

Den Europæiske Unions Tidende

C 20



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

23. januar 2014

Informationsnummer

Indhold

Side

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2014/C 20/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.7116 — Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp) ⁽¹⁾	1
2014/C 20/02	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	2
2014/C 20/03	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	3
2014/C 20/04	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	4

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2014/C 20/05	Euroens vekselkurs	5
2014/C 20/06	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	6

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-sekretariatet

2014/C 20/07	Meddelelse — Offentliggørelse af Oppland Fylkeskommunes meddelelse om, at fylkeskommunen agter at indgå tre kontrakter om lokal offentlig personbefordring med bus i henhold til artikel 7, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1370/2007 om offentlig personbefordring med jernbane og ad vej og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1191/69 og (EØF) nr. 1107/70	7
--------------	--	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 20/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	9
--------------	--	---

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.7116 — Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 20/01)

Den 15. januar 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7116. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 20/02)

Godkendelsesdato	25.10.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.37400 (13/N)	
Medlemsstat	Litauen	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	2007–2013 m. regioninės pagalbos žemėlapio taikymo pratėsimas iki 2014 m. birželio 30 d.	
Retsgrundlag	Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimo „Dėl Lietuvos Respublikos regioninės pagalbos žemėlapio patvirtinimo“ projektas	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Regionaludvikling	
Støtteform	Andet — Anmeldelsen vedrører forlængelsen af det eksisterende regionalstøttekort. Alle former for støtte er mulige.	
Rammebeløb	—	
Støtteintensitet	—	
Varighed	31.12.2013-30.6.2014	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ūkio ministerija Gedimino pr. 38 LT-01104 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 20/03)

Godkendelsesdato	26.11.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.37202 (13/N)	
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige	
Region	Wales	Blandede
Titel (og/eller modtagerens navn)	Finance Wales JEREMIE Fund	
Retsgrundlag	Section 60 Government of Wales Act 2006 Section 1 Welsh Development Agency Act 1975	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Risikovillig kapital	
Støtteform	Indskydning af risikovillig kapital	
Rammebeløb	Samlet budget: 150 GBP (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	Indtil 31.12.2015	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 20/04)

Godkendelsesdato	12.12.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.37226 (13/N)	
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige	
Region	Wales	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Welsh Assembly Government Rescue and Restructuring Scheme for SMEs	
Retsgrundlag	Sections 1(2), (3) & (7) of the Welsh Development Agency Act 1975 and Section 70 & 71 of the Government of Wales Act 2006	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Redning af kriseramte virksomheder	
Støtteform	Andet	
Rammebeløb	—	
Støtteintensitet	0 %	
Varighed	9.1.2009-31.12.2017	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

22. januar 2014

(2014/C 20/05)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,3566	CAD	canadiske dollar	1,4876		
JPY	japanske yen	141,57	HKD	hongkongske dollar	10,5237		
DKK	danske kroner	7,4622	NZD	newzealandske dollar	1,6268		
GBP	pund sterling	0,81900	SGD	singaporeanske dollar	1,7337		
SEK	svenske kroner	8,7958	KRW	sydkoreanske won	1 450,61		
CHF	schweiziske franc	1,2345	ZAR	sydafrikanske rand	14,7038		
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2107		
NOK	norske kroner	8,3655	HRK	kroatiske kuna	7,6385		
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 472,27		
CZK	tjekkiske koruna	27,535	MYR	malaysiske ringgit	4,5199		
HUF	ungarske forint	302,18	PHP	filippinske pesos	61,460		
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	45,9745		
PLN	polske zloty	4,1650	THB	thailandske bath	44,632		
RON	rumænske leu	4,5266	BRL	brasilianske real	3,2072		
TRY	tyrkiske lira	3,0634	MXN	mexicanske pesos	18,0441		
AUD	australske dollar	1,5291	INR	indiske rupee	83,9530		

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2014/C 20/06)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Luxembourg

Euromønter i omløb har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. For at informere den brede offentlighed og alle, der professionelt beskæftiger sig med mønter, offentliggør Kommissionen alle de nye euromønters design ⁽¹⁾. I overensstemmelse med rådskonklusionerne af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, som har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union, på visse betingelser udstede et vist antal erindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende stat: Luxembourg

Anledningen til erindringsmønten: 175-året for Storhertugdømmet Luxembourgs uafhængighed

Beskrivelse af designet:

På den højre side af møntens indre del er afbilledet Hans Kongelige Højhed Storhertug Henri, der kigger til højre, og på venstre side af den indre del er vertikalt gengivet årstallene »1839« og »2014« samt navnet på den udstedende stat »LËTZEBUERG«. Nederst i møntens indre del optræder inskriptionerne »ONOFHÄNGEGKEET« og »175 Joër«.

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

Antal udstedte mønter: 1,4 millioner

Udstedelsesdato: Januar 2014

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE
SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-SEKRETARIATET

Meddelelse

Offentliggørelse af Oppland Fylkeskommunes meddelelse om, at fylkeskommunen agter at indgå tre kontrakter om lokal offentlig personbefordring med bus i henhold til artikel 7, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1370/2007 om offentlig personbefordring med jernbane og ad vej og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1191/69 og (EØF) nr. 1107/70

(2014/C 20/07)

1. Navn og adresse på den kompetente myndighed

Oppland Fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Type kontrakt, der forventes indgået

Kontrakt uden forudgående udbud i henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1370/2007.

3. Den trafikbetjening og de geografiske områder, kontrakten potentielt omfatter

Personbefordring med bus i og omkring Torpa (hovedsageligt i Nordre Land Kommune). Befordringen omfatter omkring 300 000 km årligt.

1. Navn og adresse på den kompetente myndighed

Oppland Fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Type kontrakt, der forventes indgået

Kontrakt uden forudgående udbud i henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1370/2007.

3. Den trafikbetjening og de geografiske områder, kontrakten potentielt omfatter

Personbefordring med bus i Snertingdal og Biri i Gjøvik Kommune. Befordringen omfatter omkring 470 000 km årligt.

1. Navn og adresse på den kompetente myndighed

Oppland Fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Type kontrakt, der forventes indgået

Kontrakt uden forudgående udbud i henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1370/2007.

3. Den trafikbetjening og de geografiske områder, kontrakten potentielt omfatter

Personbefordring med bus i Etnedal og Begnadalen, hovedsageligt i kommunerne Etnedal og Bagn. Befordringen omfatter omkring 417 000 km årligt.

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 20/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»HAVARTI«

EF-Nr.: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Havarti«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Danmark

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Modnet fast ost, tilvirket af pasteuriseret mælk 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. vandindhold
Fra 30 % til < 40 %	54 %
Fra 45 % til < 55 %	50 %

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Fedt i tørstof	Maks. vandindhold
Fra 55 % til < 60 %	46 %
Fra 60 %	42 %

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: 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. For Havarti 60+ gælder at denne ost har en blød og cremet konsistens og en flødeagtig smag.

Smagstilsætninger

Der kan tilsættes krydderi, som bl.a. purløg og dild, forudsat at krydderiets karakteristiske smag kan identificeres i osten.

Form

Rund eller firkantet.

Lagring

Havartis smags- og teksturkarakteristika 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.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Havarti skal fremstilles og modnes på modningslagre i Danmark. I Fremstillingsmetoden er det særligt faserne: koaglets overførsel til formene; koaglets sammensmeltning; ostens lagring de første 2-3 uger, som adskiller sig fra den sædvanlige proces ved sammenlignelige produkter. Nedenfor følger en nærmere beskrivelse af de tre faser.

Koaglets overførsel til forme

Når osteoaglet har opnået den rigtige fasthed separeres valle og osteoagel. Her er det afgørende, at det separerede osteoagel holdes helt fri for klumper, inden det fyldes i forme. Dette sikres ved, at hastighed/intensiteten på separeringen af valle er afstemt nøje efter den metodik og kapacitet, som

formene fyldes efter. Desuden er det afgørende at ostekoagelet har opnået en beskaffenhed, som gør, at det tåler denne behandling. Dog uden at være så fast, at den efterfølgende sammensmeltning hindres eller generes og dermed forhindrer, at osten opnår Havarti karakteristika på smag og konsistens.

Koaglets sammensmeltning

Koaglet i formen presses ikke eller kun ganske svagt for at sikre den under »Indre« pkt. 3.2. beskrevne struktur dannes og bevares. Osten »presses« således primært via sin egen vægt. For at opnå den ønskede struktur og stadig en sammenhængende ost skal temperaturen i begyndelsen af denne fase holde sig på op til 41 grader celsius. Det er i denne fase at ostens endelig vandprocent bestemmes, og den er også yderst afgørende for opnåelse af den ønskede konsistens og smag.

Ostens lagring de første 2-3 uger

Hvad enten osten skal overflademodnes eller fremstå som skorpefri opbevares osten ved en gennem perioden faldende temperatur der ligger i intervallet 12-20 grader. Generelt modnes oste ved lavere temperaturer end de her angivne.

Styringen af de nævnte faser og disses samspil er afgørende for, at osten opnår de beskrevne karakteristika.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Fedt i tørstof indhold angives i 4 trin, dvs. 30+, 45+, 55+ 60+. Havarti med mindst 60 % fedt i tørstof kan benævnes flødehavarti. 45 % fedt i tørstof anvendes som reference for sammenlignende ernæringsanprisning for fedtindhold.

Såfremt der er tilsat en smag til osten, skal den karaktergivende smagstilsætning indgå i benævnelsen eller angives i tilknytning hertil.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Danmark.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. 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 videreforarbejdning 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.

5.2. Produktets egenart

Havarti er en såkaldt fisket ost, hvilket relaterer sig til den måde, hvorpå ostekoaglet 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 production af de nye oste spredte sig fra disse to mejerier til mange andre mejerier i hele Danmark.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

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

O m d ø m m e

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. Ifølge en aktuel forbrugerundersøgelse gennemført af Zapera kender langt hovedparten af de danske forbrugere Havarti og forbinder den med Danmark. Da produktionen og forbruget af Havarti er koncentreret i Danmark, er Havarti også mest kendt blandt forbrugerne i Danmark. Næsten 90 procent af de adspurgte danskere kender Havarti og næsten 80 procent heraf forbinder Havarti med Danmark. Fra andre medlemslande kender godt 1/3 af forbrugerne Havarti.

Dansk mejeribrug har deltaget med Havarti — og modtaget en lang række anerkendelser — ved udstillinger og konkurrencer både nationalt og internationalt. Havarti har deltaget på de nationale udstillinger i over 60 år som en fast bestanddel, ved Landsmejeriudstillingen og Kredsudstillinger. Havarti er også jævnligt repræsenteret på Wisconsin Cheese Makers Association, hvor den har vundet flere priser. Ligesom en lang række internationale osteopslagsværker henviser til ostens danske oprindelse.

Havarti har indtaget en anelig 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 (år 2008) udgør Havarti med 32 700 tons ca. 10,2 % af den totale danske osteproduktion.

P r o d u k t i o n s m e t o d e

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. Denne beskrivelse af osten blev inkluderet i Landbrugsministeriets bekendtgørelse af 13. marts 1952, og er i dag stadig inkluderet i bekendtgørelse nr. 2 af 4. januar 2013 vedrørende mælkeprodukter med mere.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA