C/2025/6706

16.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Havarti“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Havarti“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Dánsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Fødevarestyrelsen (Dánska veterinárna a potravinová správa)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny sa považujú najmä za úpravy redakčného charakteru bez zásadného významu. Zmeny sa vykonali s cieľom objasniť špecifikáciu výrobku. Vykonali sa aj gramatické úpravy.

Žiadosť o zmenu chráneného zemepisného označenia Havarti nezodpovedá žiadnemu z troch prípadov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie pre poľnohospodárske výrobky a ktorými sú:

a) zmena názvu alebo používania názvu;

b) riziko, že sa odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Zmeny špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením Havarti sa preto klasifikujú ako štandardná zmena v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 2 „Opis syra Havarti“.

Opis

Text „Vyzretý tvrdý syr vyrobený z mlieka od hovädzieho dobytka. Mlieko a mliečne výrobky iného živočíšneho pôvodu nie sú povolené.“

sa zmenil na:

„Vyzretý tvrdý syr vyrobený z kravského mlieka.“

Dôvod: Cieľom zmeny je zjednodušiť text bez toho, aby sa zmenila jeho podstata.

Táto zmena vedie k zmene bodu 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 2.1 „Zloženie“.

Opis

Text:

„Obsah tuku v sušine:	Maximálny obsah vody:
30 % až < 40 %	54 %
45 % až < 55 %	50 %
55 % až < 60 %	46 %
60 % alebo viac	42 %“

sa zmenil na:

„Obsah tuku v sušine:	Maximálny obsah vody:
30 % až < 40 %	54 %
45 % až < 55 %	50 %
55 % až < 60 %	46 %
60 % alebo viac	44 %.“

Dôvod: Maximálny obsah vody v syroch s viac ako 60 % tuku v sušine sa upravil na 44 %, aby sa zabezpečila správna konzistencia. Dôvodom je, že nové druhy syridiel poskytujú stabilnejšiu konzistenciu, ktorá zabezpečuje krájateľnosť, ale zároveň vedie k mierne tvrdším syrom.

Táto zmena vedie k zmene bodu 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 2.1 „Zloženie“.

Opis

Vypustil sa text „Obsah tuku v sušine je vyjadrený v štyroch stupňoch, t. j. 30+, 45+, 55+ a 60+. Syr ‚Havarti‘ s obsahom tuku v sušine najmenej 60 % sa môže nazývať *flødehavarti* (krémový syr Havarti). Pri syroch Havarti s obsahom tuku v sušine 30 % až < 45 % a 55 % alebo viac sa obsah tuku musí uvádzať ako súčasť názvu. Obsah tuku v sušine 45 % sa používa ako referenčná hodnota pre porovnávacie výživové tvrdenia týkajúce sa obsahu tuku.“

Dôvod: Časti textu sa považujú za nadbytočné a informácie o označovaní by sa namiesto toho mali zahrnúť do oddielu 8 o všetkých špecifických pravidlách označovania. Obsah tuku v sušine by sa okrem toho nemal uvádzať spolu s názvom Havarti, ktorý by sa mal uvádzať samostatne.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka bodu o arómach v oddiele 2.2 „Vlastnosti“.

Opis

Text „Môžu sa pridať koreniny ako pažítka a kôpor, ak takéto prísady charakterizujú vôňu a chuť syra a ak sa arómy, ktoré syru dodávajú jeho základný charakter, uvádzajú v názve alebo sa uvádzajú v súvislosti s ním.“

sa zmenil na:

„Do syra sa môžu pridať nasledujúce arómy, ak takéto prísady charakterizujú vôňu a chuť syra.

Povolené arómy:

— korenie, bylinky a ich zmesi,

— medvedí cesnak,

— cesnak,

— jalapeño.“

Dôvod: Špecifikovalo sa, aké arómy sa môžu pridať do syra Havarti.

Táto zmena vedie k zmene časti o arómach v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka bodu o zrení v oddiele 2.2 „Vlastnosti“.

Opis

Text „Charakteristická chuť a textúra syra Havarti sú výsledkom týchto procesov zrenia:

— s kôrou: zrenie pod mazom počas jedného až dvoch týždňov pri teplote 14 – 18 °C, po ktorom nasleduje zrenie počas jedného až troch týždňov pri teplote 8 – 12 °C,

— bez kôry: zrenie počas troch týždňov pri teplote 5 – 20 °C.

Syr Havarti sa môže expedovať z výrobného závodu na ďalšie spracovanie vrátane zrenia alebo na uskladnenie v inom závode pred dosiahnutím uvedenej zrelosti, no nesmie opustiť druhý závod, kým nedosiahne minimálny vek.“

sa zmenil na:

„— s kôrou: zrenie pod mazom počas jedného až dvoch týždňov pri teplote 14 – 21 °C, po ktorom nasleduje zrenie počas jedného až troch týždňov pri teplote 8 – 16 °C,

— bez kôry: zrenie počas troch týždňov pri teplote 2 – 21 °C.“

Dôvod: Text sa vypustil, pretože sa považuje za nadbytočný a pretože časť informácií sa týka záležitostí, ktoré by mali byť zahrnuté v oddiele 5 o spôsobe výroby. Požiadavky na teplotu boli takisto upravené, aby sa zabezpečila správna charakteristická chuť a textúra.

Táto zmena vedie k zmene časti o zrení v bode 4.2 „Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 4 „Dôkaz o pôvode výrobku“.

Opis

Text „Všetci výrobcovia syra Havarti musia byť vopred schválení certifikačným a kontrolným orgánom (pozri oddiel 7 ďalej). Následné kontroly zahŕňajú kontrolu výroby a kontrolu výrobkov na základe požiadaviek na výrobu a výrobky, ktoré sú stanovené v špecifikácii výrobku. Syry z mliekarne sa označujú v súlade s platnými právnymi predpismi, aby bolo možné vysledovať ich späť k mliekarni. Označovanie monitorujú príslušné orgány. (Pozri prílohu 1 – stručný opis kontrol.)“

sa zmenil na:

„Výroba syra Havarti v Dánsku siaha do roku 1921. V roku 1952 bol syr na základe dohovoru zo Stresy pomenovaný po Hanne Nielsenovej, ktorá svojou prácou na farme Havartigården výrazne ovplyvnila výrobu syra.“

Dôvod: Cieľom zmeny je zosúladiť text s názvom oddielu. Predchádzajúci text navyše obsahoval informácie o kontrolách, čo považujeme za nadbytočné, keďže takéto kontroly vyplývajú z príslušných nariadení.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 5 „Spôsob výroby“.

Opis

Text „Surové kravské mlieko sa štandardizuje z hľadiska obsahu tuku a pasterizuje sa. Pridajú sa štartovacie kultúry. Pridá sa syridlo. Keď syrenina dosiahne vhodnú tuhosť, pokrája sa nožom. Zmes sa potom premieša, zbaví srvátky a zahreje. Syrenina sa naleje do foriem a syry sa následne zlisujú. Do syrov sa môžu pridať aj rôzne koreniny, napríklad rasca, kôpor, cesnak atď. Syry sa ochladia, nasolia a zabalia do plastových obalov. Následne sa nechajú zrieť rôzne dlhý čas v závislosti od toho, aký vyzretý má byť konečný výrobok. Ak sa požaduje povrchové zrenie, na kôru sa po nasolení aplikuje kultúra *Brevibacterium linens*.

(Pozri vývojový diagram týkajúci sa výroby syra Havarti v prílohe 2 a prílohu 3 ‚Opis vybraných krokov výrobného procesu‘.)“

sa zmenil na:

„Surové kravské mlieko sa štandardizuje z hľadiska obsahu tuku a pasterizuje sa. Pridajú sa štartovacie kultúry. Pridá sa syridlo. Keď syrenina dosiahne vhodnú tuhosť, pokrája sa nožom. Zmes sa potom premieša, zbaví srvátky a zahreje. Syrenina sa oddelí od srvátky a (ako sa uvádza vo vývojovom diagrame v prílohe 1) naleje sa do foriem a syry sa následne zlisujú. Syry sa ochladia, nasolia a zabalia do plastových obalov alebo sa ošetria mazovou kultúrou (povrchové zrenie) (takisto znázornené vo vývojovom diagrame v prílohe 1). Následne sa nechajú zrieť rôzne dlhý čas v závislosti od toho, aký vyzretý má byť konečný výrobok. Povrchové zrenie sa môže podporiť aplikovaním kultúry *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* alebo *Brevibacterium linens* na kôru po nasolení, a to v súlade s pokynmi, ktoré sa stanovujú vo vývojovom diagrame v prílohe 1 a v rámci ‚dánskej metódy‘ opísanej v prílohe 2.

Syry zrejú vo výrobnom závode, kým sa nedosiahne ich charakteristická chuť a textúra. Syry sa môžu expedovať na účely ďalšieho zrenia alebo skladovania v inom závode až po získaní svojich špecifických vlastností.

Počas zrenia alebo po ňom a pred balením sa syr môže prípadne umyť a vysušiť.“

Dôvod: Poskytli sa podrobné informácie o tom, ktoré kultúry sa môžu použiť na podporu povrchového zrenia a kedy sa syry môžu expedovať do iného závodu na účely ďalšieho zrenia alebo skladovania. Inými slovami, objasnil sa spôsob výroby.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 6.2 „História“ špecifikácie výrobku.

Opis

Vypustila sa posledná veta oddielu, v ktorej sa uvádza: „S objemom 32 700 ton predstavuje syr Havarti v súčasnosti 10,2 % celkovej výroby syra v Dánsku.“

Dôvod: Veta sa vypustila, pretože ide o historickú informáciu.

Táto zmena vedie k zmene časti „Zhrnutie súvislosti“ v bode 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 6.3 „Špecifickosť výrobku“ špecifikácie výrobku.

Opis

Vypustila sa posledná veta oddielu, v ktorej sa uvádza: „Syr Havarti bol na základe dohovoru zo Stresy z roku 1952 uznaný ako mimoriadny druh dánskeho syra, a nie ako napodobenina existujúceho zahraničného syra.“

Dôvod: Veta sa vypustila, pretože sa v nej opakuje text vety z oddielu 6.2 špecifikácie výrobku.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 6.4 „Povesť a spôsob výroby“ špecifikácie výrobku.

Opis

V šiestom odseku sa veta:

„Syr Havarti má na takýchto podujatiach už viac ako 100 rokov vždy dobré zastúpenie a stále si udržiava veľmi silné postavenie, naposledy na Národnej výstave mliečnych výrobkov a okresných výstavách v roku 2009 (pozri prílohu 8).“

zmenila na:

„Syr Havarti má na takýchto podujatiach už viac ako 100 rokov vždy dobré zastúpenie a stále si udržiava veľmi silné postavenie (pozri prílohu 7).“

Dôvod: Veta sa vypustila, pretože ide o historickú informáciu. Zároveň sa opravilo číslovanie prílohy.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 7 „Certifikačný a kontrolný orgán“ špecifikácie výrobku.

Opis

Vypustil sa celý oddiel. Nasledujúci oddiel sa podľa toho prečísloval.

Dôvod: Informácie o tom, kto je zodpovedný za kontrolu súladu so špecifikáciou výrobku, sa nepovažujú za relevantné na zahrnutie do špecifikácie.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 8 „Všetky špecifické pravidlá označovania“, ktorý sa teraz stáva oddielom 7 špecifikácie výrobku.

Opis

Slová „Havarti 60+, 55+, 45+ alebo 30+, v závislosti od obsahu tuku, plus ‚chránené zemepisné označenie‘ alebo ‚CHZO‘ a/alebo oficiálne symboly EÚ“

sa zmenili na:

„Ak boli pridané arómy, musí sa to uviesť oddelene od zemepisného označenia, ale v rovnakom zornom poli ako toto označenie.

Na etikete syra Havarti s obsahom tuku v sušine najmenej 60 % sa môže uviesť názov ‚Flødehavarti‘ (krémový syr Havarti).“

Dôvod: Predchádzajúci text sa vypustil, pretože jeho obsah sa považuje za nadbytočný. Nový text sa týka informácií, ktoré boli predtým uvedené na inom mieste špecifikácie výrobku, ale ktoré by mali byť zahrnuté v oddiele o označovaní.

Táto zmena vedie k zmene bodu 4.6 „Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka oddielu 9 „Všetky požiadavky vyplývajúce z vnútroštátnych ustanovení“.

Opis

Vypustil sa celý oddiel.

Dôvod: Oddiel sa vypustil, pretože neexistujú žiadne vnútroštátne požiadavky.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka skupiny žiadateľov.

Opis

Aktualizovala sa adresa skupiny žiadateľov a vypustilo sa meno a adresa kontaktnej osoby.

Dôvod: Aktualizovala sa adresa skupiny žiadateľov. Kontaktná osoba, ktorej údaje boli predtým takisto uvedené, sa považuje za zbytočnú, keďže skupinu žiadateľov možno kontaktovať priamo.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena sa týka prílohy 1.

Opis

Vypustila sa príloha 1 a zvyšné prílohy sa podľa toho prečíslovali.

Dôvod: Obsah prílohy 1 sa považuje za nadbytočný.

Táto zmena nevedie k žiadnej zmene jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Havarti“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Názov**

„Havarti“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Dánsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Vyzretý tvrdý syr vyrobený z kravského mlieka.

Zloženie

Obsah vody: závisí od obsahu tuku v sušine (pozri tabuľku ďalej).

Obsah tuku v sušine	Maximálny obsah vody
30 % až < 40 %	54 %
45 % až < 55 %	50 %
55 % až < 60 %	46 %
60 % alebo viac	44 %

Vlastnosti

Vonkajšok:

Môže sa vyrábať s povrchovou kôrou pomocou zrenia pod mazom alebo bez nej.

Povrch môže byť pokrytý povlakom.

Vnútrajšok:

Farba: belavá (alebo slonovinovobiela) až žltkastá

Konzistencia: mäkký, no napriek tomu sa dobre krája a je pevný pri zahryznutí (*al dente*).

Štruktúra: veľké množstvo nepravidelných dier veľkosti ryžového zrna (väčšinou 1 – 2 mm na šírku a do 10 mm na dĺžku), ktoré sú rovnomerne rozmiestnené po celom syre. V prípade syrov s obsahom tuku v sušine 60 % sú tieto diery zvyčajne menšie.

Vôňa a chuť: jemná, kyslastá, aromatická s istou plnosťou. Čím je syr zrelší, tým sú vôňa a chuť výraznejšie.

Arómy: do syra sa môžu pridať nasledujúce arómy, ak takéto prísady charakterizujú vôňu a chuť syra.

Povolené arómy:

— korenie, bylinky a ich zmesi,

— medvedí cesnak,

— cesnak,

— jalapeño.

Tvar a veľkosť: okrúhly alebo obdĺžnikový.

Zrenie:

— s kôrou: zrenie pod mazom počas jedného až dvoch týždňov pri teplote 14 – 21 °C, po ktorom nasleduje zrenie počas jedného až troch týždňov pri teplote 8 – 16 °C,

— bez kôry: zrenie počas troch týždňov pri teplote 2 – 21 °C.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Ak boli pridané arómy, musí sa to uviesť oddelene od zemepisného označenia, ale v rovnakom zornom poli ako toto označenie.

Na etikete syra Havarti s obsahom tuku v sušine najmenej 60 % sa môže uviesť názov „Flødehavarti“ (krémový syr Havarti).

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Dánsko

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Kvalita

☑ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Dánsko sa môže pochváliť dlhou mliekarenskou tradíciou. Dánsky mliekarenský priemysel disponuje jedinečnými odbornými znalosťami a vysokou úrovňou know-how, ktoré možno doložiť až do roku 1921 a ktoré sa buduje už viac ako 100 rokov.

Od konca 19. storočia školí Dánsko odborných mliekarov v oblasti ďalšieho spracovania mlieka na špecializovaných školách Ladelund Mejeriskole a Dalum Mejeriskole. Syr „Havarti“ je základom pre odbornú prípravu v oblasti výroby syrov prečerpaním syreniny.

Vysokoškolské vzdelanie v oblasti mliekarstva a mliekarenskej techniky je v Dánsku dostupné od roku 1921 a Dánsko je dnes jednou z mála krajín na svete, ktorá ešte takéto vzdelanie ponúka.

Špecifickosť výrobku

Syr „Havarti“ je syr vyrobený tzv. prečerpaním syreniny, čím sa myslí spôsob formovania a tavenia syreniny. Možno ho rozpoznať podľa veľkého množstva nepravidelných dier veľkosti ryžového zrna, ktoré sú rovnomerne rozmiestnené po celom syre. Syr „Havarti“ má charakteristickú jemnú, kyslastú a tiež aromatickú chuť s istou mierou plnosti. Je mäkký, no napriek tomu sa dobre krája a vyznačuje sa textúrou *al dente*. Prvýkrát bol vyrobený v Dánsku v roku 1921, keď Švajčiar G. Morgenthaler učil dvoch mliekarov v dvoch mliekarniach (Ruds Vedby a Hallebygaard na ostrove Sjælland), ako prečerpaním syreniny vyrobiť úplne nový syr. Syr mal veľký úspech a jeho výroba sa rozšírila z týchto dvoch mliekarní do mnohých ďalších mliekarní po celom Dánsku.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku

Ochrana syra „Havarti“ ako zemepisného označenia je založená na jeho špecifickej dobrej povesti a spôsobe výroby.

Dobrá povesť

„Havarti“ je veľmi starý dánsky výraz z čias Vikingov. Je odvodený od slova *avarti*, ktoré označuje bohaté nábrežie plné kvetov. Názov „Havarti“ v sebe uchováva odkaz na Hanne Nielsenovú ako uznanie za jej prácu v oblasti výroby syrov na farme Havartigården v mestečku Holte neďaleko Kodane v druhej polovici 19. storočia. V rokoch 1866 – 1890 preslávila výrobu syrov na farme Havartigården po celom Dánsku a stala sa dodávateľkou pre dánsky kráľovský dvor.

V Spoločenstve aj za jeho hranicami je syr „Havarti“ známy ako dánska špecialita.

Dánski mliekari sa so syrom „Havarti“ zúčastňujú na výstavách a súťažiach na vnútroštátnej aj medzinárodnej úrovni, kde vyhrali mnohé ocenenia.

Spôsob výroby

Odbornú prípravu týkajúcu sa výroby syra „Havarti“ možno dokumentovať až do roku 1921 a aj naďalej predstavuje bežnú súčasť výučby mliekarov v Dánsku. Zmienky o výrobe syra „Havarti“ možno preto nájsť vo veľkom množstve vzdelávacích materiálov. Charakter syra určujú predovšetkým tri fázy, ktoré sú súčasťou výrobného postupu. Kľúčovým faktorom na dosiahnutie opísaných vlastností syra je kontrola týchto fáz a vzájomné pôsobenie medzi nimi. Know-how, ktoré sa v dánskych mliekarniach počas týchto rokov vytvorilo, predstavuje jedinečný súbor skúseností. Preto záleží na tom, aby výroba syra „Havarti“ prebiehala v dánskych mliekarniach, v ktorých mliekari, mliekarenskí laboranti, technici a inžinieri dlhé roky získavali dôkladnú prípravu a vzdelanie v oblasti technológií používaných konkrétne pri výrobe tohto druhu syra.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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