C/2025/6706

16.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6706)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Havarti»

Número de referência da UE: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome do produto**

«Havarti»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Fødevarestyrelsen [Administração Veterinária e da Alimentação da Dinamarca]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações são consideradas principalmente de natureza redacional, sem importância substantiva. As alterações visam clarificar o caderno de especificações. Foram igualmente introduzidas alterações gramaticais.

O pedido de alteração da indicação geográfica protegida «Havarti» não é abrangido por nenhum dos três casos previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 que constituem uma alteração da União para os produtos agrícolas, a saber:

a) Uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação;

b) O risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Havarti» são classificadas como alterações normalizadas, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração relativa ao ponto 2, «Descrição do "Havarti"»

Descrição

Substitui-se o texto «Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca. Não são autorizados leite nem produtos lácteos de outros animais.»

por:

«Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca.»

Motivo: o objetivo da alteração é simplificar o texto, sem alterar a sua substância.

A presente alteração implica uma modificação do ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração relativa ao ponto 2.1, «Composição»

Descrição

Substitui-se a expressão:

«Percentagem de MGES:	Teor máximo de água:
De 30 % a menos de 40 %	54 %
De 45 % a menos de 55 %	50 %
De 55 % a menos de 60 %	46 %
Mais de 60 %	42 %»

por:

«Percentagem de MGES:	Teor máximo de água:
De 30 % a menos de 40 %	54 %
De 45 % a menos de 55 %	50 %
De 55 % a menos de 60 %	46 %
Mais de 60 %	44 %».

Motivo: o teor máximo de água dos queijos com mais de 60 % de matéria gorda no extrato seco foi ajustado para 44 %, a fim de assegurar uma consistência adequada. Tal deve-se ao facto de os novos tipos de coalho proporcionarem uma consistência mais estável, garantindo a capacidade de corte, mas também resultando em queijos ligeiramente mais firmes.

A presente alteração implica uma modificação do ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 2.1, «Composição»

Descrição

Suprime-se o texto «Há quatro tipos de percentagem de matéria gorda no extrato seco: 30+, 45+, 55+ e 60+. O "Havarti" com pelo menos 60 % de matéria gorda no seu extrato seco pode ter a denominação *fløde*havarti [Havarti--nata]. No queijo "Havarti" com um teor de matéria gorda no extrato seco compreendido entre 30 % e < 45 %, e 55 % ou mais, o teor de matéria gorda tem de fazer parte do nome. Os 45 % de matéria gorda no extrato seco servem de referência a alegações nutricionais similares relativas à percentagem de matéria gorda.»

Motivo: algumas partes do texto são consideradas supérfluas, e as informações relativas à rotulagem devem ser incluídas no ponto 8 sobre regras específicas relativas à rotulagem. Além disso, o teor de matéria gorda no extrato seco não deve ser indicado juntamente com o nome «Havarti», que deve figurar isoladamente.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito à parte relativa aos aromatizantes no ponto 2.2, «Características»

Descrição

Substitui-se o texto «Podem ser adicionados condimentos, como cebolinho e aneto, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam caracterizados pela sua adição e o(s) aromatizante(s) que confere(m) o seu caráter figure(m) na designação ou a acompanhem.»

por:

«É autorizada a adição dos seguintes aromatizantes ao queijo, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam determinados pelos aditivos.

Aromatizantes autorizados:

— especiarias, ervas aromáticas e misturas das mesmas

— alho-de-urso

— alho

— jalapeños.»

Motivo: especificam-se os aromatizantes que podem ser adicionados ao «Havarti».

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa aos aromatizantes no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito à parte relativa à cura no ponto 2.2, «Características»

Descrição

Substitui-se o texto «O processo de maturação que confere ao "Havarti" o sabor e a textura característicos é o seguinte:

— Com crosta: maturação para formar um fino revestimento viscoso de microrganismos, durante 1 a 2 semanas, a uma temperatura entre 14 °C e 18 °C, seguida de maturação a uma temperatura entre 8 °C e 12 °C durante 1 a 3 semanas.

— Sem crosta: maturação durante três semanas a uma temperatura entre 5 °C e 20 °C.

Os queijos podem ser enviados da empresa de produção para outra empresa com vista a tratamentos posteriores, como a maturação, ou para serem armazenados antes de atingir a idade referida, mas não podem abandonar esta empresa até atingirem a idade mínima.»

por:

«— Com crosta: maturação para formar um fino revestimento viscoso de microrganismos, durante 1 a 2 semanas, a uma temperatura entre 14 °C e 21 °C, seguida de maturação a uma temperatura entre 8 °C e 16 °C durante 1 a 3 semanas.

— Sem crosta: maturação durante três semanas a uma temperatura entre 2 °C e 21 °C.»

Motivo: o texto é suprimido, uma vez que é considerado supérfluo e porque partes da informação dizem respeito a questões que devem ser incluídas no ponto 5 sobre o método de produção. Os requisitos de temperatura foram também ajustados, a fim de garantir o sabor e a textura característicos corretos.

A presente alteração implica uma modificação da parte relativa à cura no ponto 4.2, «Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 4, «Prova de origem do produto»

Descrição

Substitui-se o texto «Todos os produtores de "Havarti" devem ser pré-aprovados pelo organismo de certificação e controlo (ver ponto 7 *infra*). Os controlos subsequentes incluem a inspeção da produção e os controlos dos produtos com base nos requisitos de produção e de produto estabelecidos no caderno de especificações. A partir da queijaria, os queijos são rotulados em conformidade com a legislação em vigor, a fim de assegurar a sua rastreabilidade. A rotulagem é controlada pelas autoridades. (Ver anexo 1 — breve descrição dos controlos.)»

por:

«A produção de "Havarti" na Dinamarca remonta a 1921. Em 1952, ao abrigo da Convenção de Stresa, o queijo recebeu o nome de Hanne Nielsen, que, no seu trabalho na exploração de Havartigården, teve uma influência importante na produção do queijo.»

Motivo: o objetivo da alteração é alinhar o texto com o título da secção. Além disso, o texto anterior continha informações sobre controlos, que são considerados supérfluos, uma vez que esses controlos estão implícitos nos regulamentos pertinentes.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 5, «Método de produção»

Descrição

Substitui-se o texto «O leite cru de vaca é submetido a um tratamento de normalização do seu teor de matéria gorda e pasteurizado. São-lhe adicionados fermentos. Adiciona-se coalho. Quando atinge a consistência desejada, a coalhada é cortada com uma faca. A mistura é em seguida agitada, drenada do soro e aquecida. A coalhada é vertida em moldes e, em seguida, os queijos são prensados. Podem também ser adicionados aos queijos vários condimentos, como cominhos, aneto, alho, etc. Os queijos são arrefecidos, salgados e acondicionados em plástico. Em seguida, são curados durante um período variável, consoante o grau de maturação pretendido do produto acabado. Se for pretendida a maturação à superfície, é aplicada uma cultura de *Brevibacterium linens* na crosta após a salga.

(Ver o fluxograma da produção de "Havarti" no anexo 2 e o anexo 3, "Descrição de passos selecionados no processo de produção").»

por:

«O leite cru de vaca é submetido a um tratamento de normalização do seu teor de matéria gorda e pasteurizado. São-lhe adicionados fermentos. Adiciona-se coalho. Quando atinge a consistência desejada, a coalhada é cortada com uma faca. A mistura é em seguida agitada, drenada do soro e aquecida. A coalhada é separada do soro de leite e (como indicado no fluxograma constante do anexo 1) é vertida em moldes, sendo os queijos então prensados. Os queijos são arrefecidos, salgados e acondicionados em plástico ou tratados com esfrega (maturação à superfície) (também indicado no fluxograma constante do anexo 1). Em seguida, são curados durante um período variável, consoante o grau de maturação pretendido do produto acabado. A maturação à superfície pode ser promovida mediante a aplicação de uma cultura de *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* ou *Brevibacterium linens* na crosta após a salga, em conformidade com as diretrizes estabelecidas no fluxograma constante do anexo 1 e com o "método dinamarquês" descrito no anexo 2.

Os queijos são curados na unidade de produção até obterem o sabor e a textura que lhe são característicos. Os queijos só podem ser expedidos para outras unidades para cura ou armazenagem ulterior depois de adquirirem as suas características específicas.

Opcionalmente, o queijo pode ser lavado e seco durante ou após a cura e antes do acondicionamento.»

Motivo: são fornecidos pormenores sobre as culturas que podem ser utilizadas para promover a maturação à superfície e quando os queijos podem ser expedidos para outra unidade para cura ou armazenagem ulterior. Por outras palavras, clarifica-se o método de produção.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 6.2, «História», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se a última frase do ponto, com a redação: «Atualmente, o "Havarti" representa cerca de 10,2 % (32 700 toneladas) do conjunto da produção queijeira dinamarquesa».

Motivo: a frase é suprimida por se tratar de informações históricas.

A presente alteração implica uma modificação da parte «Resumo da relação» do ponto 5, «Relação com a área geográfica», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 6.3, «Especificidade do produto», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se a última frase do ponto, com a seguinte redação: «Ao abrigo da Convenção de Stresa de 1952, o "Havarti" foi reconhecido como uma variedade de queijo dinamarquesa por direito próprio, em vez de uma cópia de um queijo estrangeiro existente.».

Motivo: a frase é suprimida, uma vez que se trata da repetição de uma frase do ponto 6.2 do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 6.4, «Reputação e método de produção», do caderno de especificações

Descrição

No sexto parágrafo, a frase:

«O "Havarti" está há mais de 100 anos bem representado nesses eventos e mantém uma presença muito forte, tendo participado pela última vez na Exposição Nacional de Laticínios e em exposições regionais em 2009 (ver anexo 8).»

passa a ter a seguinte redação:

«O "Havarti" está há mais de 100 anos bem representada nesses eventos e mantém uma presença muito forte (ver anexo 7).»

Motivo: a frase é suprimida por se tratar de informações históricas. Corrige-se também o número do anexo.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito do ponto 7, «Organismo de certificação e controlo», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se o ponto inteiro. O ponto seguinte é renumerado em conformidade.

Motivo: as informações sobre quem é responsável pela verificação da conformidade com o caderno de especificações não são consideradas pertinentes para inclusão no caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 8, «Regras específicas relativas à rotulagem», que passa agora a ser o ponto 7 do caderno de especificações

Descrição

Substitui-se a expressão «Havarti 60+, 55+, 45+ ou 30+, consoante o teor de matéria gorda, mais "indicação geográfica protegida" ou "IGP" e/ou os símbolos oficiais da UE.»

por:

«Se tiverem sido adicionados aromatizantes, tal deve ser indicado separadamente da indicação geográfica, mas no mesmo campo visual.

O "Havarti" com pelo menos 60 % de matéria gorda no seu extrato seco pode ter a denominação *flødehavarti* [Havarti--nata].»

Motivo: o texto anterior é suprimido por ser considerado supérfluo. O novo texto diz respeito a informações anteriormente apresentadas noutra parte do caderno de especificações, mas que devem ser incluídas na secção relativa à rotulagem.

A presente alteração implica uma modificação do ponto 4.6, «Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere», do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao ponto 9, «Requisitos relativos às disposições nacionais»

Descrição

Suprime-se o ponto inteiro.

Motivo: o ponto é suprimido, uma vez que não existem exigências nacionais.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao agrupamento requerente

Descrição

Atualiza-se o endereço do agrupamento requerente e suprime-se o nome e o endereço da pessoa de contacto.

Motivo: é atualizado o endereço do agrupamento requerente. Os dados da pessoa de contacto, que também foram fornecidos anteriormente, são considerados supérfluos, uma vez que o agrupamento requerente pode ser contactado diretamente.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

A alteração diz respeito ao anexo 1

Descrição

O anexo 1 é suprimido e os restantes anexos renumerados em conformidade.

Motivo: o conteúdo do anexo 1 é considerado supérfluo.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Havarti»

Número de referência da UE: PGI-DK-00831-AM01 — 16.9.2025

1. **Nome(s)**

«Havarti»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Dinamarca

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Queijo curado, firme, fabricado com leite de vaca.

Composição

Teor de água: em percentagem de matéria gorda no extrato seco (MGES) (de acordo com a seguinte tabela).

Percentagem de MGES	Teor máximo de água
De 30 % a menos de 40 %	54 %
De 45 % a menos de 55 %	50 %
De 55 % a menos de 60 %	46 %
Mais de 60 %	44 %

Características

Exterior:

Pode ser produzido com ou sem crosta esfregada.

A superfície pode ser revestida.

Interior:

Cor: esbranquiçada (ou marfim) a amarelada.

Consistência: macia, mas fácil de fatiar e firme (*al dente*).

Estrutura: muitas cavidades de forma irregular, do tamanho de um grão de arroz (a maior parte das vezes de 1 a 2 mm de largura e até 10 mm de comprimento), repartidas uniformemente pelo queijo. As cavidades são geralmente menores nos queijos cuja percentagem de matéria gorda no extrato seco é de 60 %.

Cheiro e sabor: delicado, ácido, aromático e encorpado. O cheiro e o sabor intensificam-se com a idade do queijo.

Aromatizantes: é autorizada a adição dos seguintes aromatizantes ao queijo, desde que o cheiro e o sabor do queijo sejam determinados pelos aditivos.

Aromatizantes autorizados:

— especiarias, ervas aromáticas e misturas das mesmas

— alho-de-urso

— alho

— jalapeños.

Forma e tamanho: redondo ou retangular.

Cura:

— Com crosta: maturação para formar um fino revestimento viscoso de microrganismos, durante 1 a 2 semanas, a uma temperatura entre 14 °C e 21 °C, seguida de maturação a uma temperatura entre 8 °C e 16 °C durante 1 a 3 semanas.

— Sem crosta: maturação durante três semanas a uma temperatura entre 2 °C e 21 °C.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Se tiverem sido adicionados aromatizantes, tal deve ser indicado separadamente da indicação geográfica, mas no mesmo campo visual.

O «Havarti» com pelo menos 60 % de matéria gorda no seu extrato seco pode ter a denominação *fløde*havarti [Havarti--nata].

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

Dinamarca

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ reputação

☐ qualidade

☑ outras características

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

A Dinamarca tem uma longa e orgulhosa tradição de fabrico de produtos lácteos. A indústria de laticínios dinamarquesa tem uma comunidade profissional única e um nível de competências elevado, cujos vestígios remontam a 1921 e cujo desenvolvimento se terá iniciado há mais de 100 anos.

Desde o fim do século XIX, a Dinamarca ensina a transformação do leite a técnicos qualificados no domínio dos produtos lácteos e em escolas especializadas — como as escolas de Ladelund e Dalum. A formação em produção de queijo escorrido tem utilizado o queijo «Havarti» como base.

A Dinamarca oferece desde 1921 formação universitária em ciência e tecnologia leiteira, sendo atualmente um dos raros países no mundo onde este tipo de formação sobrevive.

Especificidade do produto

O «Havarti» é um queijo escorrido, característica que decorre da forma como a coalhada é moldada e depois prensada. O queijo é reconhecível pelos seus vários buracos de formas irregulares e do tamanho de grãos de arroz, uniformemente repartidos pelo queijo. O «Havarti» caracteriza-se pelo seu sabor delicado, ácido e aromático, mas suave. É macio, mas fácil de fatiar, graças à sua consistência *al dente*. Este queijo escorrido foi produzido pela primeira vez na Dinamarca em 1921, quando o suíço G. Morgenthaler ensinou a dois técnicos leiteiros, Ruds Vedby e Hallebygaard, na Zelândia, a maneira de produzir um queijo escorrido completamente novo. O queijo obteve um grande sucesso e a sua produção estendeu-se a várias outras leitarias em toda a Dinamarca.

Relação causal entre a área geográfica e uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto

A proteção do «Havarti» ao abrigo da indicação geográfica protegida baseia-se na sua reputação e no seu método de produção específicos.

Reputação

«Havarti» é uma palavra dinamarquesa muito antiga, da época viking. Vem da palavra *avarti*, que designa uma margem de um rio luxuriante e florida. O nome «Havarti» faz referência a Hanne Nielsen e ao seu trabalho na produção de queijo na exploração agrícola de Havartigård, em Holte, nos arredores de Copenhaga, no final do século XIX. Entre 1866 e 1890, Hanne Nielsen celebrizou a produção de queijo de Havartigård em todo o país, tornando-se a fornecedora oficial do palácio real.

O «Havarti» tem, dentro e fora da Comunidade, a reputação de ser uma especialidade de origem dinamarquesa.

O setor leiteiro da Dinamarca participou em exposições e concursos a nível nacional e internacional com o «Havarti», vencendo vários prémios.

Método de produção

Os primeiros documentos pedagógicos relativos à produção do «Havarti» datam de 1921. A aprendizagem foi e é ainda um elemento natural na formação na produção de laticínios na Dinamarca, razão pela qual a produção do «Havarti» é apresentada em tantos manuais. Há três fases cruciais para a especificidade do queijo durante o processo de produção. A gestão destas fases e a sua interligação são indispensáveis para que o queijo atinja as características descritas. O saber acumulado ao longo destes anos nas leitarias dinamarquesas criou uma experiência inigualável. É portanto importante que a produção do «Havarti» tenha lugar nas leitarias nas quais técnicos leiteiros, técnicos superiores em leitaria e engenheiros leiteiros tenham recebido formação e educação aprofundadas acerca da tecnologia que permite produzir este tipo de queijo.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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