C/2025/6706

16.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Havarti"

Numer referencyjny UE: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Havarti"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Dania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Fødevarestyrelsen (Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Uznaje się, że zmiany te mają głównie charakter redakcyjny i nie mają istotnego znaczenia. Wprowadzono zmiany w celu doprecyzowania specyfikacji produktu. Wprowadzono również zmiany gramatyczne.

Wniosek o zmianę chronionego oznaczenia geograficznego Havarti nie wchodzi w zakres żadnego z trzech przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 stanowiących zmianę na poziomie Unii w odniesieniu do produktów rolnych, a mianowicie:

a) zmiana w nazwie lub stosowaniu nazwy;

b) zmiana, która grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) zmiana, która wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

Zmiany w specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym Havarti klasyfikuje się zatem jako zmianę standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana dotycząca pkt 2 „Opis Havarti”

Opis

Wyrażenie „Ser półtwardy, dojrzewający, wyprodukowany z pasteryzowanego mleka krowiego. Mleko i produkty mleczne pochodzące od innych zwierząt nie są dopuszczone.”

zastąpiono wyrażeniem:

„Ser półtwardy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego.”.

Uzasadnienie: celem zmiany jest uproszczenie tekstu bez zmiany jego istoty.

Zmiana ta skutkuje zmianą pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca pkt 2.1 „Skład”

Opis

Wyrażenie:

„Zawartość tłuszczu w suchej masie:	Maksymalna wilgotność:
Od 30 % do < 40 %	54 %
Od 45 % do < 55 %	50 %
Od 55 % do < 60 %	46 %
Od 60 %	42 %”

zastąpiono wyrażeniem:

„Zawartość tłuszczu w suchej masie:	Maksymalna wilgotność:
Od 30 % do < 40 %	54 %
Od 45 % do < 55 %	50 %
Od 55 % do < 60 %	46 %
Od 60 %	44 %”.

Uzasadnienie: maksymalną wilgotność serów o zawartości tłuszczu powyżej 60 % w suchej masie dostosowano do 44 % w celu zapewnienia prawidłowej konsystencji. Wynika to z faktu, że nowe rodzaje podpuszczki zapewniają stabilniejszą konsystencję umożliwiającą krojenie, ale skutkują uzyskaniem nieco twardszych serów.

Zmiana ta skutkuje zmianą pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca pkt 2.1 „Skład”.

Opis

Skreślono wyrażenie „Zawartość tłuszczu w suchej masie podawana jest czterostopniowo, tj. 30+, 45+, 55+ 60+. »Havarti« o zawartości tłuszczu wynoszącej minimum 60 % można oznaczyć nazwą »śmietankowy« (flødehavarti). W przypadku serów Havarti o zawartości tłuszczu w suchej masie od 30 % do < 45 % i 55 % lub więcej zawartość tłuszczu musi być wskazana jako część nazwy. 45 % w suchej masie stosuje się jako punkt odniesienia pod względem zawartości tłuszczu do celów porównawczych oświadczeń żywieniowych.”.

Uzasadnienie: część tekstu uważa się za zbędną, a informacje dotyczące etykietowania należy zawrzeć w pkt 8 dotyczącym wszelkich szczegółowych przepisów dotyczących etykietowania. Ponadto zawartość tłuszczu w suchej masie nie powinna być podawana razem z nazwą Havarti, która powinna występować oddzielnie.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy punktu dotyczącego dodatków smakowych w pkt 2.2 „Charakterystyka".

Opis

Wyrażenie „Można dodawać przyprawy, np. szczypior lub koper, pod warunkiem że zapach i smak sera charakteryzują się tym dodatkiem, a dodatek lub dodatki smakowe o zasadniczym charakterze są wymienione w nazwie lub są z nią wskazywane."

zastąpiono wyrażeniem:

„Dopuszcza się dodanie następujących dodatków smakowych do sera, pod warunkiem że zapach i smak sera uzyskano w wyniku takiego dodatku.

Dozwolone dodatki smakowe:

— przyprawy i zioła oraz ich mieszanki

— czosnek niedźwiedzi

— czosnek

— jalapeño.".

Uzasadnienie: określono, jakie dodatki smakowe mogą być dodawane do Havarti.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego dodatków smakowych w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy punktu dotyczącego dojrzewania w pkt 2.2 „Charakterystyka".

Opis

Wyrażenie „Charakterystyczny dla siebie smak i strukturę »Havarti« osiąga w wyniku następującego procesu dojrzewania:

— ze skórką: dojrzewanie na maź przez 1–2 tygodnie w temperaturze 14–18 °C, a następnie dojrzewanie przez 1–3 tygodnie w temperaturze 8–12 °C;

— bez skórki: dojrzewanie przez 3 tygodnie w temperaturze 5–20 °C.

Przed osiągnięciem tego wieku ser »Havarti« można przesłać z zakładu produkcyjnego do innego przedsiębiorstwa w celu dalszego przetwarzania – w tym dojrzewania – lub magazynowania, ale przedsiębiorstwo takie nie może wprowadzać tego sera do obrotu przed osiągnięciem przez ten ser minimalnego wieku."

zastąpiono wyrażeniem:

„— ze skórką: dojrzewanie na maź przez 1–2 tygodnie w temperaturze 14–21 °C, a następnie dojrzewanie przez 1–3 tygodnie w temperaturze 8–16 °C;

— bez skórki: dojrzewanie przez 3 tygodnie w temperaturze 2–21 °C.".

Uzasadnienie: tekst skreślono, ponieważ uważa się go za zbędny, a ponadto część informacji odnosi się do kwestii, które należy uwzględnić w pkt 5 dotyczącym metody produkcji. Wymogi dotyczące temperatury również dostosowano, aby zapewnić prawidłowy charakterystyczny smak i konsystencję.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu dotyczącego leżakowania w pkt 4.2 „Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 4 „Dowód pochodzenia produktu".

Opis

Wyrażenie „Wszystkich producentów Havarti muszą uprzednio zatwierdzić jednostka certyfikującą i jednostka kontrolującą (zob. pkt 7 poniżej). Kolejne kontrole obejmują kontrolę produkcji i kontrole produktu na podstawie wymogów dotyczących produkcji i produktu określonych w specyfikacji produktu. W mleczarni sery etykietuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami, tak aby można było prześledzić ich pochodzenie z powrotem do mleczarni. Etykietowanie jest monitorowane przez organy. (Zob. załącznik 1 – krótki opis kontroli.)"

zastąpiono wyrażeniem:

„Produkcja Havarti w Danii sięga 1921 r. W 1952 r. na mocy konwencji ze Stresy ser został nazwany imieniem Hanne Nielsen, której praca w gospodarstwie Havartigården miała duży wpływ na produkcję sera.".

Uzasadnienie: celem zmiany jest dostosowanie tekstu do tytułu punktu. Ponadto poprzedni tekst zawierał informacje na temat kontroli, które to informacje uważamy za zbędne, ponieważ takie kontrole są opisane w odpowiednich rozporządzeniach.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca pkt 5 „Metoda produkcji".

Opis

Wyrażenie „Surowe mleko krowie jest normalizowane pod względem zawartości tłuszczu i pasteryzowane. Dodaje się kultury starterowe bakterii mlekowych. Dodaje się podpuszczkę. Skrzep kroi się nożem po osiągnięciu odpowiedniej twardości. Mieszaninę następnie miesza się, odsącza z serwatki i podgrzewa. Skrzep wlewa się do form, a następnie sery są prasowane. Do serów mogą być również dodawane różne przyprawy, takie jak kmin rzymski, koper, czosnek itp. Sery schładza się, soli i pakuje w opakowanie z tworzyw sztucznych. Następnie dojrzewają przez zmienny czas, w zależności od tego, jak bardzo dojrzały ma być gotowy produkt. Jeżeli pożądane jest dojrzewanie powierzchni, po soleniu na skórkę nakłada kulturę *Brevibacterium linens*.

(Zob. schemat blokowy produkcji Havarti w załączniku 2 i załączniku 3 »Opis wybranych etapów procesu produkcji«)."

zastąpiono wyrażeniem:

„Surowe mleko krowie jest normalizowane pod względem zawartości tłuszczu i pasteryzowane. Dodaje się kultury starterowe bakterii mlekowych. Dodaje się podpuszczkę. Skrzep kroi się nożem po osiągnięciu odpowiedniej twardości. Mieszaninę następnie miesza się, odsącza z serwatki i podgrzewa. Skrzep oddziela się od serwatki i (jak pokazano na schemacie blokowym w załączniku 1) wlewa do form, a następnie sery są prasowane. Sery schładza się, soli i pakuje w opakowanie z tworzyw sztucznych lub poddaje obróbce powierzchniowej kulturami maziowymi (dojrzewanie powierzchniowe) (jak również przedstawiono na schemacie blokowym w załączniku 1). Następnie dojrzewają przez zmienny czas, w zależności od tego, jak bardzo dojrzały ma być gotowy produkt. Dojrzewanie powierzchniowe można wspierać przez zastosowanie kultur *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* lub *Brevibacterium linens* na skórkę po soleniu, zgodnie z wytycznymi określonymi na schemacie blokowym w załączniku 1 oraz »metodą duńską« opisaną w załączniku 2.

Sery dojrzewają w zakładzie produkcyjnym aż do uzyskania charakterystycznego smaku i konsystencji. Sery mogą zostać przekazane do dalszego dojrzewania lub przechowywania w innym zakładzie po uzyskaniu przez nie ich szczególnych cech.

Ser może być opcjonalnie poddawany obmywaniu i suszeniu podczas dojrzewania lub po nim oraz przed zapakowaniem.".

Uzasadnienie: wyszczególniono, które kultury można wykorzystywać do wspierania dojrzewania powierzchniowego oraz kiedy sery można przekazać do dalszego dojrzewania lub przechowywania w innym zakładzie. Innymi słowy, doprecyzowano metodę produkcji.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 6.2 „Historia” specyfikacji produktu.

Opis

Skreśla się ostatnie zdanie punktu, które brzmi: „Obecnie udział procentowy »Havarti« w całkowitej produkcji sera w Danii wynosi 10,2 %, obejmując 32 700 ton sera.”.

Uzasadnienie: zdanie skreślono, ponieważ informacje mają charakter historyczny.

Zmiana ta skutkuje zmianą punktu „Streszczenie związku” w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 6.3 „Specyfika produktu” specyfikacji produktu.

Opis

Skreślono ostatnie zdanie punktu, które brzmi: „Na mocy konwencji ze Stresy z 1952 r. Havarti został uznany za samoistną duńską odmianę sera, a nie za kopię istniejącego sera zagranicznego.”.

Uzasadnienie: zdanie to skreślono, ponieważ jest powtórzeniem zdania w pkt 6.2 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 6.4 „Renoma i metoda produkcji” specyfikacji produktu.

Opis

W akapicie szóstym zdanie:

„Od ponad 100 lat Havarti jest zawsze znacząco reprezentowany podczas takich wydarzeń i nadal jest bardzo mocno obecny, ostatnio podczas Krajowej Wystawy Mleczarskiej oraz wydarzeń regionalnych w 2009 r. (zob. załącznik 8).”

zmieniono w następujący sposób:

„Od ponad 100 lat Havarti jest zawsze znacząco reprezentowany podczas takich wydarzeń i nadal jest bardzo mocno obecny (zob. załącznik 7).”.

Uzasadnienie: zdanie skreślono, ponieważ informacje mają charakter historyczny. Skorygowano również numer załącznika.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 7 „Jednostka certyfikująca i kontrolująca” specyfikacji produktu.

Opis

Skreślono cały punkt. Zmieniono odpowiednio numerację kolejnego punktu.

Uzasadnienie: informacje o tym, kto jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu, nie są uznawane za istotny element specyfikacji.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 8 „Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania", który obecnie stał się pkt 7 specyfikacji produktu.

Opis

Wyrażenie „Havarti 60+, 55+, 45+ lub 30+, w zależności od zawartości tłuszczu, plus »chronione oznaczenie geograficzne« lub »ChOG« lub oficjalne symbole UE."

zastąpiono wyrażeniem:

„Jeżeli dodano dodatki smakowe, należy to zaznaczyć oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia, co oznaczenie geograficzne.

Nazwę »śmietankowy« (flødehavarti) można dodać do etykiety sera Havarti zawierającego co najmniej 60 % tłuszczu w suchej masie.".

Uzasadnienie: tekst skreślono, ponieważ jego treść uważa się za zbędną. Nowy tekst obejmuje informacje przedstawione wcześniej w innym miejscu specyfikacji produktu, które należy jednak umieścić w punkcie dotyczącym etykietowania.

Zmiana ta skutkuje zmianą pkt 4.6 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotyczy pkt 9 „Wymogi dotyczące przepisów krajowych".

Opis

Skreślono cały punkt.

Uzasadnienie: punkt ten skreślono, ponieważ nie ma już żadnych wymogów krajowych.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca grupy składającej wniosek.

Opis

Zaktualizowano adres grupy składającej wniosek oraz usunięto nazwę i adres osoby wyznaczonej do kontaktów.

Uzasadnienie: adres grupy składającej wniosek zostaje zaktualizowany. Osobę wyznaczoną do kontaktów, której dane również wcześniej podano, uważa się za zbędną, ponieważ można skontaktować się bezpośrednio z grupą składającą wniosek.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca załącznika 1.

Opis

Skreślono załącznik 1 i odpowiednio zmieniono numerację pozostałych załączników.

Uzasadnienie: treść załącznika 1 uważa się za zbędną.

Zmiana ta nie skutkuje zmianą jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Havarti"

Numer referencyjny UE: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Havarti"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Dania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser półtwardy, dojrzewający wyprodukowany z mleka krowiego.

Skład

Wilgotność: zależna od zawartości tłuszczu i suchej masy, jak podano w poniższej tabeli.

Zawartość tłuszczu w suchej masie	Maksymalna wilgotność
Od 30 % do < 40 %	54 %
Od 45 % do < 55 %	50 %
Od 55 % do < 60 %	46 %
Od 60 %	44 %

Właściwości

Zewnętrzne:

Ser może być produkowany ze skórką powstałą w wyniku dojrzewania na maź lub bez takiej skórki.

Powierzchnia może być powlekana.

Wewnętrzne:

Ubarwienie: białawy (albo w kolorze kości słoniowej) do czysto żółtego.

Konsystencja: miękki, ale nadal nadający się do krojenia i jędrny (*al dente*).

Struktura: liczne, nieregularnie ukształtowane oczka wielkości ziaren ryżu (zazwyczaj o szerokości 1–2 mm i o długości dochodzącej do 10 mm), równomiernie rozmieszczone w serze. W serze o zawartości tłuszczu wynoszącej 60 % w suchej masie występują wyłącznie mniejsze oczka.

Zapach i smak: łagodny, kwaskowaty, aromatyczny, w miarę wyrazisty. Im ser starszy, tym wyrazistszy jego zapach i smak.

Dodatki smakowe: dopuszcza się dodanie następujących dodatków smakowych do sera, pod warunkiem że zapach i smak sera uzyskano w wyniku takiego dodatku.

Dozwolone dodatki smakowe:

— przyprawy i zioła oraz ich mieszanki

— czosnek niedźwiedzi

— czosnek

— jalapeño.

Kształt i rozmiar: okrągły lub kwadratowy.

Dojrzewanie:

— ze skórką: dojrzewanie na maź przez 1–2 tygodnie w temperaturze 14–21 °C, a następnie dojrzewanie przez 1–3 tygodnie w temperaturze 8–16 °C;

— bez skórki: dojrzewanie przez 3 tygodnie w temperaturze 2–21 °C.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

–

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli dodano dodatki smakowe, należy to zaznaczyć oddzielnie, ale w tym samym polu widzenia, co oznaczenie geograficzne.

Nazwę „śmietankowy" (flødehavarti) można dodać do etykiety sera Havarti zawierającego co najmniej 60 % tłuszczu w suchej masie.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Dania

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☐ jakości

☑ innych właściwościach

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Dania może poszczycić się długoletnimi tradycjami w sektorze mleczarskim. Mleczarstwo jest w Danii wyjątkową wspólnotą fachową; można udokumentować, że wysoki poziom wiedzy specjalistycznej sięga roku 1921, a jego uzyskanie zajęło, jak się mniema, ponad 100 lat.

Od końca XIX w. w Danii – w specjalnych szkołach Ladelund Mejeriskole i Dalum Mejeriskole – kształci się fachowych mleczarzy w zakresie przetwórstwa mleka. Kształcenie w zakresie produkcji sera odsączanego bazuje na „Havarti".

Od 1921 r. istnieje w Danii kierunek studiów wyższych w zakresie nauki i technologii mleczarstwa; do dziś Dania jest jednym z niewielu państw, w których kierunek ten istnieje.

Specyfika produktu

„Havarti" jest tzw. serem odsączanym, co ma związek z cechami charakterystycznymi procesu napełniania form skrzepem i procesu spajania skrzepu. Ser rozpoznać można dzięki wielu nieregularnie ukształtowanym oczkom o wielkości ziaren ryżu, równomiernie rozmieszczonym w serze. „Havarti" posiada charakterystyczny łagodny i kwaskowaty smak, który jednocześnie jest aromatyczny z odcieniem wyrazistości. Ser ten jest miękki, ale można go nadal kroić, a zwieńczeniem jego cech jest jego jędrność *al dente*. Ten odsączany ser wyprodukowano w Danii po raz pierwszy w 1921 r., kiedy to G. Morgenthaler ze Szwajcarii nauczył dwóch mleczarzy z mleczarni Ruds Vedby i Hallebygaard na Zelandii, jak wyprodukować zupełnie nowy ser odsączany. Przedsięwzięcie to okazało się być wielkim sukcesem i produkcja nowych serów rozprzestrzeniła się z tych dwóch mleczarni na inne mleczarnie w całej Danii.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Ochrona „Havarti" jako oznaczenia geograficznego oparta jest na renomie „Havarti" i metodzie jego produkcji.

Renoma

„Havarti" jest bardzo starym duńskim słowem, którego tradycja sięga czasów wikingów. Wywodzi się ono od wyrazu „avarti" i oznacza brzeg rzeki pełen bujnej, kwitnącej roślinności. Nazwa „Havarti" wiąże się z Hanne Nielsen i jej pracą w zakresie produkcji serów, którą prowadziła ona w gospodarstwie Havartigården pod Holte – miastem w pobliżu Kopenhagi – w drugiej połowie XIX w. Od 1866 r. do 1890 r. Hanne Nielsen rozsławiła produkcję sera w Havartigården w całej Danii, osiągając rangę dostawcy na dwór królewski.

„Havarti" cieszy się zarówno we Wspólnocie, jak i poza nią opinią specjału pochodzącego z Danii.

„Havarti" było prezentowane przez duńskie zakłady mleczarskie na wystawach i wystawiane w konkursach na poziomie krajowym i międzynarodowym, gdzie ser ten zdobył wiele wyróżnień.

Metoda produkcji

Udokumentowana nauka o produkcji „Havarti" sięga 1921 r. Nauka o produkcji „Havarti" stanowi nadal naturalną część pedagogicznego pensum duńskich szkół mleczarstwa i z tego powodu wiele podręczników zawiera odniesienia do produkcji „Havarti". O charakterystyce sera decydują zwłaszcza trzy fazy procesu produkcji. Kontrola tych wyżej wymienionych faz i ich koordynacja są czynnikami o decydującym znaczeniu dla uzyskania opisanych wyżej cech charakterystycznych. Owocem wiedzy specjalistycznej zgromadzonej przez duńskie mleczarnie w ciągu tych lat jest powstanie wyjątkowej wiedzy specjalistycznej. Dlatego właśnie ważne jest, by produkcja „Havarti" odbywała się w mleczarniach duńskich, które zatrudniają mleczarzy, techników mleczarstwa oraz technologów i inżynierów mleczarstwa od lat już dogłębnie kształconych w zakresie technologii związanej z tym właśnie rodzajem sera.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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