C/2025/6706

16.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6706)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Havarti”

Numărul de referință al UE: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Havarti”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Danemarca

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Fødevarestyrelsen (Administrația veterinară și alimentară daneză)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările sunt considerate a fi în principal de redactare, fără importanță de fond. Au fost efectuate modificări pentru a clarifica caietul de sarcini al produsului. De asemenea, au fost efectuate modificări gramaticale.

Cererea de modificare a indicației geografice protejate „Havarti” nu se încadrează în niciunul dintre cele trei cazuri prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 care constituie o modificare la nivelul Uniunii pentru produsele agricole, și anume:

(a) o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

(b) riscul de a anula legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

(c) restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, modificările caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Havarti” sunt clasificate ca modificare standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificare privind punctul 2, „Descrierea brânzei Havarti”

Descriere

Textul „Brânză maturată, cu consistență fermă, din lapte de bovine. Laptele și produsele lactate de origine animală diferită nu sunt permise.”

este înlocuit cu:

„Brânză maturată, cu consistență fermă, din lapte de vacă.”

Motivul: Scopul modificării este de a simplifica textul, fără a-i modifica conținutul.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificare privind punctul 2.1, „Compoziție”

Descriere

Textul:

„Conținut de grăsimi în substanța uscată	Conținut maxim de apă
30 % până la <40 %	54 %
45 % până la <55 %	50 %
55 % până la <60 %	46 %
60 % sau mai mult	42 %”

este înlocuit cu:

„Conținut de grăsimi în substanța uscată	Conținut maxim de apă
30 % până la < 40 %	54 %
45 % până la < 55 %	50 %
55 % până la < 60 %	46 %
60 % sau mai mult	44 %”

Motivul: Conținutul maxim de apă al brânzeturilor cu peste 60 % grăsime în substanța uscată a fost ajustat la 44 % pentru a se asigura o consistență corectă. Acest lucru se datorează faptului că noile tipuri de cheag oferă o consistență mai stabilă, asigurând faptul că brânza poate fi feliată, dar și obținerea unor brânzeturi ușor mai ferme.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 2.1, „Compoziție”.

Descriere

Se elimină textul „Conținutul de grăsimi în substanța uscată se exprimă în patru categorii, și anume 30+, 45+, 55+ și 60+. Brânza «Havarti» cu un conținut minim de grăsimi în substanța uscată de 60 % poate fi numită *flødehavarti* (Havarti cremă). În cazul brânzeturilor «Havarti» cu un conținut de grăsime în substanță uscată cuprins între 30 % și 45 % și 55 % sau mai mult, conținutul de grăsime trebuie indicat în cadrul denumirii. Un conținut de grăsime în substanța uscată de 45 % este utilizat ca referință pentru mențiunile nutriționale comparative privind conținutul de grăsime.”.

Motivul: Unele părți ale textului sunt considerate inutile, iar informațiile privind etichetarea ar trebui, în schimb, să fie incluse la punctul 8 referitor la normele specifice privind etichetarea. În plus, conținutul de grăsime în substanță uscată nu ar trebui indicat împreună cu denumirea „Havarti”, care ar trebui să apară separat.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea se referă la punctul privind aromele de la punctul 2.2, „Caracteristici”.

Descriere

Textul „Pot fi adăugate condimente precum arpagic și mărar, cu condiția ca aroma și gustul brânzei să fie caracterizate prin adăugarea lor, iar condimentul (condimentele) care îi conferă caracterul esențial să fie menționat (menționate) în denumire sau să fie indicat (indicate) în asociere cu aceasta.”

este înlocuit cu:

„În brânză se pot adăuga următoarele condimente, cu condiția ca aroma și gustul brânzei să fie caracterizate printr-o astfel de adăugare.

Condimente permise:

— mirodenii și ierburi aromatice și amestecuri ale acestora

— leurdă

— usturoi

— jalapeño.”

Motivul: S-a specificat ce condimente pot fi adăugate în brânza „Havarti”.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului privind condimentele de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea se referă la punctul privind maturarea de la punctul 2.2, „Caracteristici”.

Descriere

Textul „Gustul și textura caracteristice brânzei «Havarti» sunt obținute în urma procesului de maturare descris în continuare:

— cu coajă: maturare cu spălarea cojii timp de 1-2 săptămâni la 14-18 °C, urmată de o perioadă de maturare de 1-3 săptămâni la 8-12 °C;

— fără coajă: maturare timp de 3 săptămâni la 5-20 °C.

Brânza «Havarti» poate fi expediată din instalația de producție la o altă instalație pentru prelucrare ulterioară, inclusiv pentru maturare sau pentru depozitare, înainte de a ajunge la vârsta menționată anterior, însă nu poate părăsi a doua instalație înainte de a fi atins vârsta minimă.”

este înlocuit cu:

„— cu coajă: maturare cu spălarea cojii timp de 1-2 săptămâni la 14-21 °C, urmată de o perioadă de maturare de 1-3 săptămâni la 8-16 °C;

— fără coajă: maturare timp de 3 săptămâni la 2-21 °C.”

Motivul: Textul a fost eliminat deoarece este considerat inutil și deoarece unele părți ale informațiilor se referă la aspecte care ar trebui incluse la punctul 5 privind metoda de producție. Cerințele privind temperatura au fost, de asemenea, ajustate pentru a se asigura gustul și textura caracteristice corecte.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului privind maturarea de la punctul 4.2, „Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 4, „Dovada originii produsului”.

Descriere

Textul „Toți producătorii brânzei «Havarti» trebuie să fie preaprobați de către organismul de certificare și control (a se vedea punctul 7 de mai jos). Controalele ulterioare includ inspecția producției și controlul produselor pe baza cerințelor privind producția și produsele prevăzute în caietul de sarcini al produsului. În unitatea de prelucrare a laptelui, brânzeturile sunt etichetate în conformitate cu legislația în vigoare, astfel încât să se asigure trasabilitatea lor până la unitatea de prelucrare a laptelui. Etichetarea este monitorizată de autorități. (A se vedea anexa 1 – o scurtă descriere a controalelor.)”

este înlocuit cu:

„Producția brânzei «Havarti» din Danemarca datează din 1921. În 1952, în temeiul Convenției de la Stresa, brânza a fost denumită după Hanne Nielsen, care, prin activitatea sa de la ferma Havartigården, a avut o influență majoră asupra producției de brânză.”

Motivul: Scopul modificării este de a alinia textul la titlul punctului. În plus, textul anterior conținea informații cu privire la controale, pe care le considerăm inutile, dat fiind că controalele respective sunt implicite în reglementările relevante.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 5, „Metoda de producție”.

Descriere

Textul „Laptele crud de vacă este standardizat în ceea ce privește conținutul de grăsime și este pasteurizat. Se adaugă culturi starter. Se adaugă cheag. Coagulul este tăiat cu un cuțit atunci când se atinge fermitatea corespunzătoare. Urmează apoi amestecarea, scurgerea zerului și încălzirea. Coagulul este turnat în forme, iar brânzeturile sunt apoi presate. În brânzeturi pot fi adăugate și diverse condimente, cum ar fi chimion, mărar, usturoi etc. Brânzeturile sunt răcite, sărate și ambalate în plastic. Ele sunt apoi maturate pentru o perioadă variabilă de timp, în funcție de gradul dorit de maturitate al produsului finit. Dacă se dorește maturarea la suprafață, după sărare se aplică o cultură de *Brevibacterium linens* pe crustă.

(A se vedea diagrama pentru producția brânzei «Havarti» din anexele 2 și 3, «Descrierea etapelor selectate din procesul de producție»).”

este înlocuit cu:

„Laptele crud de vacă este standardizat în ceea ce privește conținutul de grăsime și este pasteurizat. Se adaugă culturi starter. Se adaugă cheag. Coagulul este tăiat cu un cuțit atunci când se atinge fermitatea corespunzătoare. Urmează apoi amestecarea, scurgerea zerului și încălzirea. Coagulul este separat de zer și (astfel cum se arată în diagrama din anexa 1) este turnat în forme, iar brânzeturile sunt apoi presate. Brânzeturile sunt răcite, sărate și ambalate în plastic sau acoperite cu floră bacteriană (maturare la suprafață) (ilustrată, de asemenea, în diagrama din anexa 1). Ele sunt apoi maturate pentru o perioadă variabilă de timp, în funcție de gradul dorit de maturitate al produsului finit. Maturarea la suprafață poate fi promovată prin aplicarea pe crustă a unei culturi de *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* sau *Brevibacterium linens* după sărare, în conformitate cu orientările stabilite în diagrama din anexa 1 și cu «metoda daneză» descrisă în anexa 2.

Brânzeturile sunt maturate în unitatea de producție până la obținerea gustului și a texturii lor caracteristice. Brânzeturile pot fi expediate în vederea maturării ulterioare sau a depozitării într-o altă unitate numai după ce și-au dobândit caracteristicile specifice.

Opțional, brânza poate fi spălată și uscată în timpul maturării sau după maturare și înainte de ambalare.”

Motivul: Au fost furnizate detalii cu privire la culturile care pot fi utilizate pentru a promova maturarea la suprafață și cu privire la momentul în care brânzeturile pot fi expediate către o altă unitate în vederea maturării sau a depozitării ulterioare. Cu alte cuvinte, metoda de producție a fost clarificată.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 6.2, „Istoric”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Se elimină ultima propoziție din cadrului punctului, care prevede că „Cu o producție de 32 700 de tone, brânza «Havarti» reprezintă acum 10,2 % din producția totală de brânzeturi a Danemarcei.”.

Motivul: Propoziția a fost eliminată deoarece informațiile sunt informații istorice.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului privind „Rezumatul legăturii” de la punctul 5, „Legătura cu aria geografică”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 6.3, „Specificitatea produsului”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Se elimină ultima propoziție din cadrul punctului, care prevede că „În temeiul Convenției de la Stresa din 1952, «Havarti» a fost recunoscută ca un soi de brânză danez în sine, și nu o copie a unei brânze străine existente.”

Motivul: Propoziția a fost eliminată deoarece este o repetare a unei propoziții de la punctul 6.2 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 6.4, „Reputația și metoda de producție”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

La al șaselea paragraf, propoziția:

„De peste 100 de ani, brânza «Havarti» a fost întotdeauna bine reprezentată la astfel de evenimente și își menține în continuare o prezență puternică, cel mai recent la Expoziția națională a produselor lactate și la expozițiile regionale din 2009 (a se vedea anexa 8).”

este înlocuit cu:

„De peste 100 de ani, brânza «Havarti» a fost întotdeauna bine reprezentată la astfel de evenimente și își menține în continuare o prezență foarte puternică (a se vedea anexa 7).”

Motivul: Propoziția a fost eliminată deoarece informațiile sunt informații istorice. Numărul anexei a fost, de asemenea, corectat.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 7, „Organismul de certificare și control”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Întregul punct a fost eliminat. Următorul punct a fost renumerotat în consecință.

Motivul: Informațiile privind organismul responsabil cu verificarea conformității cu caietul de sarcini nu sunt considerate relevante pentru includerea în caietul de sarcini.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 8, „Norme specifice privind etichetarea”, care a devenit în prezent punctul 7, din caietul de sarcini.

Descriere

Textul „Havarti 60+, 55+, 45+ sau 30+, în funcție de conținutul de grăsime, plus «indicație geografică protejată» sau «IGP» și/sau simbolurile oficiale ale UE.”

este înlocuit cu:

„În cazul în care au fost adăugate condimente, acest lucru trebuie indicat în mod separat de indicația geografică, dar în același câmp vizual cu aceasta.

Denumirea «Flødehavarti» («Havarti» cremă) poate fi adăugată pe eticheta brânzei «Havarti» care conține cel puțin 60 % grăsime în substanță uscată.”

Motivul: Textul anterior a fost eliminat deoarece conținutul său este considerat inutil. Noul text se referă la informațiile prezentate anterior în altă parte în caietul de sarcini al produsului, dar care ar trebui incluse în secțiunea privind etichetarea.

Această modificare are ca rezultat modificarea punctului 4.6, „Norme specifice privind etichetarea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată”, din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează punctul 9, „Cerințe privind dispozițiile naționale”.

Descriere

Întregul punct a fost eliminat.

Motivul: Punctul a fost eliminat deoarece nu există cerințe naționale.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează grupul solicitant.

Descriere

Adresa grupului solicitant a fost actualizată, iar numele și adresa persoanei de contact au fost eliminate.

Motivul: A fost actualizată adresa grupului solicitant. Persoana de contact, ale cărei date fuseseră indicate anterior, este considerată inutilă, deoarece grupul solicitant poate fi contactat direct.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează anexa 1.

Descriere

Anexa 1 a fost eliminată, iar anexele rămase au fost renumerotate în consecință.

Motivul: Conținutul anexei 1 este considerat inutil.

Această modificare nu duce la o modificare a documentului unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Havarti”

Numărul de referință al UE: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Havarti”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Danemarca

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Brânză maturată, cu consistență fermă, din lapte de vacă.

Compoziție

Conținutul de apă: depinde de conținutul de grăsime în substanța uscată (a se vedea tabelul de mai jos).

Conținut de grăsime în substanța uscată	Conținut maxim de apă
30 % până la < 40 %	54 %
45 % până la < 55 %	50 %
55 % până la < 60 %	46 %
60 % sau mai mult	44 %

Caracteristici

Aspectul exterior:

Poate fi produsă cu sau fără coajă spălată.

Suprafața poate avea un înveliș.

Aspectul interior:

Culoare: Albicioasă (sau ivorie) spre galbenă

Consistență: Moale, totuși ușor de tăiat și fermă (al dente)

Structură: Numeroase cavități neregulate, de dimensiunea unui bob de orez (în general, 1-2 mm lățime și 10 mm lungime) distribuite uniform în pasta brânzei. În brânza cu un conținut de grăsime în substanța uscată de 60 %, cavitățile sunt de regulă mai mici.

Aromă și gust: Delicată, acidă, aromată și plăcută la gust. Aroma și gustul devin mai pronunțate cu vârsta.

Condimente: În brânză se pot adăuga următoarele condimente, cu condiția ca aroma și gustul brânzei să fie caracterizate printr-o astfel de adăugare.

Condimente permise:

— mirodenii și ierburi aromatice și amestecuri ale acestora

— leurdă

— usturoi

— jalapeño.

Formă și dimensiune: rotundă sau dreptunghiulară.

Maturarea:

— cu coajă: maturare cu spălarea cojii timp de 1-2 săptămâni la 14-21 °C, urmată de o perioadă de maturare de 1-3 săptămâni la 8-16 °C;

— fără coajă: maturare timp de 3 săptămâni la 2-21 °C.

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție trebuie să se realizeze în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

În cazul în care au fost adăugate condimente, acest lucru trebuie indicat în mod separat de indicația geografică, dar în același câmp vizual cu aceasta.

Denumirea „Flødehavarti” („Havarti” cremă) poate fi adăugată pe eticheta brânzei „Havarti” care conține cel puțin 60 % grăsime în substanță uscată.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Danemarca

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe:

☑ reputație

☐ calitate

☑ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Danemarca este o țară cu tradiție în producția de lactate. Sectorul danez al produselor lactate dispune de o comunitate profesională unică și de un nivel ridicat de competențe, documentate încă din 1921 și dezvoltate pe parcursul a mai mult de 100 de ani.

Încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea, Danemarca pregătește tehnicieni în procesarea laptelui, în cadrul colegiilor specializate Ladelund Mejeriskole și Dalum Mejeriskole. Brânza „Havarti” a stat la baza activităților de formare în producția de brânză scursă.

Formarea academică în domeniul științei și tehnologiei produselor lactate este disponibilă din 1921 în Danemarca, în prezent, una dintre puținele țări din lume care încă oferă o astfel de formare.

Specificitatea produsului

„Havarti” este un tip de brânză scursă, care se referă la modul în care este turnat în forme și apoi topit coagulul. Aceasta poate fi recunoscută prin numeroasele cavități neregulate, de dimensiunea unui bob de orez, distribuite uniform în masa brânzei. „Havarti” are un gust caracteristic dulce, acid și aromat, cu o savoare discretă. Este o brânză moale, însă ușor de tăiat, completată de o textură al dente. Acest tip de brânză scursă a fost fabricat pentru prima dată în Danemarca în 1921, când G. Morgenthaler din Elveția i-a învățat pe doi tehnicieni de la două fabrici de produse lactate, Ruds Vedby și Hallebygaard din Seelanda, cum să producă o brânză scursă complet nouă. Aceasta s-a bucurat de un mare succes, iar producția noului tip de brânză s-a răspândit de la aceste două fabrici de produse lactate în multe alte fabrici de produse lactate de pe întreg teritoriul Danemarcei.

Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului

Protecția brânzei „Havarti” ca indicație geografică se bazează pe reputația acesteia și pe metoda de producție specifică.

Reputație

„Havarti” este un cuvânt danez foarte vechi care datează din epoca vikingilor. Provine de la cuvântul *avarti*, care denotă o pajiște luxuriantă și înflorită pe marginea unui râu. Denumirea „Havarti” trimite la Hanne Nielsen și la activitatea acesteia în domeniul producției de brânzeturi la ferma Havartigården din Holte, aproape de Copenhaga, în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Din 1866 până în 1890, Hanne Nielsen a făcut ca brânzeturile sale, produse la Havartigården, să capete renume în întreaga Danemarcă și a devenit furnizor al casei regale daneze.

Atât în interiorul, cât și în afara Uniunii, „Havarti” este renumită ca fiind o specialitate de origine daneză.

Sectorul produselor lactate daneze a participat cu brânza „Havarti” la expoziții și concursuri, atât la nivel național, cât și la nivel internațional, și a obținut numeroase premii.

Metoda de producție

Primele documente cu instrucțiuni referitoare la metoda de producție a brânzei „Havarti” datează din 1921; acestea au făcut și continuă să facă parte din pregătirea obișnuită a tehnicianului specializat în produse lactate din Danemarca, iar trimiterile la metoda de producție a brânzei „Havarti” se regăsesc, prin urmare, în numeroase manuale de pregătire în domeniu. În speță, procesul de producție are trei etape care determină natura brânzei. Controlul acestor etape și interacțiunea dintre ele sunt esențiale pentru ca brânza să capete caracteristicile descrise. Cunoștințele acumulate de-a lungul acestor ani în fabricile daneze de produse lactate au creat o experiență fără egal. Prin urmare, este important ca producția de brânză „Havarti” să aibă loc în fabrici daneze de produse lactate, ai căror tehnicieni, maiștri și ingineri specializați în procesarea laptelui au beneficiat, de-a lungul multor ani, de formare și de pregătire aprofundată în tehnologiile utilizate în mod specific pentru acest tip de brânzeturi.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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