

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 20/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«HAVARTI»

N. CE: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Havarti»

2. Stato membro o paese terzo

Danimarca

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Formaggio stagionato, a pasta semidura, prodotto da latte vaccino pastorizzato. Non è permesso l'utilizzo di latte e latticini di origine diversa da quella vaccina.

Tenore d'acqua: dipende dal tenore di materia grassa nella sostanza secca, come illustrato nella tabella:

Grasso nella sostanza secca	Tenore massimo d'acqua:
dal 30 % a < 40 %	54 %
dal 45 % a < 55 %	50 %

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Grasso nella sostanza secca	Tenore massimo d'acqua:
dal 55 % a < 60 %	46 %
dal 60 %	42 %

Le altre caratteristiche specifiche di questo prodotto sono le seguenti:

Aspetto esterno

Può essere prodotto con o senza crosta lavata. La superficie può essere rivestita.

Aspetto interno

Colore: biancastro (o bianco avorio) tendente al giallastro.

Consistenza: morbida ma facile da tagliare, soda.

Struttura: numerosi occhi irregolari della dimensione di un chicco di riso (per la maggior parte 1-2 mm di larghezza e fino a 10 mm di lunghezza), distribuiti uniformemente. Quando il grasso nella sostanza secca è del 60 % gli occhi sono generalmente di dimensione inferiore.

Odore e sapore: delicato, acidulo, aromatico e di una certa pienezza. L'odore e il sapore diventano più forti con l'invecchiamento. Il formaggio Havarti 60+ ha una consistenza morbida e cremosa e un gusto di crema di latte.

Aromi

Si possono aggiungere erbe aromatiche, quali ad esempio l'erba cipollina e l'aneto, purché resti possibile individuarne il gusto caratteristico.

Forma

Rotonda o rettangolare.

Stagionatura

Il sapore e la consistenza tipici del formaggio Havarti vengono raggiunti dopo il seguente procedimento:

con la crosta: maturazione con crosta lavata per 1-2 settimane a 14-18 °C e successiva maturazione per 1-3 settimane a 8-12 °C;

senza crosta: maturazione per 3 settimane a 12-20 °C.

Prima della fine di questo periodo il produttore può spedire il formaggio Havarti ad un'altra azienda per ulteriori trattamenti, inclusa la stagionatura, o per l'immagazzinamento, ma questa seconda azienda non può commercializzare il formaggio prima che esso abbia raggiunto il suddetto periodo minimo di maturazione.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Il formaggio Havarti deve essere prodotto e stagionato in stabilimenti di stagionatura ubicati in Danimarca. Il metodo di produzione prevede fasi specifiche: collocamento della cagliata nelle forme; fusione della cagliata; 2-3 settimane di maturazione. Dette fasi distinguono il metodo di produzione del formaggio Havarti da quello solitamente usato per prodotti simili. Segue una descrizione più precisa delle tre fasi.

Collocamento della cagliata nelle forme

quando ha raggiunto la giusta consistenza, la cagliata viene separata dal siero. È essenziale che, prima di essere collocata nelle forme, la cagliata sia completamente priva di grumi. La totale eliminazione dei grumi è possibile determinando con precisione la velocità/intensità di separazione del siero dalla cagliata in funzione del sistema di riempimento delle forme e della loro capacità. Inoltre, è essenziale

che la cagliata abbia raggiunto una consistenza tale da consentirle di sopportare detto trattamento. Essa, tuttavia, non deve essere troppo solida, in quanto ciò ostacolerebbe o renderebbe impossibile la fusione, impedendo al formaggio Havarti di acquisire le sue caratteristiche di gusto e di consistenza.

Fusione della cagliata

la cagliata collocata nelle forme viene sottoposta ad una pressione minima o nulla, per garantire la formazione e il mantenimento della struttura descritta al punto 3.2 («Aspetto interno»). La pressione alla quale il formaggio viene sottoposto è dunque, essenzialmente, quella del suo peso. Per ottenere la struttura desiderata e, nel contempo, mantenere la coesione del formaggio, all'inizio di questa fase la temperatura deve essere mantenuta a 41 °C. È in questa fase che viene determinata la percentuale definitiva d'acqua del formaggio, cosa estremamente importante per ottenere la consistenza e il sapore desiderati.

Maturazione del formaggio per le prime 2-3 settimane

indipendentemente dal fatto che sia a crosta lavata o senza crosta, il formaggio viene conservato per un periodo di tempo durante il quale la temperatura scende a 12-20 °C. Generalmente i formaggi vengono maturati a temperature più basse.

Il controllo e il coordinamento delle fasi di produzione sono determinanti affinché il formaggio acquisisca le caratteristiche descritte.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Il tenore di materia grassa nella sostanza secca viene espresso in 4 livelli, ossia 30+, 45+, 55+ 60+. Il formaggio Havarti con un tenore minimo di materia grassa nella sostanza secca superiore al 60 % può essere chiamato Flødehavarti (Havarti cremoso). Per le indicazioni nutrizionali comparative sul tenore di materia grassa viene usato come riferimento un tenore di materia grassa nella sostanza secca pari al 45 %.

Se al formaggio vengono aggiunti aromi, l'aggiunta dell'ingrediente che conferisce al formaggio il sapore caratteristico deve figurare nel nome o accompagnarlo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Danimarca

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La Danimarca vanta con orgoglio una lunga tradizione nella produzione casearia. L'industria casearia danese, caratterizzata da un elevato livello di competenza, si fonda su una comunità professionale unica, la cui esistenza è documentata fino al 1921 e probabilmente risale ad oltre 100 anni fa.

In Danimarca le tecniche di trasformazione del latte vengono insegnate in scuole specializzate (Ladelund Mejeriskole e Dalum Mejeriskole) sin dalla fine del secolo XIX. L'insegnamento della tecnica di produzione dei formaggi realizzati separando la cagliata dal siero ha sempre fatto riferimento al formaggio Havarti.

Dal 1921 la Danimarca offre formazione di livello accademico in scienze e tecnologie casearie ed è oggi uno dei pochi paesi al mondo dove tale formazione esiste ancora.

5.2. Specificità del prodotto

Il formaggio Havarti è un cosiddetto «fisket ost», appellativo che gli deriva dalla maniera in cui la cagliata viene separata dal siero, collocata nelle forme e poi sottoposta a fusione. Riconoscibile dai piccoli occhi irregolari della dimensione di un chicco di riso, uniformemente distribuiti, il formaggio Havarti ha un gusto delicato, acidulo, aromatico e di discreta pienezza. Ha una consistenza morbida ma soda, che lo rende facile da tagliare. Il formaggio Havarti è stato prodotto per la prima volta in Danimarca nel 1921, quando lo svizzero G. Morgenthaler ha insegnato a due tecnici caseari in due caseifici (Ruds Vedby e Hallebygaard, nell'isola di Sjælland) come separare la cagliata dal siero per ottenere il cosiddetto «fisket ost». Il formaggio ebbe un grande successo e la sua produzione si diffuse da questi due caseifici a molti altri caseifici in tutta la Danimarca.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La protezione del formaggio Havarti come indicazione geografica si fonda sulla sua reputazione e sulla specificità del metodo di produzione.

Reputazione

«Havarti» è una parola danese molto antica, che risale all'epoca vichinga. Essa trae origine dalla parola «avarti», che indica la riva rigogliosa e fiorita di un fiume. Il nome Havarti mantiene vivo il riferimento ad Hanne Nielsen, in omaggio al lavoro da lei svolto nella produzione dei formaggi nella fattoria Havartigården ad Holte, nei pressi di Copenaghen, nella seconda metà del XIX secolo. Dal 1866 al 1890 Hanne Nielsen ha reso famosa in tutta la Danimarca la produzione di formaggi ad Havartigården, fino a diventare fornitrice della casa reale danese.

Il formaggio Havarti è noto a livello internazionale come specialità di origine danese. Secondo una recente indagine presso i consumatori svolta da Zapera, la grande maggioranza dei consumatori danesi conosce il formaggio Havarti e lo collega alla Danimarca. Dato che la produzione e il consumo di formaggio Havarti sono concentrati in Danimarca, esso è noto soprattutto in Danimarca. Quasi il 90 % dei danesi intervistati conoscono il formaggio Havarti e di questi quasi l'80 % lo associa alla Danimarca. Circa 1/3 dei consumatori degli altri Stati membri dell'UE conosce il formaggio Havarti.

Con il formaggio Havarti l'industria casearia danese ha partecipato ad esposizioni e concorsi a livello nazionale e internazionale, ricevendo numerosi riconoscimenti. Da oltre 60 anni il formaggio Havarti partecipa regolarmente alle esposizioni nazionali e regionali in Danimarca (Landsmejeriudstillinger e Kredsudstillinger) ed è frequentemente rappresentato presso la Wisconsin Cheese Makers Association, dove ha ottenuto numerosi premi. Numerose opere di riferimento sul formaggio rimandano all'origine danese di questo formaggio.

Il formaggio Havarti ha assunto una posizione importante nella produzione danese di formaggio, passando dall'1-2 % alla fine della seconda guerra mondiale fino al 16 % negli anni '70, ossia 50 anni più tardi. Con 32 700 tonnellate, il formaggio Havarti rappresenta oggi (2008) circa il 10,2 % della produzione totale di formaggio in Danimarca.

Metodo di produzione

I primi documenti che illustrano come si produce il formaggio Havarti risalgono al 1921. L'apprendimento è stato e continua ad essere un elemento essenziale nella formazione dei tecnici caseari e i riferimenti alla produzione del formaggio Havarti sono presenti in numerosi libri. Il processo di produzione comprende in particolare tre fasi caratterizzanti. Il controllo e il coordinamento di queste fasi sono determinanti affinché il formaggio acquisisca le caratteristiche descritte. Dalla competenza maturata in questi anni nei caseifici danesi è scaturita un'esperienza senza pari. Per questo motivo è importante che la produzione del formaggio Havarti avvenga nei caseifici danesi, dove, nel corso degli anni, gli esperti caseari, i tecnici e gli ingegneri, hanno beneficiato di formazione e insegnamenti approfonditi relativi alla tecnologia che consente di produrre questo formaggio. Questa descrizione è stata inclusa nel decreto del ministero dell'Agricoltura del 13 marzo 1952 ed è ancora inclusa nel decreto n. 2 del 4 gennaio 2013 relativo, tra l'altro, ai prodotti lattiero-caseari.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation%20for%20Havarti_revideret_juli%202011_.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota 2.