

ENHEDSDOKUMENT

‘Havarti’

1. Betegnelse(r)

‘Havarti’

2. Type geografisk betegnelse

☐ BOB

☒ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører

Danmark

4. Beskrivelse af landbrugsproduktet

4.1. Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143

0406 - Ost og ostemasse

4.2. Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes

Fast modnet ost, tilvirket af komælk.

Sammensætning:

Vandindhold: afhængigt af fedt i tørstofindholdet, jf. nedenstående tabel

Fedt i tørstof	Maks. vandindhold
Fra 30% til < 40 %	54 %
Fra 45 % til < 55 %	50 %
Fra 55 % til < 60 %	46 %
Fra 60 %	44 %

Egenskaber

Ydre:

Kan tilvirkedes med eller uden kitmodnet skorpe.

Overfladen kan være coated.

Indre:

Farve: Hvidlig (eller elfenbensfarvet) til ren gullig.

Konsistens: Blød, men fortsat skærbar og med bid (al dente).

Bygning: Mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris (for det meste 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 og med en vis fylde. Med stigende alder bliver lugt og smag mere udpræget.

Smagstilsætninger: Der kan tilsættes nedenstående smagsstilsætninger til osten, forudsat at ostens lugt og smag er karakteriseret af tilsætningen.

- Krydderier og krydderurter, samt blandinger heraf
- Ramsløg
- Hvidløg
- Jalapenos

Tilvirkningsform og størrelse: Rund eller firkantet.

Lagring:

Med skorpe: Kitmodning i 1-2 uger ved 14-21 °C efterfulgt af modning i 1-3 uger ved 8-16 °C.

Skorpefri: Modning i 3 uger ved 2 - 21 °C.

- 4.3. Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)**

-

- 4.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område.

- 4.5. Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse**

-

4.6. Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til

Hvis smagstilsætninger er tilsat, skal dette angives adskilt fra den geografiske betegnelse, men i samme synsfelt som den geografiske betegnelse.

Mærkning af Havarti med mindst 60 pct. fedt i tørstof kan suppleres med angivelsen "Flødehavarti".

4.7. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Danmark

5. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☒ omdømme

☐ kvalitet

☒ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Der er lange og stolte mejeritraditioner i Danmark. Mejeribruget i Danmark har et unikt fagligt fællesskab og et højt fagligt niveau som kan dokumenteres tilbage til 1921 og menes at have været udviklet gennem mere end 100 år.

Siden slutningen af 1800-tallet har Danmark uddannet faglærte mejerister i videreførelse af mælken på særlige skoler — Ladelund Mejeriskole og Dalum Mejeriskole. I undervisningen af produktion af fisket ost har det været med Havarti som basis.

Siden 1921 har Danmark haft en akademisk uddannelse i mejeri videnskab og teknologi og er i dag et af de få lande i verden, hvor man stadig har denne uddannelse.

Produktets egenart

Havarti er en såkaldt fisket ost, hvilket relaterer sig til den måde, hvorpå osteoaglet fyldes i forme og efterfølgende smelter sammen. Man kan genkende osten på de mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris, jævnt fordelt i osten Havarti har en karakteristisk milde og syrlige smag, som også er aromatisk og med en diskret fylde. Den er blød, men stadig skærbar, som den »al dente« konsistens fuldender. Denne fiskede ost var først produceret i Danmark i 1921, da G. Morgenthaler fra Schweiz lærte to mejerister på to mejerier — Ruds Vedby og Hallebygaard på Sjælland — hvordan man producerede en totalt ny fisket ost. Dette var en stor succes og produktion af de nye oste spredte sig fra disse to mejerier til mange andre mejerier i hele Danmark.

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 og produktionsmetode.

Omdømme

Havarti er meget gammelt dansk ord dateret tilbage til vikingetiden. Det oprinder fra ordet avarti og angiver en frodig, blomstrende flodbred. Navnet »Havarti« relaterer sig tilbage til Hanne Nielsen for hendes arbejde inden for produktionen af oste på Havartigården ved Holte nær København i den sidste del af det 19. århundrede. Fra 1866 til 1890 lavede hun osteproduktionen på Havartigården berømt i hele Danmark, og hun blev kongelig hof leverandør.

Havarti har i, som udenfor fællesskabet, et omdømme af en specialitet af dansk oprindelse.

Dansk mejeribrug har deltaget med Havarti — og modtaget en lang række anerkendelser — ved udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt.

Produktionsmetode

Læren om fremstillingen af Havarti kan dokumenteres tilbage til 1921. Læren har været og er fortsat en helt naturlig del af den danske mejeristuddannelse og der henvises derfor også til fremstillingen af Havarti i en lang række lærebøger. Der er særligt tre faser i fremstillingsprocessen, der er afgørende for ostens egenart. Det er styringen af de nævnte faser og disses samspil der er afgørende for at osten opnår de beskrevne karakteristika. Den knowhow, der igennem alle disse år er opbygget på danske mejerier har fremavlet en unik erfaring. 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.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

<https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638929154696604590/Produktspecifikation%20for%20Havarti%20-%2020080925.pdf>