C/2025/6706

16.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Havarti“

Referenčna številka EU: PGI-DK-00831-AM01 – 16. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Havarti“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Danska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Fødevarestyrelsen (danska uprava za veterinarstvo in prehrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe se štejejo za pretežno redakcijske in niso bistvene. Uvedene so bile za pojasnitev specifikacije proizvoda. Narejene so bile tudi slovnične spremembe.

Zahtevek za spremembo zaščitene geografske označbe „Havarti“ ne spada v nobenega od treh primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, ki pomenijo spremembo za kmetijske proizvode na ravni Unije, in sicer:

(a) sprememba imena ali uporabe tega imena;

(b) tveganje za izničenje povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

(c) dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Spremembe specifikacije proizvoda zaščitene geografske označbe „Havarti“ se zato razvrščajo kot standardna sprememba v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba, ki se nanaša na oddelek 2 „Opis sira ‚Havarti'"

Opis

Besedilo „Zorjeni poltrdi sir iz kravjega mleka. Mleko in mlečni izdelki drugih živali niso dovoljeni."

je bilo spremenjeno tako:

„Zorjeni poltrdi sir iz kravjega mleka."

Razlog: namen spremembe je poenostaviti besedilo, ne da bi se spremenilo bistvo.

Ta sprememba pomeni spremembo oddelka 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 2.1 „Sestava"

Opis

Besedilo:

„Maščoba v suhi snovi:	največja vsebnost vode:
od 30 % do < 40 %	54 %
od 45 % do < 55 %	50 %
od 55 % do < 60 %	46 %
60 % ali več	42 %"

je bilo spremenjeno tako:

„Maščoba v suhi snovi:	največja vsebnost vode:
od 30 % do < 40 %	54 %
od 45 % do < 55 %	50 %
od 55 % do < 60 %	46 %
60 % ali več	44 %".

Razlog: največja vsebnost vode v sirih z več kot 60 % maščobe v suhi snovi je bila prilagojena na 44 %, da se zagotovi ustrezna čvrstost. Nove vrste sirila namreč zagotavljajo enakomernejšo čvrstost, ki omogoča rezanje na rezine, vendar so zato siri tudi nekoliko trši.

Ta sprememba pomeni spremembo oddelka 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime" enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 2.1 „Sestava"

Opis

Besedilo „Vsebnost maščobe v suhi snovi je izražena v štirih stopnjah, tj. 30+, 45+, 55+ in 60+. Sir ‚Havarti', ki vsebuje najmanj 60 % maščobe v suhi snovi, se lahko imenuje *flødehavarti* (kremni ‚Havarti'). Pri sirih ‚Havarti' z vsebnostjo maščobe v suhi snovi od 30 % do < 45 % in 55 % ali več mora biti vsebnost maščobe navedena kot del imena. 45-odstotna vsebnost maščobe v suhi snovi se uporablja kot referenca za podobne prehranske trditve o vsebnosti maščobe." je bilo črtano.

Razlog: deli besedila se štejejo za odvečne, informacije o označevanju pa bi bilo treba vključiti v oddelek 8 o posebnih pravilih za označevanje. Poleg tega se vsebnost maščobe v suhi snovi ne bi smela navajati skupaj z imenom „Havarti, ki mora biti navedeno ločeno.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba točke o aromah v oddelku 2.2 „Značilnosti“

Opis

Besedilo „Dodajo se lahko aromatična zelišča, na primer drobnjak in koper, če se zaradi tega dodatka razvijeta značilna vonj in okus sira ter so arome, ki dajejo siru bistvene značilnosti, navedene v imenu oziroma pripisane k imenu.“

je bilo spremenjeno tako:

„Siru se lahko dodajo naslednje arome, če se zaradi takega dodatka razvijeta značilna vonj in okus sira.

Dovoljene arome:

— začimbe in zelišča ter njihove mešanice,

— čemaž,

— česen,

— jalapeño.“

Razlog: določeno je bilo, katere arome se lahko dodajo siru „Havarti“.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o aromah v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba točke o zorenju v oddelku 2.2 „Značilnosti“

Opis

Besedilo „Značilna okus in tekstura sira ‚Havarti‘ sta rezultat naslednjih postopkov zorenja:

— s skorjo: zorenje s površinsko mažo od enega do dveh tednov pri temperaturi med 14 °C in 18 °C, ki mu sledi zorenje od enega do treh tednov pri temperaturi med 8 °C in 12 °C;

— brez skorje: zorenje tri tedne pri temperaturi od 5 °C do 20 °C.

Proizvajalec lahko sir ‚Havarti‘ pošlje v drug obrat za nadaljnjo obdelavo, zlasti za nadaljnje zorenje, oziroma za skladiščenje, preden doseže zgoraj navedeno starost, vendar sir tega obrata ne sme zapustiti, dokler ne doseže minimalne starosti.“

je bilo spremenjeno tako:

„— s skorjo: zorenje s površinsko mažo od enega do dveh tednov pri temperaturi med 14 °C in 21 °C, ki mu sledi zorenje od enega do treh tednov pri temperaturi med 8 °C in 16 °C;

— brez skorje: zorenje tri tedne pri temperaturi od 2 °C do 21 °C.“

Razlog: del besedila je bil črtan, ker se šteje za odvečen in ker se nekatere informacije nanašajo na zadeve, ki bi jih bilo treba vključiti v oddelek 5 o načinu proizvodnje. Zahteve glede temperature so bile prav tako prilagojene, da bi se zagotovila ustrezna značilna okus in tekstura.

Ta sprememba pomeni spremembo točke o zorenju v oddelku 4.2 „Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 4 „Dokazilo o poreklu proizvoda“

Opis

Besedilo „Vse proizvajalce sira ‚Havarti‘ mora predhodno odobriti certifikacijski in nadzorni organ (glej oddelek 7 spodaj). Naknadni pregledi vključujejo inšpekcijske preglede proizvodnje in preglede proizvodov na podlagi zahtev glede proizvodnje in proizvodov, določenih v specifikaciji proizvoda. Siri iz mlekarne so označeni v skladu z veljavno zakonodajo, da se zagotovi njihova sledljivost do mlekarne. Označevanje spremljajo pristojni organi. (Glej Prilogo 1 – kratek opis pregledov.)“

je bilo spremenjeno tako:

„Proizvodnja sira ‚Havarti‘ na Danskem se je začela leta 1921. Leta 1952 je bil sir v skladu s konvencijo iz Strese poimenovan po Hanne Nielsen, ki je s svojim delom na kmetiji Havartigården močno vplivala na proizvodnjo sira.“

Razlog: namen spremembe je uskladiti besedilo z naslovom oddelka. Poleg tega je prejšnje besedilo vsebovalo informacije o pregledih, ki so po našem mnenju odvečne, saj so taki pregledi implicitno določeni z ustreznimi predpisi.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 5 „Način proizvodnje“

Opis

Besedilo „Surovo kravje mleko je standardizirano glede vsebnosti maščobe in pasterizirano. Dodajo se starterske kulture. Doda se sirilo. Ko se doseže ustrezna čvrstost, se sirnina razreže z nožem. Zmes se nato premeša, iz nje odcedi sirotka in segreje. Sirnina se vlije v kalupe, nato pa se siri stisnejo. Sirom se lahko tudi dodajo različna aromatična zelišča, kot so kumina, koper, česen itd. Siri se ohladijo, solijo in zapakirajo v plastično embalažo. Nato zorijo različno dolgo, odvisno od želene zrelosti končnega proizvoda. Če je zaželeno zorenje s površinsko mažo, se po soljenju na skorjo nanese kultura *Brevibacterium linens*.

(Glej diagram poteka proizvodnje sira ‚Havarti‘ v Prilogi 2 in Prilogi 3, ‚Opis izbranih faz procesa proizvodnje‘).“

je bilo spremenjeno tako:

„Surovo kravje mleko je standardizirano glede vsebnosti maščobe in pasterizirano. Dodajo se starterske kulture. Doda se sirilo. Ko se doseže ustrezna čvrstost, se sirnina razreže z nožem. Zmes se nato premeša, iz nje odcedi sirotka in segreje. Sirnina se loči od sirotke in (kot je prikazano v diagramu poteka v Prilogi 1) vlije v kalupe, nato pa se siri stisnejo. Siri se ohladijo, solijo in zapakirajo v plastično embalažo ali obdelajo s cepivom (zorenje s površinsko mažo) (prikazano tudi v diagramu poteka v Prilogi 1). Nato zorijo različno dolgo, odvisno od želene zrelosti končnega proizvoda. Zorenje s površinsko mažo se lahko spodbudi z nanosom kulture *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* ali *Brevibacterium linens* na skorjo po soljenju, v skladu s smernicami iz diagrama poteka v Prilogi 1 in tako imenovano dansko metodo, opisano v Prilogi 2.

Siri zorijo v proizvodnem obratu, dokler ne dosežejo značilnega okusa in teksture. Šele ko pridobijo značilne lastnosti, se lahko pošljejo v drug obrat za nadaljnje zorenje oziroma skladiščenje.

Sir se lahko tudi opere in posuši med zorenjem ali po njem ter pred pakiranjem.“

Razlog: podrobneje je navedeno, katere kulture se lahko uporabijo za pospeševanje zorenja s površinsko mažo in kdaj se lahko siri pošljejo v drug obrat za nadaljnje zorenje oziroma skladiščenje. Povedano drugače, pojasnjen je bil način proizvodnje.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.2 „Zgodovina“ specifikacije proizvoda

Opis

Zadnji stavek oddelka, ki se glasi: „Sir ‚Havarti‘ zdaj predstavlja približno 10,2 % (32 700 ton) celotne danske proizvodnje sira.“, je bil črtan.

Razlog: stavek je bil črtan, ker gre za pretekle podatke.

Ta sprememba pomeni spremembo točke „Povzetek povezave“ v oddelku 5 „Povezava z geografskim območjem“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.3 „Posebnost proizvoda“ specifikacije proizvoda

Opis

Zadnji stavek oddelka, ki se glasi: „V skladu s konvencijo iz Strese iz leta 1952 je bil sir ‚Havarti‘ priznan kot samostojna vrsta danskega sira, in ne kot kopija obstoječega tujega sira.“, je bil črtan.

Razlog: stavek je bil črtan, ker je ponovitev stavka iz oddelka 6.2 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 6.4 „Sloves in način proizvodnje“ specifikacije proizvoda

Opis

V šestem odstavku je bil stavek:

„Sir ‚Havarti‘ je že več kot sto let dobro zastopan na takih prireditvah in ohranja zelo močno prisotnost, nazadnje na nacionalni razstavi mlečne industrije in regionalnih razstavah leta 2009 (glej Prilogo 8).“

spremenjen tako:

„Sir ‚Havarti‘ je že več kot sto let dobro zastopan na takih prireditvah in ohranja zelo močno prisotnost (glej Prilogo 7).“

Razlog: del stavka je bil črtan, ker gre za pretekle podatke. Popravljena je bila tudi številka priloge.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 7 „Certifikacijski in nadzorni organ“ specifikacije proizvoda

Opis

Oddelek je bil v celoti črtan. Naslednji oddelek je bil ustrezno preštevilčen.

Razlog: informacije o tem, kdo je odgovoren za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, se ne štejejo za ustrezne za vključitev v specifikacijo.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 8 „Vsa posebna pravila za označevanje“, ki je zdaj oddelek 7 specifikacije proizvoda

Opis

Besedilo „Sir ‚Havarti‘ 60+, 55+, 45+ ali 30+, odvisno od vsebnosti maščobe, ter ‚zaščitena geografska označba‘ ali ‚ZGO‘ in/ali uradni simboli EU.“

je bilo spremenjeno tako:

„Če so dodane arome, mora biti to navedeno ločeno od geografske označbe, vendar v istem vidnem polju kot geografska označba.

Na etiketo sira ‚Havarti‘, ki vsebuje najmanj 60 % maščobe v suhi snovi, se lahko doda ime ‚Flødehavarti‘ (kremni ‚Havarti‘).“

Razlog: prejšnje besedilo je bilo črtano, saj se njegova vsebina šteje za odvečno. Novo besedilo se nanaša na informacije, ki so bile prej predstavljene drugje v specifikaciji proizvoda, vendar jih je treba vključiti v oddelek o označevanju.

Ta sprememba pomeni spremembo oddelka 4.6 „Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime“ enotnega dokumenta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka 9 „Vse zahteve v zvezi z nacionalnimi določbami“

Opis

Oddelek je bil v celoti črtan.

Razlog: oddelek je bil črtan, ker ni nacionalnih zahtev.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba glede skupine vložnikov

Opis

Naslov skupine vložnikov je bil posodobljen, ime in naslov kontaktne osebe pa sta bila izbrisana.

Razlog: naslov skupine vložnikov je bil posodobljen. Podatki o kontaktni osebi, ki so bili prej prav tako navedeni, se štejejo za odvečne, saj je mogoče neposredno stopiti v stik s skupino vložnikov.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba Priloge 1

Opis

Priloga 1 je bila črtana, preostale priloge pa so bile ustrezno preštevilčene.

Razlog: vsebina Priloge 1 se šteje za odvečno.

Ta sprememba ni povzročila spremembe enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Havarti“

Referenčna številka EU: PGI-DK-00831-AM01 – 16. september 2025

1. **Ime**

„Havarti“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Danska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zorjeni poltrdi sir iz kravjega mleka.

Sestava

Vsebnost vode: odvisna od vsebnosti maščobe v suhi snovi (glej spodnjo preglednico).

Maščoba v suhi snovi	Največja vsebnost vode
od 30 % do < 40 %	54 %
od 45 % do < 55 %	50 %
od 55 % do < 60 %	46 %
60 % ali več	44 %

Značilnosti

Zunanjost

Lahko se proizvaja s skorjo s površinsko mažo ali brez nje.

Površina je lahko premazana.

Notranjost

Barva: belkasta (ali slonokoščena) do popolnoma rumenkasta.

Tekstura: mehka, vendar se zlahka razreže in je čvrsta na ugriz (*al dente*).

Struktura: številne enakomerno razporejene luknjice nepravilne oblike velikosti riževega zrna (večinoma široke 1–2 mm in dolge do 10 mm). Luknjice so praviloma manjše v siru, ki vsebuje 60 % maščobe v suhi snovi.

Vonj in okus: blag, kisel, aromatičen in poln. S staranjem vonj in okus postaneta izrazitejša.

Arome: siru se lahko dodajo naslednje arome, če se zaradi takega dodatka razvijeta značilna vonj in okus sira.

Dovoljene arome:

— začimbe in zelišča ter njihove mešanice,

— čemaž,

— česen,

— jalapeño.

Oblika in velikost: okrogel ali kvadraten.

Zorenje:

— s skorjo: zorenje s površinsko mažo od enega do dveh tednov pri temperaturi med 14 °C in 21 °C, ki mu sledi zorenje od enega do treh tednov pri temperaturi med 8 °C in 16 °C;

— brez skorje: zorenje tri tedne pri temperaturi med 2 °C in 21 °C.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Če so dodane arome, mora biti to navedeno ločeno od geografske označbe, vendar v istem vidnem polju kot geografska označba.

Na etiketo sira „Havarti“, ki vsebuje najmanj 60 % maščobe v suhi snovi, se lahko doda ime „Flødehavarti“ (kremni „Havarti“).

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Danska

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ slovesu

☐ kakovosti

☑ drugih značilnostih

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Proizvodnja mlečnih izdelkov ima na Danskem dolgo in častivredno tradicijo. Danska mlečna industrija ima edinstveno in visoko usposobljeno skupnost strokovnjakov. Najstarejši zapisi s tega področja segajo v leto 1921, verjetno pa se izkušnje in znanje razvijajo že več kot sto let.

Na Danskem se od konca 19. stoletja kvalificirani mlekarji o predelavi mleka učijo v specializiranih šolah, tj. v mlekarski šoli v Ladelundu in mlekarski šoli v Dalumu. Poučevanje o proizvodnji odcejenega sira temelji na siru „Havarti“.

Danska od leta 1921 omogoča univerzitetno izobraževanje na področju mlekarske znanosti in tehnologije ter je zdaj ena redkih držav na svetu s takim izobraževanjem.

Posebnosti proizvoda

Sir „Havarti“ je odcejeni sir, kar je posledica tega, kako se sirnina vliva v kalupe in nato stiska. Prepoznaven je po številnih enakomerno razporejenih nepravilnih luknjicah velikosti riževega zrna. Ima značilen blag, kisel, aromatičen in nevsiljivo poln okus. Čeprav je mehek, se zlahka razreže na rezine in je na ugriz čvrst (*al dente*) Ta sir je bil prvič proizveden na Danskem leta 1921, ko je Švicar G. Morgenthaler dva mlekarja iz mlekarn Ruds Vedby in Hallebygaard na otoku Sjælland učil, kako proizvesti popolnoma nov odcejeni sir. Sir je doživel velik uspeh, njegova proizvodnja pa se je razširila na številne druge mlekarne po vsej Danski.

Vzročna povezanost geografskega območja z določeno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda

Zaščita sira „Havarti“ kot geografske označbe temelji na posebnem slovesu in načinu proizvodnje tega sira.

Sloves

„Havarti“ je zelo stara danska beseda iz obdobja Vikingov. Izvira iz besede *avarti*, ki pomeni bujno poraščen in cvetoč breg. Ime „Havarti“ je povezano s Hanne Nielsen in njenim sirarskim delom na kmetijskem gospodarstvu Havartigård v Holteju blizu København konec 19. stoletja. Hanne Nielsen je med letoma 1866 in 1890 ponesla slavo proizvodnje sira iz Havartigårda po vsej državi ter postala uradna dobaviteljica kraljeve palače.

Sir „Havarti“ ima v Skupnosti in zunaj nje sloves danske specialitete.

Danska mlečna industrija se je s sirom „Havarti“ udeležila razstav in tekmovanj na nacionalni in mednarodni ravni ter prejela številna priznanja.

Način proizvodnje

Poučevanje proizvodnje sira „Havarti“ sega v leto 1921 in je še danes običajen del izobraževanja mlekarjev na Danskem, zato je proizvodnja tega sira opisana v številnih učbenikih. Proizvodni proces ima tri faze, ki so odločilne za posebnost sira. Upravljanje teh faz in njihovo medsebojno učinkovanje sta zelo pomembna elementa, ki siru zagotavljata opisane značilnosti. Znanje, ki so ga danske mlekarne nakopičile v vseh teh letih, jim je dalo neprimerljive izkušnje. Zato je pomembno, da proizvodnja sira „Havarti“ poteka v danskih mlekarnah, v katerih so bili mlekarji, mlekarski tehnologi in mlekarski inženirji deležni temeljitega izobraževanja in usposabljanja o tehnologiji, ki omogoča proizvodnjo te vrste sira.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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