen worden geacht hoofdzakelijk van redactionele aard te zijn, zonder gevolgen voor de inhoud. Er worden wijzigingen aangebracht om het productdossier te verduidelijken. Ook worden er grammaticale wijzigingen aangebracht.

Het verzoek tot wijziging van de beschermde geografische aanduiding "Havarti" valt niet onder een van de drie bedoelde gevallen in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143, die betrekking hebben op een wijziging op Unieniveau voor landbouwproducten, namelijk:

a) een wijziging van de naam of het gebruik van de naam;

b) een wijziging die het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied dreigt te verbreken;

c) een wijziging die verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

Wijzigingen van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Havarti" worden daarom beschouwd als een standaardwijziging overeenkomstig artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

*Titel*

Wijziging in punt 2. “Beschrijving van Havarti”

*Beschrijving*

De tekst: “Gerijpte, vaste kaas van koemelk. Melk en zuivelproducten van andere dieren zijn niet toegestaan.”

is vervangen door:

“Gerijpte, vaste kaas van koemelk.”

Reden: deze wijziging is bedoeld om de tekst te vereenvoudigen zonder inhoudelijke wijzigingen aan te brengen.

Deze wijziging heeft gevolgen voor punt 4.2. “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 2.1. “Samenstelling”

*Beschrijving*

De tekst:

| “Vet in de droge stof: | Maximaal watergehalte: |
|---|---|
| 30 % tot < 40 % | 54 % |
| 45 % tot < 55 % | 50 % |
| 55 % tot < 60 % | 46 % |
| Meer dan 60 % | 42 %” |

is vervangen door:

| “Vet in de droge stof: | Maximaal watergehalte: |
|---|---|
| 30 % tot < 40 % | 54 % |
| 45 % tot < 55 % | 50 % |
| 55 % tot < 60 % | 46 % |
| Meer dan 60 % | 44 %” |

Reden: het maximale watergehalte van kazen met meer dan 60 % vet in de droge stof is verhoogd naar 44 % om de juiste consistentie te waarborgen, gezien het feit dat nieuw stremsel voor een stabielere consistentie zorgt, waardoor de kazen gemakkelijker kunnen worden gesneden, maar ook iets harder worden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor punt 4.2. “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 2.1.“Samenstelling”

*Beschrijving*

De tekst “Het gehalte vet in de droge stof wordt in vier stappen uitgedrukt, namelijk 30+, 45+, 55+ en 60+. Havarti met een gehalte van minstens 60 % vet in de droge stof mag “flødehavarti” (romige Havarti) worden genoemd. Voor Havarti met 30 % tot 45 % of meer dan 55 % vet in de droge stof moet het vetgehalte in de benaming worden vermeld. Een vetgehalte van 45 % in de droge stof wordt als referentie genomen bij vergelijkende voedingsclaims met betrekking tot het vetgehalte.” is geschrapt.

Reden: sommige delen van de tekst zijn overbodig en de informatie met betrekking tot de etikettering moet worden opgenomen in punt 8 over specifieke voorschriften betreffende de etikettering. Bovendien mag het vetgehalte in de droge stof niet samen met de naam Havarti worden aangeduid, omdat de naam los moet worden vermeld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van de informatie over aromatische ingrediënten in punt 2.2. "Kenmerken"

*Beschrijving*

De tekst: "Er mogen aromatische ingrediënten, zoals bieslook en dille, aan de kaas worden toegevoegd, mits de geur en smaak ervan in de kaas terugkomen en mits de aromatische ingrediënten die worden toegevoegd om een essentieel kenmerk te verkrijgen, in of bij de naam worden vermeld."

is vervangen door:

"De volgende aromatische ingrediënten mogen aan de kaas worden toegevoegd, mits de geur en smaak ervan in de kaas terugkomen.

Toegestane aromatische ingrediënten:

— specerijen en kruiden, en mengsels daarvan,

— daslook,

— knoflook,

— jalapeños."

Reden: er is nader gespecificeerd welke aromatische ingrediënten zijn toegestaan in Havarti.

Deze wijziging heeft gevolgen voor de informatie over aromatische ingrediënten in punt 4.2. "Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van de informatie over het rijpen in punt 2.2. "Kenmerken"

*Beschrijving*

De tekst: "De kenmerkende smaak en textuur van Havarti-kaas worden verkregen via het volgende rijpingsproces:

— Met korst: rijping onder invloed van bacteriesmeer gedurende één tot twee weken bij 14-18 °C, gevolgd door een rijping gedurende één tot drie weken bij 8-12 °C.

— Zonder korst: rijping gedurende drie weken bij 5-20 °C.

Havarti-kazen kunnen, voordat ze die leeftijd hebben bereikt, door de producent naar een ander bedrijf worden gezonden om verdere bewerkingen, waaronder de rijping, te ondergaan of om te worden opgeslagen, maar de kazen mogen door het tweede bedrijf niet worden vrijgegeven voordat ze de minimumleeftijd hebben bereikt."

is vervangen door:

"— Met korst: rijping onder invloed van bacteriesmeer gedurende één tot twee weken bij 14-21 °C, gevolgd door een rijping gedurende één tot drie weken bij 8-16 °C.

— Zonder korst: Rijping gedurende drie weken bij 2-21 °C."

Reden: een deel van de tekst is geschrapt, omdat het overbodig werd geacht, en bepaalde informatie betrekking had op zaken die in punt 5 over de productiemethode moesten worden opgenomen. Daarnaast zijn de vereisten met betrekking tot temperatuur aangepast om de juiste kenmerkende smaak en textuur te waarborgen.

Deze wijziging heeft gevolgen voor de informatie over het rijpen in punt 4.2. "Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 4. “Bewijs van oorsprong van het product”

*Beschrijving*

De tekst: “Alle producenten van Havarti moeten vooraf door de certificatie- en controleorganisatie worden goedgekeurd (zie punt 7). Bij latere controles worden de productie en het product onder meer geïnspecteerd op basis van de productie- en productvereisten die in het productdossier zijn vastgelegd. De kazen worden in de zuivelfabriek geëtiketteerd overeenkomstig de geldende wetgeving om de traceerbaarheid ervan tot de zuivelfabriek te waarborgen. De etikettering is onderworpen aan een wettelijke controle (zie bijlage 1 — beknopte beschrijving van de controle).”

is vervangen door:

“De productie van Havarti in Denemarken gaat terug tot 1921. In 1952 werd de kaas in de Conventie van Stresa vernoemd naar Hanne Nielsen, die met haar werk op de boerderij Havartigården een grote invloed heeft gehad op de productie van kaas.”

Reden: de wijziging is bedoeld om de tekst in overeenstemming te brengen met de titel van de rubriek. Bovendien bevatte de vorige tekst informatie over controles die overbodig werd geacht, omdat dergelijke controles al onderdeel waren van de relevante regelgeving.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 5.“Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

*Beschrijving*

De tekst: “Rauwe koemelk wordt qua vetgehalte gestandaardiseerd en gepasteuriseerd. Vervolgens worden er melkfermenten toegevoegd. Er wordt stremsel toegevoegd. De wrongel wordt met messen gesneden, zodra de juiste stevigheid is bereikt. Vervolgens wordt de wrongel gekneed, geschept en verwarmd. De wrongel wordt naar de vorm overgebracht en gesmolten. Aan de kaas mogen ook verschillende aromatische ingrediënten worden toegevoegd, zoals karwij, dille, knoflook enz. De kazen worden gekoeld, er wordt zout toegevoegd en ze worden verpakt in plastic. Vervolgens worden de kazen gerijpt gedurende een periode die afhankelijk is van de gewenste rijping van het eindproduct. Als oppervlakterijping is gewenst, wordt na het zouten een *Brevibacterium linens*-cultuur op de korst aangebracht.

(Zie het diagram van de productie van Havarti in bijlage 2 en bijlage 3 — beschrijving van geselecteerde onderdelen van het productieproces)”

is vervangen door:

“Rauwe koemelk wordt qua vetgehalte gestandaardiseerd en gepasteuriseerd. Vervolgens worden er melkfermenten toegevoegd. Er wordt stremsel toegevoegd. De wrongel wordt met messen gesneden, zodra de juiste stevigheid is bereikt. Vervolgens wordt de wrongel gekneed, geschept en verwarmd. De wrongel wordt van de wei gescheiden en (zoals weergegeven in het diagram in bijlage 1) naar de vorm overgebracht en gesmolten. De kazen worden gekoeld, er wordt zout toegevoegd en ze worden verpakt in plastic, waarin de korst wordt behandeld met bacteriesmeer (oppervlakterijping) (zoals ook weergegeven in het diagram in bijlage 1). Vervolgens worden de kazen gerijpt gedurende een periode die afhankelijk is van de gewenste rijping van het eindproduct. De oppervlakterijping kan worden bevorderd door na het zouten een cultuur van *Debaromyces hansenii*, *Geotrichum candidum* of *Brevibacterium linens* op de korst aan te brengen, overeenkomstig de richtsnoeren in het diagram in bijlage 1 en de in bijlage 2 beschreven “Deense methode”.

De kazen worden op het productiebedrijf gerijpt totdat ze hun kenmerkende smaak en textuur hebben verkregen. Ze mogen niet naar een ander bedrijf worden gezonden voor verdere rijping of opslag, voordat de kazen hun specifieke kenmerken hebben verkregen.

De kaas mag worden gewassen en gedroogd tijdens of na de rijping en vóór het verpakken.”

Reden: er is gespecificeerd welke culturen mogen worden gebruikt om de oppervlakterijping te bevorderen en wanneer de kaas voor verdere rijping of opslag naar een ander bedrijf mag worden gezonden. Het gaat dus om een verduidelijking van de productiemethode.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 6.2. “Historische achtergrond” van het productdossier

*Beschrijving*

De laatste zin van de alinea, “Momenteel neemt Havarti met 32 700 ton 10,2 % van de totale Deense kaasproductie voor zijn rekening”, is geschrapt.

Reden: de zin is geschrapt, omdat het om historische informatie gaat.

Deze wijziging heeft gevolgen voor de informatie onder “Samenvatting van het verband” in punt 5. “Verband met het geografische gebied” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 6.3. “Specificiteit van het product” van het productdossier

*Beschrijving*

De laatste zin van de alinea, “In de Conventie van Stresa van 1952 werd erkend dat Havarti een echte Deense kaas is, en geen kopie van een bestaande buitenlandse kaas”, is geschrapt.

Reden: deze zin is geschrapt, omdat dit een herhaling is van een zin in punt 6.2 van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 6.4. “Reputatie en productiemethode” van het productdossier

*Beschrijving*

De volgende zin in de zesde alinea:

“Al meer dan honderd jaar is Havarti een bekende naam die goed vertegenwoordigd is op dergelijke evenementen, waaronder in 2009 nog op de nationale zuiveltentoonstelling en regionale tentoonstellingen (zie bijlage 8).”

is vervangen door:

“Al meer dan honderd jaar is Havarti een bekende naam die goed vertegenwoordigd is (zie bijlage 7).”

Reden: de zin is geschrapt, omdat het om historische informatie gaat. Ook is het nummer van de bijlage gecorrigeerd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 7. “Certificatie- en controleorganisatie” van het productdossier

*Beschrijving*

De volledige alinea is geschrapt. De nummering van het volgende punt is dienovereenkomstig gewijzigd.

Reden: informatie over wie verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier werd niet relevant geacht in het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 8. “Specifieke voorschriften betreffende de etikettering”, nu punt 7

*Beschrijving*

De tekst: “Havarti 60+, 55+, 45+ of 30+, al naar gelang van het vetgehalte, aangevuld met “beschermde geografische aanduiding” of “BGA” en/of de officiële symbolen van de Unie.”

is vervangen door:

“Als er aromatische ingrediënten zijn toegevoegd, moeten deze los van de geografische aanduiding worden vermeld, maar wel in hetzelfde gezichtsveld.

Op het etiket van Havarti met ten minste 60 % vet in de droge stof mag de vermelding “flødehavarti” (romige Havarti) worden toegevoegd.”

Reden: de oude tekst is geschrapt, omdat de inhoud ervan overbodig werd geacht. De nieuwe tekst bevat informatie die voorheen elders in het productdossier was opgenomen, maar thuishoort in het punt over etikettering.

Deze wijziging heeft gevolgen voor punt 4.6. “Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging in punt 9. “Eventuele eisen krachtens nationale bepalingen”

*Beschrijving*

De volledige alinea is geschrapt.

Reden: de alinea is geschrapt, omdat er geen nationale eisen zijn.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging betreffende de aanvragende groepering.

*Beschrijving*

Het adres van de aanvragende groepering is geactualiseerd en de naam en het adres van de contactpersoon zijn verwijderd.

Reden: het adres van de aanvragende groepering is geactualiseerd. Het werd niet langer nodig geacht om ook de contactpersoon te vermelden, omdat rechtstreeks contact kan worden opgenomen met de aanvragende groepering.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

Wijziging van bijlage 1

*Beschrijving*

Bijlage 1 is geschrapt en de nummering van de resterende bijlagen is dienovereenkomstig gewijzigd.

Reden: de inhoud van bijlage 1 werd overbodig geacht.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

**"Havarti"**

**EU-referentienummer: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025**

1. **Naam van het product**

"Havarti"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Denemarken

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Gerijpte, vaste kaas van koemelk.

Samenstelling:

Watergehalte: hangt af van het vetgehalte in de droge stof, zie de tabel hieronder.

| Vet in de droge stof | Maximaal watergehalte |
|---|---|
| 30 % tot < 40 % | 54 % |
| 45 % tot < 55 % | 50 % |
| 55 % tot < 60 % | 46 % |
| Meer dan 60 % | 44 % |

Kenmerken

Buitenzijde:

Kan worden geproduceerd met of zonder een onder invloed van bacteriesmeer gerijpte korst.

Het oppervlak kan gecoat zijn.

Zuivel:

*Kleur*: witachtig (of ivoorkleurig) tot lichtgeel.

*Textuur*: zacht, maar de kaas kan wel gesneden worden en heeft een stevige beet (al dente).

*Structuur*: vele onregelmatige gaatjes ter grootte van een rijstkorrel (veelal 1-2 mm breed en tot 10 mm lang), gelijkmatig verspreid over de kaas. In kaas met een gehalte van 60 % vet in de droge stof zijn de gaatjes doorgaans kleiner.

*Geur en smaak*: milde, zure en aromatische smaak met een zekere volheid. De geur en smaak kunnen sterker worden naarmate de kaas ouder is.

*Aromatische ingrediënten*: de volgende aromatische ingrediënten mogen aan de kaas worden toegevoegd, mits de geur en smaak ervan in de kaas terugkomen.

Toegestane aromatische ingrediënten:

— specerijen en kruiden, en mengsels daarvan,

— daslook,

— knoflook,

— jalapeños.

*Vorm en afmetingen*: rond of rechthoekig.

*Het rijpen:*

— Met korst: rijping onder invloed van bacteriesmeer gedurende één tot twee weken bij 14-21 °C, gevolgd door een rijping gedurende één tot drie weken bij 8-16 °C.

— Zonder korst: rijping gedurende drie weken bij 2-21 °C.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Als er aromatische ingrediënten zijn toegevoegd, moeten deze los van de geografische aanduiding worden vermeld, maar wel in hetzelfde gezichtsveld.

Op het etiket van Havarti met ten minste 60 % vet in de droge stof mag de vermelding “flødehavarti” (romige Havarti) worden toegevoegd.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Denemarken

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ de faam

☐ de kwaliteit

☑ overige kenmerken

*Samenvatting van het verband*

Specificiteit van het geografische gebied

Denemarken kan bogen op een lange, eervolle traditie van zuivelproductie. De Deense zuivelsector beschikt over een unieke deskundigheid en een hoog niveau van kennis, die kan worden gedocumenteerd tot 1921 en waarvan wordt aangenomen dat deze is opgebouwd gedurende meer dan honderd jaar.

Denemarken heeft sinds het einde van de negentiende eeuw professionele zuivelfabrikanten opgeleid voor het verder verwerken van melk op gespecialiseerde instellingen, namelijk Ladelund Mejeriskole en Dalum Mejeriskole. De opleiding in de productie van geschepte kaas is gebaseerd op de productie van Havarti.

Sinds 1921 is er in Denemarken academisch onderwijs in zuivelwetenschappen en -technologie beschikbaar. Tegenwoordig is Denemarken een van de weinige landen ter wereld waar nog dergelijk onderwijs wordt aangeboden.

Specificiteit van het product

Havarti is een zogenoemde geschepte kaas, waarmee wordt verwezen naar de manier waarop de wrongel naar de vorm wordt overgebracht en gesmolten. De kaas kan worden herkend aan de vele onregelmatige gaatjes ter grootte van een rijstkorrel die gelijkmatig zijn verspreid door de kaas. Havarti heeft een kenmerkende milde en zure smaak, die ook aromatisch is, en beschikt over een discrete volle kwaliteit. Het is een zachte, doch snijdbare kaas die wordt gekenmerkt door een al dente-textuur. Deze geschepte kaas werd in 1921 voor het eerst geproduceerd in Denemarken toen G. Morgenthaler uit Zwitserland twee zuivelfabrikanten op twee zuivelboerderijen, Ruds Vedby en Hallebygaard op Seeland, leerde hoe ze een totaal nieuwe geschepte kaas konden maken. Dit was een groot succes en de productie van de nieuwe kazen verspreidde zich vanaf deze twee zuivelboerderijen naar vele andere zuivelboerderijen in Denemarken.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bescherming van Havarti als geografische aanduiding is gebaseerd op de specifieke reputatie en productiemethode van deze kaas.

Reputatie

"Havarti" is een zeer oud Deens woord dat teruggaat tot de tijd van de Vikingen. Het is afgeleid van het woord *avarti*, dat verwijst naar een welige en bloemrijke rivieroever. De naam "Havarti" bevat een verwijzing naar Hanne Nielsen, als erkenning voor de werkzaamheden die zij heeft verricht op het gebied van het maken van kaas op de boerderij Havartigården in Holte, nabij Kopenhagen, in de tweede helft van de negentiende eeuw. Zij heeft de bereiding van kaas op Havartigården tussen 1866 en 1890 in heel Denemarken beroemd gemaakt en ze werd hofleverancier voor het Deense koningshuis.

Zowel binnen als buiten de Unie geniet Havarti faam als een specialiteit van Deense origine.

De Deense zuivelsector heeft met Havarti deelgenomen aan tentoonstellingen en wedstrijden, zowel op nationaal als op internationaal niveau, en daar vele prijzen mee gewonnen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Instructies voor het maken van Havarti zijn teruggevonden in documenten die dateren uit 1921 en deze instructies vormen tot op heden een standaard onderdeel van de opleiding van zuivelfabrikanten in Denemarken. In vele opleidingshandboeken zijn daarom verwijzingen te vinden naar het maken van Havarti-kazen. Er zijn in het productieproces drie fasen in het bijzonder die de kenmerken van de kaas bepalen. Het is de beheersing van deze fasen en de interactie daartussen die ervoor zorgen dat de kaas de beschreven kenmerken verkrijgt. De kennis die in de loop der jaren is opgebouwd in Deense zuivelboerderijen heeft een unieke hoeveelheid aan ervaring voortgebracht. Het is daarom van belang dat de productie van Havarti plaatsvindt op Deense zuivelboerderijen, waar zuivelfabrikanten, zuiveldeskundigen, zuiveltechnologen en zuivelingenieurs gedurende vele jaren een grondige opleiding en instructie hebben gevolgd in de technologie die specifiek voor dit type kaas wordt gebruikt.

**Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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