Ref. Ares(2010)663279 - 05/10/2010

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006 vedrørende beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

"HAVARTI"

EF-nr.: **[anvendes kun i EF]**

[Sæt ét "X":] X BGB ☐ BOB

1. BETEGNELSE [PÅ BGB]

Havarti

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Danmark

3. BESKRIVELSE AF LANDBRUGSPRODUKTET ELLER FØDEVAREN

3.1. Produkttype [jf. bilag II]

Klasse 1.3 - Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Modnet fast ost, tilvirket af mælk/mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden animalsk oprindelse er ikke tilladt.

Vandindhold: afhængigt af fedt i tørstof indholdet, jf. nedenstående tabel

Fedt i tørstof:	**Maks. vand indhold:**
Fra 30% til < 40%	54%
Fra 40% til < 45%	52%
Fra 45% til < 55%	50%
Fra 55% til < 60%	46%
Fra 60%	42%

Fedt i tørstof indhold angives i trin á 5 pct-point, dvs. 30+, 35+, 40+, 45+, osv. Havarti med mindst 60 pct. fedt i tørstof kan benævnes flødehavarti. For Havarti med indhold af fedt i tørstof fra 30 til<45% og fra 55 % skal fedtindholdet fremgå af benævnelsen. 45% fedt i tørstof anvendes som reference for sammenlignende ernæringsanprisning for fedtindhold.

De øvrige specifikke kendetegn er:

Ydre:

Kan tilvirkes med eller uden kitmodnet skorpe. Overfladen kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til ren gullig

Konsistens: Skærbar

Bygning: Mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris (for det mest 1-2 mm i bredden og op til 10 mm i længden), jævnt fordelt i osten. I ost med 60 pct. fedt i tørstof vil hullerne gennemgående være mindre.

Lugt og smag: Mild, syrlig, aromatisk evt. med præg af kitmodning. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Smagstilsætninger:

Andre levnedsmidler, fødevareingredienser med aromagivende egenskaber, herunder krydderier og krydderurter, røgning samt godkendte aromaer kan tilsættes, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen, og at de(n) karaktergivende smagstilsætning(er) indgår i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil.

Form:

Flad cylindrisk, rektangulær, kvadratisk eller brødformet. Udskåret, revet og granuleret o.lign, samt strimlet ost med en bredde på over 3 mm, en tykkelse på 1 mm eller derover og i almindelighed længere end 10 mm, kan benævnes med navnet Havarti uden supplerende mærkning, såfremt varen er tilvirket af produkter, der i øvrigt opfylder specifikationerne for Havarti

Lagring:

Havartis smags- og tekstur-karakteristika opnås efter følgende modningsforløb:

Med skorpe: Kitmodning i 1-2 uger ved 14-18 °C efterfulgt af modning i 1-3 uger ved 8-12 °C.

Skorpefri: Modning i 3 uger ved 12-20 °C.

Havarti må afsendes fra tilvirkningsvirksomheden til viderebehandling, herunder modning, eller oplagring i anden virksomhed, forinden de har opnået denne alder, men må ikke udleveres fra denne anden virksomhed, forinden ostene har opnået minimumsalderen.

Andre modningsforløb og –alder kan anvendes såfremt de resulterer i, at osten opnår fysiske, kemiske og sensoriske karakteristika, som hvis den var modnet i henhold til ovenstående.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Mælk/mejerimælk og andre mælkeprodukter af bovin oprindelse. Mælk og mælkeprodukter af anden oprindelse er ikke tilladt.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

[Angiv eventuelle krav til foderets kvalitet eller begrænsninger mht. oprindelse. Sådanne begrænsninger begrundes i givet fald.]

…

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Der har i mere end 100 år været undervist og forsket i produktionsteknologi for de fiskede ostetyper (Havarti) på mejeriskolen og i næsten 90 år på den videregående uddannelse på Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, nu KU-Life, samt på Statens Forsøgsmejeri/Statens Mejeriforsøg

Igennem de sidste 50 år har Havartis fornemste særpræg været deres helt specielle kitmodning. En kitbehandling som Ostehandlerforeningen for Danmark i deres ”Håndbog for ostehandlere” (*Ostehandlerforeningen for Danmark: Håndbog for ostehandlere. København.1956.*) har betegnet som ”den danske metode”, hvor ostene fugtbehandles, således at de får en kitmodning udefra og indefter.

Det siger sig selv, at den knowhow, der igennem alle disse år er opbygget på danske mejerier, ikke kan overføres til udenlandske mejerier. **Derfor er det vigtigt, at**

produktionen af Havarti foregår på danske mejerier, hvor mejerister, mejeriteknikere, mejeriteknologer og mejeriingeniører gennem et langt spand af år har fået en gennemgribende uddannelse og undervisning i teknologien for netop denne ostesort.

I overensstemmelse med ostens omdømme fremstilles og modnes havarti på modningslagre i Danmark.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

[Udfyldes kun i påkommende tilfælde. Sådanne begrænsninger begrundes i givet fald.]

…

3.7. Specifikke mærkningsregler

[Udfyldes kun i påkommende tilfælde. Sådanne begrænsninger begrundes i givet fald.]

…

4. PRÆCIS AFGRÆNSNING AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Danmark

5. TILKNYTNING TIL DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

5.1. Det geografiske områdes egenart

[For BOB-ansøgninger vedlægges også en beskrivelse af naturbetingede og menneskelige faktorer.]

…

5.2. Produktets egenart

Havarti osten blev udviklet og fremstillet første gang i 1921. Havarti er en ost, der er let at skære i skiver og lægge på brød, og derfor er det en typisk dansk ost. Havarti på brød regnes af mange for en af de største delikatesser.

I Danmark og i Skandinavien har madkulturen altid været anderledes end i Sydeuropa. Siden 1200-tallet har brød været en væsentlig del af madkulturen. Smørrebrød er noget enestående for Danmark. Oprindelsen til smørrebrød daterer sig tilbage til 1500-tallet. I Danmark regnes smørrebrød som en kulinarisk gave til menneskene.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn.

Beskyttelse af Havarti som en geografisk betegnelse bygger på Havartis specifikke omdømme.

Havarti er et meget gammelt dansk ord fra vikingetiden. Havarti kommer fra ordet avarti, som betyder en blomstrende, frodig åbred. Da der i 1952 af hensyn til den internationale Stresa-konvention skulle findes danske navne for de typiske danske oste, blev navnet Havarti valgt til ære for fru Hanne Nielsen for den indsats på osteproduktionens område, hun gennem sidste halvdel af 1800–tallet øvede på Havartigaard i Holte ved København. Hanne Nielsen gjorde i perioden 1866 – 90 osteproduktionen på Havartigaarden landskendt, og hun opnåede at blive leverandør til Det Kgl. Danske Hof. Navnet og beskrivelsen af osten er opført i Landbrugs-ministeriets bekendtgørelse af 13. marts 1952, der fortsat er gældende i dag i henhold til bekendtgørelse nr. 335 af 10. Maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

Havarti er en ost, der er let at skære i skiver og lægge på brød, og derfor er det en typisk dansk ost. Havarti på brød regnes af mange for en af de største delikatesser. I Danmark og i Skandinavien har madkulturen altid været anderledes end i Sydeuropa. Siden 1200-tallet har brød været en væsentlig del af madkulturen. Smørrebrød er noget enestående for Danmark. Oprindelsen til smørrebrød daterer sig tilbage til 1500-tallet. I Danmark regnes smørrebrød som en kulinarisk gave til menneskene.

Den første produktion i Danmark af den fiskede ost, fandt sted i 1921, hvor svejtse-ren G. Morgenthaler lærte mejeristerne på 2 mejerier, Ruds Vedby mejeri og Hallebygaard mejeri på Sjælland, at producere en helt ny fisket ost. Det blev en stor succes, og fra de 2 mejerier bredte produktionen af den nye ost sig hurtigt til en række andre mejerier over hele Danmark.

I 1930 begyndte mejeriejer L.A. Sørensen på Ondløse mejeri som noget helt nyt at anvende rektangulære osteforme. Samtidig begyndte L.A. Sørensen at vådbehandle ostenes overflade for at fremme en kitdannelse som modningsfaktor.

Kitdannelsen på Havarti-ostene skyldes et kitlag bestående af gærsvampe og bakte-rier. Dette kitlag, der er helt essentiel for Havarti med skorpe, giver osten sin sær-egne, milde, syrlige, aromatiske og pikante smag.

Den rektangulære form på Havarti osten og den specielle kitdannelse, den såkaldte danske metode, medfører, at osten har sin egen unikke modningsforløb, og dette sammen med ostens særegne fremstillingsteknik gav anledning til, at osten efter Stresa-konventionen i 1952 blev anerkendt som en egentlig dansk ostesort og ikke som en efterligning efter et udenlandsk forbillede. I dag fremstilles Havarti også som skorpefri ost.

Havarti har indtaget en anselig plads i dansk osteproduktion, idet dens andel af osteproduktionen er steget fra 1-2 % ved 2. Verdenskrigs afslutning til 50 år senere i 1970-erne at udgøre 16 %. I dag udgør Havarti med 32.700 tons ca. 10,2 % af den totale danske osteproduktion.

Læren om fremstillingen af Havarti har i mere end 100 år været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeristuddannelse og der henvises derfor også til frem-

stillingen af Havarti i en lang række lærebøger. Ligesom en lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse.

Havarti har deltaget – og modtaget en lang række anerkendelser – ved udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt.

Havarti har deltaget på de nationale udstillinger i over 100 år som en fast bestanddel, senest ved Landsmejeriudstillingen og Kredsudstillinger i 2009.

Havarti har i som udenfor fællesskabet omdømme af en specialitet af dansk oprindelse. Ifølge en aktuel forbrugerundersøgelse gennemført af Zapera er langt hovedparten af de danske forbrugere kendere og forbinder Havarti med Danmark. Da produktionen og forbruget af Havarti er koncentreret i Danmark, er Havarti derfor mest kendt blandt forbrugerne i Danmark (det geografiske område).

HENVISNING TIL OFFENTLIGGØRELSEN AF VARESPECIFIKATIONEN
(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

…