

Journal officiel

de l'Union européenne

C 20



Édition
de langue française

Communications et informations

57^e année
23 janvier 2014

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPEENNE

Commission européenne

2014/C 20/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7116 — Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp) ⁽¹⁾	1
2014/C 20/02	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	2
2014/C 20/03	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	3
2014/C 20/04	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	4

FR

Prix:
3 EUR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2014/C 20/05	Taux de change de l'euro	5
2014/C 20/06	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	6

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

Secrétariat de l'AELE

2014/C 20/07	Annonce — Publication de l'intention d'Oppland County de conclure trois contrats concernant les transports publics par autobus, en vertu de l'article 7, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1370/2007 du Parlement européen et du Conseil relatif aux services publics de transport de voyageurs par chemin de fer et par route, et abrogeant les règlements (CEE) n° 1191/69 et (CEE) n° 1107/70 du Conseil	7
--------------	--	---

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2014/C 20/08	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	9
--------------	---	---



II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.7116 — Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 20/01)

Le 15 janvier 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7116.

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE
Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 20/02)

Date d'adoption de la décision	25.10.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.37400 (13/N)	
État membre	Lituanie	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	2007–2013 m. regioninės pagalbos žemėlapio taikymo pratęsimas iki 2014 m. birželio 30 d.	
Base juridique	Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimo „Dėl Lietuvos Respublikos regioninės pagalbos žemėlapio patvirtinimo“ projektas	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Développement régional	
Forme de l'aide	Autres — La notification concerne la prolongation de la carte des aides à finalité régionale existante. Toutes les formes d'aide sont possibles.	
Budget	—	
Intensité	—	
Durée	31.12.2013-30.6.2014	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ūkio ministerija Gedimino pr. 38 LT-01104 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2014/C 20/03)

Date d'adoption de la décision	26.11.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.37202 (13/N)	
État membre	Royaume-Uni	
Région	Wales	Zones mixtes
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Finance Wales JEREMIE Fund	
Base juridique	Section 60 Government of Wales Act 2006 Section 1 Welsh Development Agency Act 1975	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Capital-investissement	
Forme de l'aide	Fourniture de capital-investissement	
Budget	Budget global: 150 Mio GBP	
Intensité	—	
Durée	jusqu'au 31.12.2015	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE
Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2014/C 20/04)

Date d'adoption de la décision	12.12.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.37226 (13/N)	
État membre	Royaume-Uni	
Région	Wales	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Welsh Assembly Government Rescue and Restructuring Scheme for SMEs	
Base juridique	Sections 1(2), (3) & (7) of the Welsh Development Agency Act 1975 and Section 70 & 71 of the Government of Wales Act 2006	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Sauvetage d'entreprises en difficulté	
Forme de l'aide	Autres	
Budget	—	
Intensité	0 %	
Durée	9.1.2009-31.12.2017	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

22 janvier 2014

(2014/C 20/05)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3566	CAD	dollar canadien	1,4876
JPY	yen japonais	141,57	HKD	dollar de Hong Kong	10,5237
DKK	couronne danoise	7,4622	NZD	dollar néo-zélandais	1,6268
GBP	livre sterling	0,81900	SGD	dollar de Singapour	1,7337
SEK	couronne suédoise	8,7958	KRW	won sud-coréen	1 450,61
CHF	franc suisse	1,2345	ZAR	rand sud-africain	14,7038
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2107
NOK	couronne norvégienne	8,3655	HRK	kuna croate	7,6385
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 472,27
CZK	couronne tchèque	27,535	MYR	ringgit malais	4,5199
HUF	forint hongrois	302,18	PHP	peso philippin	61,460
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	45,9745
PLN	zloty polonais	4,1650	THB	baht thaïlandais	44,632
RON	leu roumain	4,5266	BRL	real brésilien	3,2072
TRY	livre turque	3,0634	MXN	peso mexicain	18,0441
AUD	dollar australien	1,5291	INR	roupie indienne	83,9530

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2014/C 20/06)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par le Luxembourg

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties concernées qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie les caractéristiques des dessins de toutes les nouvelles pièces⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais leur face nationale présente un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen.

Pays émetteur: Luxembourg

Objet de la commémoration: le 175^{ème} anniversaire de l'indépendance du Grand-Duché de Luxembourg

Description du dessin:

le côté droit de la partie interne de la pièce représente l'effigie de Son Altesse Royale le Grand-Duc Henri, regardant vers la droite, tandis que le côté gauche indique les années «1839» et «2014», positionnées verticalement, ainsi que le nom du pays émetteur «LËTZEBUERG». Les inscriptions «ONOFHÄNGEGKEET» et «175 Joër» figurent dans le bas de la partie interne de la pièce.

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission: 1,4 million

Date d'émission: janvier 2014

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

SECRETARIAT DE L'AELE

Annonce

Publication de l'intention d'Oppland County de conclure trois contrats concernant les transports publics par autobus, en vertu de l'article 7, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1370/2007 du Parlement européen et du Conseil relatif aux services publics de transport de voyageurs par chemin de fer et par route, et abrogeant les règlements (CEE) n° 1191/69 et (CEE) n° 1107/70 du Conseil

(2014/C 20/07)

1. Nom et adresse de l'autorité compétente

Oppland fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Type d'attribution envisagée

Contrat attribué directement en vertu des exceptions prévues à l'article 5, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1370/2007 du Parlement européen et du Conseil.

3. Services et zones devant relever de l'attribution

Transport de voyageurs par autobus à Torpa et environs (essentiellement dans la municipalité de Nordre Land). La fourniture annuelle s'élève à environ 300 000 km.

1. Nom et adresse de l'autorité compétente

Oppland fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Type d'attribution envisagée

Contrat attribué directement en vertu des exceptions prévues à l'article 5, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1370/2007 du Parlement européen et du Conseil.

3. Services et zones devant relever de l'attribution

Transport de voyageurs par autobus à Snertingdal et à Biri dans la municipalité de Gjøvik. La fourniture annuelle s'élève à 470 000 km.

1. Nom et adresse de l'autorité compétente

Oppland fylkeskommune
Opplandstrafikk
Kirkegata 76
Postboks 988
2626 Lillehammer
NORWAY

2. Type d'attribution envisagée

Contrat attribué directement en vertu des exceptions prévues à l'article 5, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1370/2007 du Parlement européen et du Conseil.

3. Services et zones devant relever de l'attribution

Transport de voyageurs par autobus à Etnedal et à Begnadalen, essentiellement dans les villes d'Etnedal et de Bagn. La fourniture annuelle s'élève à 417 000 km.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 20/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾**

«HAVARTI»

N° CE: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Havarti»

2. État membre ou pays tiers

Danemark

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Fromage affiné à pâte demi-dure, fabriqué à base de lait pasteurisé d'origine bovine. Le lait et les produits laitiers d'une autre origine animale ne sont pas autorisés.

Teneur en eau: selon le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec (MGES), conformément au tableau ci-dessous.

Pourcentage de MGES	Teneur maximale en eau
De 30 % à moins de 40 %	54 %
De 45 % à moins de 55 %	50 %

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Pourcentage de MGES	Teneur maximale en eau
De 55 % à moins de 60 %	46 %
Plus de 60 %	42 %

Les autres caractéristiques spécifiques sont les suivantes:

Extérieur

Peut être produit avec ou sans croûte emmorgée. La surface peut être munie d'un enrobage.

Intérieur

Couleur: blanchâtre (ou ivoire) à intégralement jaunâtre

Consistance: moelleux, mais toujours facile à couper en tranches et ferme sous la dent (al dente)

Structure: nombreuses cavités de forme irrégulière de la taille d'un grain de riz (1 mm à 2 mm de largeur et jusqu'à 10 mm de longueur la plupart du temps) réparties uniformément dans le fromage. Les cavités sont généralement plus petites dans le fromage dont le pourcentage de matière grasse de l'extrait sec est de 60 %.

Odeur et saveur: délicat, acide, aromatique et plein en bouche. L'odeur et le goût deviennent plus marqués avec l'âge. L'Havarti 60+ a une consistance douce et onctueuse et un goût de crème.

Ingrédients aromatiques

Des ingrédients aromatiques peuvent être ajoutés, par exemple de la ciboulette et de l'aneth, pour autant que le goût caractéristique des aromates puisse être distingué dans le fromage.

Forme

Rond ou carré.

Maturation

Le processus de maturation donnant au Havarti son goût et sa texture caractéristiques est le suivant:

Avec croûte: affinage par la morge pendant 1 à 2 semaines à une température comprise entre 14 °C et 18 °C, suivi d'un affinage à une température comprise entre 8 °C et 12 °C pendant 1 à 3 semaines.

Sans croûte: affinage pendant 3 semaines à une température comprise entre 12 et 20 °C.

L'Havarti peut être expédié de l'entreprise d'élaboration dans une autre entreprise en vue de traitements ultérieurs, notamment l'affinage, ou d'un stockage avant d'avoir atteint l'âge précité, mais les fromages ne doivent pas quitter cette autre entreprise avant d'avoir atteint l'âge minimum.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'Havarti doit être fabriqué et affiné en salles d'affinage au Danemark. Les phases suivantes de la méthode de fabrication se distinguent particulièrement du processus généralement mis en œuvre pour fabriquer des produits semblables: transfert du caillé dans les formes, pressage du caillé, stockage du fromage pendant les deux ou trois premières semaines. Ces trois phases sont décrites ci-dessous.

Transfert du caillé dans les formes

Une fois le caillé arrivé au niveau de fermeté requis, le petit-lait est séparé du caillé. Il est essentiel à ce stade de veiller à ce que le caillé séparé soit entièrement dépourvu de grumeaux avant d'être versé dans des formes. Pour y parvenir, la vitesse/l'intensité de la séparation du petit-lait sont déterminés précisément suivant la méthode et la capacité de remplissage des formes. Il est de surcroît essentiel que le

caillé atteigne une structure lui permettant de supporter cette opération. Il ne doit toutefois pas être d'une fermeté empêchant ou gênant le pressage ultérieur, ce qui empêcherait le fromage de présenter les caractéristiques de goût et de consistance de l'Havarti.

Pressage du caillé

Le caillé dans la forme n'est pas pressé, ou ne l'est que très légèrement, de manière à assurer la formation et la conservation de la structure décrite au point 3.2 «Intérieur». Le fromage est donc principalement «pressé» sous son propre poids. Pour parvenir à la structure souhaitée et maintenir la cohésion du fromage, la température au début de cette phase doit rester à 41 °C. C'est au cours de cette phase que la teneur en eau finale du fromage est déterminée. Elle est également décisive s'agissant de donner au fromage la consistance et le goût souhaités.

Stockage du fromage pendant les deux ou trois premières semaines

Le fromage, qu'il nécessite une maturation en surface ou soit dépourvu de croûte, sera conservé à une température en baisse tout au long de la période de maturation, comprise entre 12 et 20 degrés. En général, la maturation des fromages se déroule à des températures inférieures à celles indiquées ici.

La gestion et l'interaction de ces phases sont essentielles pour permettre au fromage d'atteindre les caractéristiques décrites.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Il existe quatre indications du pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec: 30+, 45+, 55+, 60+. L'Havarti contenant au moins 60 % de matière grasse dans son extrait sec peut porter la dénomination «flødehavarti» (Havarti-crème). Les 45 % de matière grasse dans l'extrait sec servent de référence à des allégations nutritionnelles similaires relatives au pourcentage de matière grasse.

Lorsqu'un arôme est ajouté au fromage, l'ajout de l'ingrédient aromatique conférant son caractère au fromage doit figurer dans la désignation ou accompagner cette dernière.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Danemark

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Il existe au Danemark une longue et fière tradition de production de produits laitiers. L'industrie laitière danoise dispose d'une communauté professionnelle unique et d'un niveau de compétences élevé dont les traces remontent jusqu'en 1921. Ces compétences auraient été développées pendant plus de 100 ans.

Depuis la fin du XIX^e siècle, le Danemark enseigne la transformation du lait à des techniciens laitiers qualifiés dans des écoles spéciales — l'école de laiterie de Ladelund et l'école de laiterie de Dalum. L'enseignement de la production de fromage égoutté s'est basé sur le Havarti.

Le Danemark dispense depuis 1921 une formation universitaire en science et technologie laitières et est actuellement l'un des rares pays au monde où cette formation subsiste.

5.2. Spécificité du produit

L'Havarti est un fromage égoutté, une caractéristique due à la manière dont le caillé est versé dans des formes et ensuite pressé. Le fromage est reconnaissable aux nombreux trous de formes irrégulières de la taille de grains de riz, uniformément répartis dans le fromage. L'Havarti se caractérise par sa saveur délicate, acide et aromatique, mais aussi discrètement moelleuse. Il est tendre, mais reste facile à découper en tranches, une caractéristique marquée par la consistance «al dente». Ce fromage égoutté a été produit pour la première fois au Danemark en 1921, lorsque le Suisse G. Morgenthaler a enseigné à deux techniciens laitiers de deux laiteries — Ruds Vedby et Hallebygaard dans le Seeland — la manière de produire un fromage égoutté entièrement nouveau. Ce fromage a rencontré un franc succès et sa production s'est étendue à de nombreuses autres laiteries dans tout le Danemark.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La protection du Havarti en tant qu'indication géographique protégée se fonde sur la réputation et la méthode de production spécifiques du Havarti.

Réputation

«Havarti» est un mot danois très ancien datant de l'époque viking. Il provient du mot «avarti», qui désigne une berge luxuriante et florissante. Le nom «Havarti» fait référence à Hanne Nielsen et à son travail dans le cadre de la production de fromage au sein de l'exploitation agricole d'Havartigård à Holte, dans les environs de Copenhague, à la fin du XIX^e siècle. Entre 1866 et 1890, Hanne Nielsen a rendu la production de fromage d'Havartigård célèbre dans tout le pays et est devenue fournisseuse officielle du palais royal.

L'Havarti a, au sein comme à l'extérieur de la société, la réputation d'être une spécialité d'origine danoise. Selon une étude menée récemment auprès des consommateurs par Zapera, la très grande majorité des consommateurs danois connaissent l'Havarti et le considèrent comme danois. La production et la consommation d'Havarti étant concentrées au Danemark, c'est parmi les consommateurs de ce pays que ce fromage est également le plus connu. Près de 90 pour cent des Danois interrogés connaissent l'Havarti et près de 80 pour cent d'entre eux établissent un lien entre l'Havarti et le Danemark. Dans les autres États membres, plus du tiers des consommateurs connaissent l'Havarti.

Le secteur laitier danois a participé à des expositions et à des concours au niveau national et international avec l'Havarti — et a obtenu de nombreuses distinctions. L'Havarti participe aux expositions nationales depuis plus de 60 ans. Participant incontournable à l'exposition laitière nationale et aux expositions régionales, l'Havarti est également fréquemment représenté à la Wisconsin Cheese Makers Association, où il a remporté plusieurs prix. Par ailleurs, de très nombreux ouvrages de référence internationaux citent l'origine danoise du fromage.

L'Havarti occupe une place importante dans la production de fromage danoise, puisque la part qu'il représente est passée de 1-2 % à la fin de la Seconde Guerre mondiale à 16 % 50 ans plus tard dans les années 70. Actuellement (2008), l'Havarti représente environ 10,2 % (32 700 tonnes) de l'ensemble de la production fromagère danoise.

Méthode de production

Les premiers documents pédagogiques relatifs à la production de l'Havarti datent de 1921. L'apprentissage a été et demeure un élément très naturel de la formation en produits laitiers au Danemark, raison pour laquelle la production de l'Havarti est présentée dans de très nombreux manuels. Trois phases sont déterminantes pour la spécificité du fromage dans le cadre du processus de production. La gestion de ces phases et leur interaction sont déterminantes pour que le fromage présente les caractéristiques décrites. Le savoir-faire accumulé tout au long de ces années dans les laiteries danoises a donné naissance à une expérience sans pareil. Il est donc important que la production d'Havarti se déroule au sein de laiteries danoises dans lesquelles les techniciens laitiers, les techniciens supérieurs en laiterie et les ingénieurs laitiers ont bénéficié d'une formation et d'un enseignement approfondis relatifs à la technologie permettant de produire ce type de fromage. Cette description du fromage a été intégrée dans le décret du ministère de l'agriculture du 13 mars 1952 et figure toujours dans le décret n° 2 du 4 janvier 2013 relatif aux produits laitiers notamment.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (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⁾ Cf. note 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR