

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 20/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

„HAVARTI“

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

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Havarti“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Dänemark

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.3 — Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Gereifter Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Rindermilch. Die Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen anderen tierischen Ursprungs ist nicht zulässig.

Wassergehalt: abhängig vom Fettgehalt in der Trockenmasse gemäß nachfolgender Tabelle

Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 30 % bis < 40 %	54 %
von 45 % bis < 55 %	50 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Fettgehalt in der Trockenmasse	Maximaler Wassergehalt
von 55 % bis < 60 %	46 %
Ab 60 %	42 %

Sonstige besondere Merkmale:

Äußere Merkmale

Kann mit oder ohne geschmierte Rinde hergestellt werden. Die Oberfläche kann mit einer Schutzschicht überzogen sein.

Innere Merkmale

Farbe: Weißlich (oder elfenbeinfarben) bis reingelblich

Konsistenz: Weich, aber noch schnittfest und mit Biss (*al dente*)

Struktur: Viele unregelmäßig geformte, reiskorngroße Löcher (zumeist 1-2 mm breit und bis zu 10 mm lang), die gleichmäßig im Käse verteilt sind. Käse mit 60 % Fett in der Trockenmasse weist durchgängig kleinere Löcher auf.

Geruch und Geschmack: Mild, säuerlich, aromatisch und mit einer gewissen Fülle. Mit zunehmendem Alter werden Geruch und Geschmack stärker ausgeprägt. „Havarti 60+“ hat eine weiche und cremige Konsistenz und einen sahnigen Geschmack.

Geschmackszusätze

Es können Gewürze wie u. a. Schnittlauch und Dill beigegeben werden, sofern der charakteristische Geschmack des jeweiligen Gewürzes im Käse deutlich hervortritt.

Form

Rund oder viereckig.

Lagerung

Die Geschmacks- und Texturmerkmale von „Havarti“ werden nach folgendem Reifungsprozess erreicht:

Mit Rinde: Ein- bis zweiwöchige Schmierereifung bei 14 °C bis 18 °C, gefolgt von einer ein- bis dreiwöchigen Reifung bei 8 bis 12 °C.

Ohne Rinde: Dreiwöchige Reifung bei 12 °C bis 20 °C.

„Havarti“ darf vor Erreichen dieses Alters vom Erzeugerbetrieb zur Weiterverarbeitung, u. a. zur Reifung oder Lagerung, an einen anderen Betrieb abgegeben werden, doch darf der Käse von diesem zweiten Betrieb nicht ausgeliefert werden, bevor er nicht das Mindestalter erreicht hat.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

„Havarti“ muss in Dänemark hergestellt und in Reifungslagern in Dänemark gereift werden. Insbesondere folgende Phasen des Herstellungsverfahrens unterscheiden sich vom bei vergleichbaren Erzeugnissen üblichen Verfahren: das Einfüllen des Käsebruchs in Formen, das Einschmelzen des Käsebruchs und die Lagerung des Käses in den ersten 2-3 Wochen. Diese drei Phasen werden nachfolgend eingehender beschrieben.

Einfüllen des Käsebruchs in Formen

Sobald die Dickete die richtige Festigkeit erreicht hat, wird die Molke vom Käsebruch abgeschieden. Hierbei muss dafür Sorge getragen werden, dass sich im entmolkten Käsebruch vor dem Einfüllen in die Formen keine Klumpen bilden. Dies wird dadurch sichergestellt, dass die Geschwindigkeit/Intensität der Entmolkung genau auf die Einfüllmethode und die Kapazität der zu füllenden Formen abgestimmt

wird. Außerdem muss der Käsebruch eine solche Beschaffenheit erreicht haben, dass er diese Behandlung verträgt. Dabei darf er jedoch noch nicht so fest sein, dass die anschließende Einschmelzung behindert oder beeinträchtigt wird und der Käse somit nicht die für „Havarti“ charakteristischen Geschmacks- und Konsistenzmerkmale entwickeln kann.

Einschmelzen des Käsebruchs

Damit die unter Punkt 3.2 „Innere Merkmale“ beschriebene Struktur gebildet wird und erhalten bleibt, wird der in die Form eingefüllte Käsebruch nicht oder nur ganz leicht gepresst. Das „Pressen“ erfolgt somit in erster Linie durch das Eigengewicht des Käses. Zur Erzielung der gewünschten Struktur und eines dennoch zusammenhängenden Käselais muss die Temperatur zu Beginn dieser Phase bei bis zu 41 °C gehalten werden. In dieser Phase entscheidet sich der endgültige Wassergehalt des Käses, und auch für die Erreichung der gewünschten Konsistenz und Geschmacksmerkmale ist diese Phase ausschlaggebend.

Lagerung des Käses in den ersten 2 bis 3 Wochen

Unabhängig davon, ob der Käse eine Schmierereifung erhalten oder ohne Rinde angeboten werden soll, wird er während dieses Zeitraums bei einer allmählich abfallenden Temperatur zwischen 12 °C und 20 °C gelagert. Im Allgemeinen wird er bei niedrigeren Temperaturen als den hier aufgeführten gereift.

Die Steuerung und das Zusammenspiel der genannten Phasen sind ausschlaggebend dafür, dass der Käse die beschriebenen Merkmale ausbildet.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Der Fettgehalt in der Trockenmasse wird in vier Stufen angegeben: 30+, 45+, 55+ bzw. 60+. „Havarti“ mit mindestens 60 % Fett in der Trockenmasse darf als „Flødehavarti“ („Rahmhavarti“) bezeichnet werden. Als Bezugswert für vergleichende nährwertbezogene Angaben zum Fettgehalt wird die Fettgehaltsstufe 45+ (45 % Fett in der Trockenmasse) herangezogen.

Sofern dem Käse ein Geschmackszusatz beigegeben wurde, muss der charakterbestimmende Geschmackszusatz als Teil der Benennung selbst erscheinen oder im Zusammenhang mit dieser angegeben werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Dänemark

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Dänemark ist ein Land mit einer langen und stolzen Molkereitradition. Die dänische Molkereiwirtschaft kann sich auf eine einzigartige Fachkräftebasis und ein hohes Know-how stützen, die sich bis ins Jahr 1921 zurück belegen lassen und sich vermutlich über einen Zeitraum von mehr als 100 Jahren hinweg herausgebildet haben.

Seit Ende des 19. Jahrhundert werden in Dänemark Molkereifachkräfte an besonderen Fachschulen — den Molkereischulen Ladelund und Dalum — in der Weiterverarbeitung von Milch ausgebildet. Der Ausbildung in der Herstellung von Schöpfkäse wird seit jeher die Erzeugung der Käsesorte „Havarti“ zugrunde gelegt.

Seit 1921 besteht in Dänemark ein Hochschulstudiengang im Fach Molkereiwissenschaft und -technologie. Dänemark ist somit eines der wenigen Länder der Welt, in denen dieser Studiengang heute noch angeboten wird.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Havarti“ ist ein so genannter Schöpfkäse („fisket ost“), eine Bezeichnung, die sich auf die Art und Weise bezieht, wie der Käsebruch in Formen eingefüllt und anschließend eingeschmolzen wird. Man erkennt den Käse an den vielen unregelmäßig geformten, reiskorngroßen Löchern, die gleichmäßig im Käse verteilt sind. „Havarti“ hat einen charakteristisch milden, säuerlichen Geschmack, der zugleich aromatisch und von dezenter Fülle ist. Er ist weich, aber noch schnittfest und wird durch eine „Al-dente“-Konsistenz abgerundet. Diese Art von Schöpfkäse wurde in Dänemark erstmals 1921 hergestellt, als der Schweizer G. Morgenthaler zwei Molkereifachkräften in den beiden Molkereibetrieben Ruds Vedby und Hallebygaard auf der dänischen Insel Seeland lehrte, eine völlig neue Art von Schöpfkäse zu erzeugen. Dies erwies sich als ein großer Erfolg, und die Herstellung der neuen Käsesorte weitete sich von diesen beiden Molkereibetrieben auf zahlreiche andere Molkereien in ganz Dänemark aus.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Antrag auf Eintragung von „Havarti“ als geschützte geografische Angabe gründet sich auf seinen besonderen Ruf und das Verfahren zu seiner Herstellung.

Etablierter Ruf

„Havarti“ ist ein sehr altes dänisches Wort, das auf die Wikingerzeit zurückgeht. Es leitet sich aus dem Wort „avarti“ her und bezeichnet ein üppig bewachsenes, blühendes Flussufer. Der Name „Havarti“ geht auf Hanne Nielsen zurück, die Ende des 19. Jahrhunderts auf dem Gutshof Havartigården in Holte bei Kopenhagen in der Käseerzeugung tätig war. Von 1866 bis 1890 machte sie die Käseproduktion des Havartigården in ganz Dänemark berühmt und wurde schließlich königliche Hoflieferantin.

„Havarti“ genießt sowohl innerhalb als auch außerhalb der Europäischen Union den Ruf einer dänischen Käsespezialität. Laut einer aktuellen Verbraucherumfrage der Firma Zapera kennt die große Mehrzahl der dänischen Verbraucher „Havarti“ und assoziiert diesen Käse mit Dänemark. Da sich die Herstellung und der Verbrauch von „Havarti“ auf Dänemark konzentrieren, ist die Käsesorte hauptsächlich bei den dänischen Verbrauchern bekannt. Fast 90 % der befragten Dänen kennen „Havarti“, und nahezu 80 % der Befragten verbinden „Havarti“ mit Dänemark. In anderen Mitgliedstaaten ist „Havarti“ gut einem Drittel der Verbraucher ein Begriff.

Die dänische Molkereiwirtschaft hat mit der Käsesorte „Havarti“ an vielen Messen und Wettbewerben sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene teilgenommen und dabei zahlreiche Auszeichnungen errungen. Bei nationalen Messen ist „Havarti“ bereits seit über 60 Jahren eine feste Größe, so etwa auf der Landesmesse und den Bezirksmessen der dänischen Molkereiwirtschaft. Darüber hinaus wird „Havarti“ regelmäßig bei der „Wisconsin Cheese Makers Association“ ausgestellt und wurde dort bereits mit mehreren Preisen ausgezeichnet. Ebenso verweisen zahlreiche internationale Fachpublikationen in dem Bereich auf den dänischen Ursprung der Käsesorte.

„Havarti“ nimmt mittlerweile in der dänischen Käseproduktion eine bedeutende Stellung ein: So stieg der Anteil dieser Sorte, der Ende des Zweiten Weltkriegs noch 1 % bis 2 % betrug, im Laufe der folgenden 50 Jahre bis auf 16 % in den 1970ern. Heute (2008) macht die Herstellung von „Havarti“ mit 32 700 Tonnen ca. 10,2 % der dänischen Gesamtkäseproduktion aus.

Herstellungsverfahren

Das Verfahren zur Herstellung von „Havarti“ ist seit dem Jahr 1921 dokumentiert. Es war und ist nach wie vor Grundbestandteil der Ausbildung dänischer Molkereifachkräfte, und in zahlreichen Lehrbüchern wird dementsprechend auf die Herstellung von „Havarti“ eingegangen. Vor allem drei Phasen des Herstellungsverfahrens bestimmen den Charakter dieser Käsesorte: Die Steuerung und das Zusammenspiel der genannten Phasen sind ausschlaggebend dafür, dass der Käse die beschriebenen Merkmale ausbildet. Durch das Know-how, das im Laufe aller Jahre in den dänischen Molkereibetrieben aufgebaut wurde, verfügen diese über einen einzigartigen Erfahrungsschatz. Es ist deshalb wichtig, dass die Erzeugung von „Havarti“ in dänischen Molkereien erfolgt, in denen Molkereifachkräfte, -techniker und -ingenieure über viele Jahre hinweg eine umfassende Aus- und Weiterbildung in der zu verwendenden Technologie speziell für diese Käsesorte durchlaufen haben. Die vorliegende Beschreibung der Käsesorte wurde in die Ministerialverordnung des dänischen Landwirtschaftsministeriums vom 13. März 1952 aufgenommen und ist heute nach wie vor in der Ministerialverordnung Nr. 2 vom 4. Januar 2013 bezüglich Milcherzeugnissen u. a. enthalten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.