C/2025/6706

16.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6706)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Havarti”

EU:s referensnummer: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Produktens namn**

”Havarti”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Danmark

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Fødevarestyrelsen (danska veterinär- och livsmedelsmyndigheten)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna anses huvudsakligen vara redaktionella och saknar väsentlig betydelse. Ändringar har gjorts för att förtydliga produktspecifikationen. Det har även gjorts grammatiska ändringar.

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen Havarti omfattas inte av något av följande tre fall i enlighet med artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 som utgör en unionsändring för jordbruksprodukter:

a) En ändring av namnet eller användningen av namnet.

b) En risk att upphäva sambandet med det geografiska område som beskrivs i det sammanfattande dokumentet.

c) Ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

Ändringen av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Havarti klassificeras därför som en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskriving av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring avseende avsnitt 2, ”Beskrivning av Havarti”

Beskrivning

Ordalydelsen ”Lagrad hårdost framställd av komjölk. Mjölk och mjölkprodukter från andra djur är inte tillåtna.”

har ändrats till

”Lagrad hårdost framställd av komjölk.”.

Motivering: Syftet med ändringen är att förenkla texten utan att ändra dess innehåll.

Denna ändring leder till en ändring av avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring avseende avsnitt 2.1, ”Sammansättning”

Beskrivning

Ordalydelsen

”Fetthalt i torrsubstansen	Högsta vattenhalt
Mellan 30 % och < 40 %	54 %
Mellan 45 % och < 55 %	50 %
Mellan 55 % och < 60 %	46 %
60 % eller mer	42 %”

har ändrats till

”Fetthalt i torrsubstansen	Högsta vattenhalt
Mellan 30 % och < 40 %	54 %
Mellan 45 % och < 55 %	50 %
Mellan 55 % och < 60 %	46 %
60 % eller mer	44 %”

Motivering: Den maximala vattenhalten för ostar med en fetthalt i torrsubstansen på mer än 60 % har justerats till 44 % för att säkerställa korrekt konsistens. Detta beror på att nya typer av löpe ger en mer stabil konsistens, vilket säkerställer skivbarhet men även leder till något fastare ostar.

Denna ändring leder till en ändring av avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 2.1, ”Sammansättning”

Beskrivning

Ordalydelsen ”Fetthalten i torrsubstansen anges i fyra klasser: 30+, 45+, 55+ och 60+. ’Havarti’ med minst 60 % fetthalt i torrsubstansen får kallas *flødehavarti* (gräddhavarti). I ostar av typen Havarti med en fetthalt i torrsubstansen på 30 % till < 45 % och 55 % eller mer ska fetthalten anges som en del av namnet. 45 % fett i torrsubstansen används som referens för jämförande näringspåståenden för fetthalten.” har strukits.

Motivering: Delar av texten anses vara överflödiga, och information om märkning bör i stället ingå i avsnitt 8 om eventuella särskilda regler för märkning. Dessutom bör fetthalten i torrsubstansen inte anges tillsammans med namnet Havarti, vilket bör anges separat.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser punkten om aromämnen i avsnitt 2.2, ”Egenskaper”.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Smaksättare som exempelvis gräslök och dill kan tillsättas, förutsatt att ostens doft och smak kännetecknas av att de tillsätts och att de aromämnen som tillhandahåller en väsentlig karaktär anges i eller i samband med namnet.”

har ändrats till

”Följande aromämnen får tillsättas i osten förutsatt att ostens doft och smak kännetecknas av tillsatsen.

Tillåtna aromämnen:

— Kryddor och örter samt krydd- och örtblandningar.

— Ramslök.

— Vitlök

— Jalapeño.”.

Motivering: Det har specificerats vilka aromämnen som får tillsättas i Havarti.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om aromämnen i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser punkten om mognadslagring i avsnitt 2.2, ”Egenskaper”.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Havarti får sin karakteristiska smak och konsistens efter följande lagring:

— Med skorpa: Kittlagring i 1–2 veckor vid 14–18 °C följt av lagring i 1–3 veckor vid 8–12 °C.

— Utan skorpa: Lagring i 3 veckor vid 5–20 °C.

Tillverkaren får innan dess sända Havarti till ett annat företag för ytterligare bearbetning, bl.a. mognadslagring, eller för magasinering, men osten får inte lämna det andra företaget innan den uppnått minimiåldern.”

har ändrats till

”— Med skorpa: Kittlagring i 1–2 veckor vid 14–21 °C följt av lagring i 1–3 veckor vid 8–16 °C.

— Utan skorpa: Lagring i 3 veckor vid 2–21 °C.”.

Motivering: Texten har strukits eftersom den anses överflödig och eftersom delar av informationen avser frågor som bör ingå i avsnitt 5 om produktionsmetoden. Temperaturkraven har också justerats för att säkerställa den rätta karakteristiska smaken och konsistensen.

Denna ändring leder till en ändring av punkten om mognadslagring i avsnitt 4.2, ”Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 4, ”Bevis på produktens ursprung”.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Alla tillverkare av Havarti måste förhandsgodkännas av certifierings- och kontrollorganet (se avsnitt 7 nedan). De efterföljande kontrollerna omfattar produktionsinspektioner och produktkontroller på grundval av de produktions- och produktkrav som fastställs i produktspecifikationen. Från mejeriet märks osten enligt gällande bestämmelser för att säkerställa att osten kan spåras tillbaka till respektive mejeri. Märkningen omfattas av myndighetstillsyn. (Se bilaga 1 – en kort beskrivning av kontrollerna.)”

har ändrats till

”Produktionen av Havarti i Danmark kan spåras tillbaka till 1921. Osten namngavs 1952, enligt Stresakonventionen, efter Hanne Nielsen, som i sitt arbete på Havartigården hade haft ett stort inflytande på ostproduktionen.”.

Motivering: Ändringen syftar till att anpassa texten till avsnittets rubrik. Dessutom innehöll den tidigare texten information om kontroller som vi anser vara överflödiga eftersom sådana kontroller är underförstådda i de relevanta förordningarna.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 5, ”Produktionsmetod”.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Rå komjölk standardiseras till avsedd fetthalt och pastöriseras. Syrningskultur och löpe tillsätts. Ostmassan skärs med en kniv vid lämplig konsistens, och därefter sker omrörning. Vasslen tappas av och ostmassan värms upp. Ostmassan överförs till formar och undergår pressning. Olika smaksättningar, såsom kummin, dill, vitlök osv., får också tillsättas i ostarna. Ostarna kyls, saltas och förpackas i plast. De mognadslagras sedan under en varierande tid, beroende på hur mogen slutprodukten ska vara. Om ytmognad önskas tillförs en *Brevibacterium linens*-kultur i skorpan efter saltning.

(Se flödesschemat för produktion av Havarti i bilaga 2 och bilaga 3, ’Beskrivning av utvalda steg i produktions-processen’).”.

har ändrats till

”Rå komjölk standardiseras till avsedd fetthalt och pastöriseras. Syrningskultur och löpe tillsätts. Ostmassan skärs med en kniv vid lämplig konsistens, och därefter sker omrörning. Vasslen tappas av och ostmassan värms upp. Massan separeras från vasslen och (enligt vad som framgår i flödesschemat i bilaga 1) hälls i formar och ostarna pressas sedan. Ostarna kyls, saltas och förpackas i plast eller kittbehandlas (ytmognad) (se även flödesschemat i bilaga 1). De mognadslagras sedan under en varierande tid, beroende på hur mogen slutprodukten ska vara. Ytmognad kan främjas genom tillsats av kulturerna *Debaryomyces hansenii*, *Geotrichum candidum* eller *Brevibacterium linens* i skorpan efter saltning, i enlighet med riktlinjerna i flödesschemat i bilaga 1 och ’den danska metod’ som beskrivs i bilaga 2.

Ostarna lagras vid produktionsanläggningen tills de uppnår sin karakteristiska smak och konsistens. Ostarna får endast skickas för vidare mognad eller lagring vid en annan anläggning när de har uppnått sina särskilda egenskaper.

Osten kan eventuellt tvättas och torkas under eller efter mognadslagringen och innan den förpackas.”.

Motivering: Det har tillhandahållits uppgifter om vilka kulturer som får användas för att främja ytmognad och när ostarna får sändas till en annan anläggning för ytterligare mognad eller lagring. Produktionsmetoden har med andra ord förtydligats.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 6.2, ”Historia”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Den sista meningen i avsnittet, ”I dag står Havarti med sina 32 700 ton för omkring 10,2 % av den totala danska ostproduktionen.” har strukits.

Motivering: Meningen har strukits eftersom informationen är historisk.

Denna ändring innebär en ändring av punkten ”Sammanfattning av sambandet” i avsnitt 5, ”Samband med det geografiska området”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 6.3, ”Specifika uppgifter om produkten”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Den sista meningen i avsnittet, ”Havarti erkändes inom ramen för 1952 års Stresakonvention som en dansk ostsort i sig i stället för en kopia av en befintlig utländsk ost.” har strukits.

Motivering: Meningen har strukits eftersom den är en upprepning av en mening i avsnitt 6.2 i produktspecifikationen.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 6.4, ”Anseende och produktionsmetod”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

I det sjätte stycket har meningen

”Havarti har i över 100 år ständigt varit väl representerad vid sådana evenemang och har fortfarande en mycket stark närvaro, senast på landsmejeriutställningen och på regionala utställningar 2009 (se bilaga 8).”

ändrats till

”Havarti har i över 100 år ständigt varit väl representerad vid sådana evenemang och har fortfarande en mycket stark närvaro (se bilaga 7).”.

Motivering: Meningen har strukits eftersom informationen är historisk. Bilagans nummer har också korrigerats.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 7, ”Certifierings- och kontrollorgan”, i produktspecifikationen.

Beskrivning

Hela detta avsnitt har strukits. Följande avsnitt har numrerats om i enlighet med detta.

Motivering: Information om den aktör som ansvarar för att kontrollera efterlevnaden av produktspecifikationen anses inte relevant att ha med i produktspecifikationen.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 8, ”Eventuella särskilda regler för märkning”, som nu har blivit avsnitt 7 i produktspecifikationen.

Beskrivning

Ordalydelsen ”Havarti 60 +, 55 +, 45 + eller 30 +, beroende på fetthalt, samt ’skyddad geografisk beteckning’ eller ’SGB’ och/eller de officiella EU-symbolerna.”

har ändrats till

”Om aromämnen har använts som tillsats måste detta anges separat från men inom samma synfält som den geografiska beteckningen.

Namnet ’Flødehavarti’ (gräddhavarti) får läggas till på etiketten för Havarti som innehåller minst 60 % fett i torrsubstansen.”.

Motivering: Den föregående texten har strukits eftersom dess innehåll anses vara överflödigt. Den nya texten avser information som tidigare fanns på en annan plats i produktspecifikationen men som bör ingå i avsnittet om märkning.

Denna ändring innebär en ändring av avsnitt 4.6, ”Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser”, i det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser avsnitt 9, ”Eventuella krav avseende nationella bestämmelser”.

Beskrivning

Hela detta avsnitt har strukits.

Motivering: Avsnittet har strukits eftersom det inte finns några nationella krav.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring avseende den ansökande gruppen.

Beskrivning

Den ansökande gruppens adress har uppdaterats och kontaktpersonens namn och adress har strukits.

Motivering: Den ansökande gruppens adress har uppdaterats. Kontaktpersonens uppgifter som tidigare också angavs anses vara överflödiga eftersom den ansökande gruppen kan kontaktas direkt.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen avser bilaga 1.

Beskrivning

Bilaga 1 har tagits bort och de återstående bilagorna har numrerats om i enlighet med detta.

Motivering: Innehållet i bilaga 1 anses vara överflödigt.

Denna ändring leder inte till någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Havarti”

EU:s referensnummer: PGI-DK-00831-AM01 – 16.9.2025

1. **Namn**

”Havarti”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Danmark

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Lagrad hårdost framställd av komjölk.

Sammansättning

Vattenhalt: beror på fetthalten i torrsubstansen (se tabell nedan).

Fetthalt i torrsubstansen	Högsta vattenhalt
Mellan 30 % och < 40 %	54 %
Mellan 45 % och < 55 %	50 %
Mellan 55 % och < 60 %	46 %
60 % eller mer	44 %

Egenskaper

Yttre:

Kan framställas med eller utan kittlagrad skorpa.

Ytan kan vara belagd.

Inre:

Färg: vitaktig (eller elfenbensfärgad) till gul.

Samstämmighet: mjuk, men möjlig att skära i skivor samt med tuggmotstånd (al dente)

Struktur: många ojämnt formade pipor av ett riskorns storlek (vanligen 1–2 mm i diameter och upp till 10 mm djupa) jämnt fördelade över osten. I ost med 60 % fett i torrsubstanserna är piporna genomgående mindre.

Lukt och smak: mild, syrlig, aromatisk och med en viss fyllighet. Vid stigande ålder blir lukt och smak mer utpräglade.

Aromämnen: Följande aromämnen får tillsättas i osten förutsatt att ostens doft och smak kännetecknas av tillsatsen.

Tillåtna aromämnen:

— Kryddor och örter samt krydd- och örtblandningar.

— Ramslök.

— Vitlök.

— Jalapeño.

Form och storlek: rund eller fyrkantig.

Lagring:

— Med skorpa: Kittlagring i 1–2 veckor vid 14–21 °C följt av lagring i 1–3 veckor vid 8–16 °C.

— Utan skorpa: Lagring i 3 veckor vid 2–21 °C.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det geografiska området:

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Om aromämnen har använts som tillsats måste detta anges separat från men inom samma synfält som den geografiska beteckningen.

Namnet ”Flødehavarti” (gräddhavarti) får läggas till på etiketten för Havarti som innehåller minst 60 % fett i torrsubstansen.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Danmark

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ kvalitet

☑ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Danmark har långa och stolta mejeritraditioner. Mejeriindustrin i Danmark är en unik professionell gemenskap med omfattande fackkunskap som finns dokumenterad sedan 1921 och tros ha utvecklats under mer än 100 år.

Sedan slutet av artonhundratalet har Danmark utbildat fackmejerister i förädlingen av mjölk vid specialskolor som Ladelund Mejeriskole och Dalum Mejeriskole. I undervisningen i framställning av grynpipig ost används Havarti som utgångspunkt.

Danmark har sedan 1921 en akademisk utbildning i mejerivetenskap och mejeriteknik och är i dag ett av de få länder som alltjämt erbjuder denna utbildning.

Specifika uppgifter om produkten

Havarti är en så kallad grynpipig ost, vilket är en benämning som avser det sätt på vilket ostmassan hälls i formar och därefter stelnar. Osten känns igen på de ojämnt formade pipor av ett riskorns storlek som är jämnt fördelade i osten. Havarti utmärks av en mild och syrlig smak, som också är aromatisk med en diskret fyllighet. Havarti utmärks av en mild och syrlig smak, som också är aromatisk med en diskret fyllighet. Denna typ av grynpipig ost framställdes för första gången 1921 i Danmark, då schweizaren G. Morgenthaler lärde de två mejerister vid mejerierna i Ruds Vedby och Hallebygaard på Själland hur man framställde en helt ny grynpipig ost. Det blev en stor framgång och produktionen av de nya ostarna från de båda mejerier togs upp av många andra mejerier i Danmark.

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Skyddet av Havarti som geografisk beteckning bygger på produktens specifika anseende och produktionsmetod.

Anseende

Havarti är ett mycket gammalt danskt ord som går tillbaka till vikingatiden. Det härrör från ordet *avarti* som betyder frodig, blommande flodbank. Namnet ”Havarti” går tillbaka på Hanne Nielsen för hennes arbete i produktionen av ost på Havartigården utanför Holte nära Köpenhamn under den senare halvan av 1800-talet. Mellan 1866 och 1890 gjorde hon Havartigårdens osttillverkning känd i hela Danmark och hon blev kunglig hovleverantör.

Såväl inom som utanför gemenskapen är Havarti känd som en specialitet av danskt ursprung.

Dansk mejerinäring har deltagit i utställningar och tävlingar på både nationell och internationell nivå och har tilldelats ett stort antal utmärkelser.

Produktionsmetod

Undervisning i produktion av Havarti finns dokumenterad sedan 1921. Undervisningen har varit och fortsätter att vara en naturlig del av den danska mejeristutbildningen och framställningen av Havarti beskrivs därför också i en lång rad läroböcker. Tre steg i framställningsprocessen är helt avgörande för ostens egenart. Det är hanteringen i dessa steg och samspelet dem emellan som är avgörande för att osten ska kunna uppnå de beskrivna egenskaperna. Den praktiska kunskap som genom åren byggts upp inom den danska mejeribranschen innebär att där nu finns en unik erfarenhet. Därför är det viktigt att framställningen av Havarti bedrivs i danska mejerier, där mejerister, mejeritekniker, mejeriteknologer och mejeriingenjörer under ett stort antal år har fått en grundlig utbildning och undervisning i tekniken för att framställa just denna ostsort.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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