

# Dziennik Urzędowy

## Unii Europejskiej

C 20



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 57

23 stycznia 2014

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

II *Komunikaty*

## KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

**Komisja Europejska**

2014/C 20/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.7116 – Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 20/02	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń <sup>(1)</sup> .....	2
2014/C 20/03	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń <sup>(1)</sup> .....	3
2014/C 20/04	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń <sup>(1)</sup> .....	4

PL

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG*(Ciąg dalszy na następnej stronie)*

IV *Informacje*

## INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

**Komisja Europejska**

2014/C 20/05	Kursy walutowe euro .....	5
2014/C 20/06	Nowa strona narodowa obiegowych monet euro .....	6

## ZAWIADOMIENIA DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

**Sekretariat EFTA**

2014/C 20/07	Ogłoszenie – Ogłoszenie o zamiarze zawarcia przez hrabstwo Oppland trzech umów dotyczących lokalnego, publicznego transportu autobusowego zgodnie z art. 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1370/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczącego usług publicznych w zakresie kolejowego i drogowego transportu pasażerskiego oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 1191/69 i (EWG) nr 1107/70.....	7
--------------	--	---

V *Ogłoszenia*

## INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2014/C 20/08	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....	9
--------------	---	---



## II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa COMP/M.7116 – Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 20/01)

W dniu 15 stycznia 2014 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
  - w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32014M7116. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).
-

**Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE****Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 20/02)

Data przyjęcia decyzji	25.10.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.37400 (13/N)	
Państwo członkowskie	Litwa	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	2007–2013 m. regioninės pagalbos žemėlapio taikymo pratęsimas iki 2014 m. birželio 30 d.	
Podstawa prawna	Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimo „Dėl Lietuvos Respublikos regioninės pagalbos žemėlapio patvirtinimo“ projektas	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Rozwój regionalny	
Forma pomocy	Pozostałe – Zgłoszenie odnosi się do przedłużenia obecnej mapy pomocy regionalnej. Dopuszczalne są wszystkie formy pomocy.	
Budżet	—	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	31.12.2013–30.6.2014	
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Ūkio ministerija Gedimino pr. 38 LT-01104 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

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

**Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE****Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 20/03)

Data przyjęcia decyzji	26.11.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.37202 (13/N)	
Państwo członkowskie	Zjednoczone Królestwo	
Region	Wales	Obszary mieszane
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Finance Wales JEREMIE Fund	
Podstawa prawna	Section 60 Government of Wales Act 2006 Section 1 Welsh Development Agency Act 1975	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Kapitał podwyższonego ryzyka	
Forma pomocy	Dostarczenie kapitału podwyższonego ryzyka	
Budżet	Całkowity budżet: 150 GBP (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	Do 31.12.2015	
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

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

**Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE****Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 20/04)

Data przyjęcia decyzji	12.12.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.37226 (13/N)	
Państwo członkowskie	Zjednoczone Królestwo	
Region	Wales	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Welsh Assembly Government Rescue and Restructuring Scheme for SMEs	
Podstawa prawna	Sections 1(2), (3) & (7) of the Welsh Development Agency Act 1975 and Section 70 & 71 of the Government of Wales Act 2006	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Pomoc na ratowanie	
Forma pomocy	Pozostałe	
Budżet	—	
Intensywność pomocy	0 %	
Czas trwania	9.1.2009–31.12.2017	
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

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

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

22 stycznia 2014 r.

(2014/C 20/05)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3566	CAD	Dolar kanadyjski	1,4876
JPY	Jen	141,57	HKD	Dolar Hongkongu	10,5237
DKK	Korona duńska	7,4622	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6268
GBP	Funt szterling	0,81900	SGD	Dolar singapurski	1,7337
SEK	Korona szwedzka	8,7958	KRW	Won	1 450,61
CHF	Frank szwajcarski	1,2345	ZAR	Rand	14,7038
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	8,2107
NOK	Korona norweska	8,3655	HRK	Kuna chorwacka	7,6385
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 472,27
CZK	Korona czeska	27,535	MYR	Ringgit malezyjski	4,5199
HUF	Forint węgierski	302,18	PHP	Peso filipińskie	61,460
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	45,9745
PLN	Złoty polski	4,1650	THB	Bat tajlandzki	44,632
RON	Lej rumuński	4,5266	BRL	Real	3,2072
TRY	Lir turecki	3,0634	MXN	Peso meksykańskie	18,0441
AUD	Dolar australijski	1,5291	INR	Rupia indyjska	83,9530

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

**Nowa strona narodowa obiegowych monet euro**

(2014/C 20/06)



*Strona narodowa nowej obiegowej monety okolicznościowej o nominale 2 euro emitowanej przez Luksemburg*

Obiegowe monety euro mają status prawnego środka płatniczego w całej strefie euro. W celu poinformowania ogółu społeczeństwa, a także podmiotów obracających monetami w ramach swojej działalności Komisja ogłasza opis wszystkich nowych wzorów monet euro <sup>(1)</sup>. Zgodnie z konkluzjami Rady z dnia 10 lutego 2009 r. <sup>(2)</sup>, państwom członkowskim strefy euro oraz państwom, które zawarły układ monetarny z Unią Europejską przewidujący emisję monet euro, przysługuje prawo do emisji okolicznościowych obiegowych monet euro, przy czym emisja ta musi spełniać określone warunki, a w szczególności monety muszą mieć nominalną wartość 2 euro. Monety okolicznościowe mają parametry techniczne zwykłych obiegowych monet o nominale 2 euro, lecz na ich stronie narodowej znajduje się wzór okolicznościowy mający istotne symboliczne znaczenie dla danego państwa lub całej Europy.

**Państwo emitujące:** Luksemburg

**Upamiętniane wydarzenie:** 175-lecie niepodległości Wielkiego Księstwa Luksemburga

**Opis motywu:**

W wewnętrznej części monety, po jej prawej stronie znajduje się wizerunek Jego Wysokości Wielkiego Księcia Henryka patrzącego w prawo, a po lewej stronie – pionowo umieszczono lata „1839” i „2014” oraz nazwę państwa emitującego „LËTZEBUERG”. Napisy „ONOFHÄNGEGKEET” i „175 Joër” są widoczne na dole wewnętrznej części monety.

Na zewnętrznym otoku monety umieszczonych jest dwanaście gwiazd flagi europejskiej.

**Planowany nakład:** 1,4 mln

**Data emisji:** Styczeń 2014 r.

---

<sup>(1)</sup> Zob. Dz.U. C 373 z 28.12.2001, s. 1, zawierający odniesienie do wszystkich stron narodowych monet, które zostały wyemitowane w 2002 r.

<sup>(2)</sup> Zob. konkluzje Rady ds. Gospodarczych i Finansowych z dnia 10 lutego 2009 r. i zalecenie Komisji z dnia 19 grudnia 2008 r. w sprawie wspólnych wytycznych dotyczących narodowych stron i emisji monet euro przeznaczonych do obiegu (Dz.U. L 9 z 14.1.2009, s. 52).



## ZAWIADOMIENIA DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

### SEKRETARIAT EFTA

#### Ogłoszenie

**Ogłoszenie o zamiarze zawarcia przez hrabstwo Oppland trzech umów dotyczących lokalnego, publicznego transportu autobusowego zgodnie z art. 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1370/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczącego usług publicznych w zakresie kolejowego i drogowego transportu pasażerskiego oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 1191/69 i (EWG) nr 1107/70**

(2014/C 20/07)

#### 1. Nazwa i adres właściwego organu

Oppland fylkeskommune  
Opplandstrafikk  
Kirkegata 76  
Postboks 988  
2626 Lillehammer  
NORWAY

#### 2. Przewidywany tryb udzielenia zamówienia

Bezpośrednie udzielenie zamówienia z uwzględnieniem wyjątków przewidzianych w art. 5 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1370/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady.

#### 3. Usługi i obszary potencjalnie objęte zamówieniem

Autobusowy transport pasażerski w miejscowości Torpa i okolicy (głównie w gminie Nordre Land). Transport na tym obszarze wynosi około 300 000 km rocznie.

#### 1. Nazwa i adres właściwego organu

Oppland fylkeskommune  
Opplandstrafikk  
Kirkegata 76  
Postboks 988  
2626 Lillehammer  
NORWAY

#### 2. Przewidywany tryb udzielenia zamówienia

Bezpośrednie udzielenie zamówienia z uwzględnieniem wyjątków przewidzianych w art. 5 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1370/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady.

#### 3. Usługi i obszary potencjalnie objęte zamówieniem

Autobusowy transport pasażerski w miejscowościach Snertingdal i Biri w gminie Gjøvik. Transport na tym obszarze wynosi około 470 000 km rocznie.

#### 1. Nazwa i adres właściwego organu

Oppland fylkeskommune  
Opplandstrafikk  
Kirkegata 76  
Postboks 988  
2626 Lillehammer  
NORWAY

**2. Przewidywany tryb udzielenia zamówienia**

Bezpośrednie udzielenie zamówienia z uwzględnieniem wyjątków przewidzianych w art. 5 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1370/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady.

**3. Usługi i obszary potencjalnie objęte zamówieniem**

Autobusowy transport pasażerski w miejscowościach Etnedal i Begnadalen, głównie w gminach Etnedal i Bagn. Transport na tym obszarze wynosi około 417 000 km rocznie.

---

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2014/C 20/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„HAVARTI”**

NR WE: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Havarti”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Ser półtwardy, dojrzewający, wyprodukowany z pasteryzowanego mleka krowiego. Mleko i produkty mleczne pochodzące od innych zwierząt nie są dopuszczone.

Wilgotność zależna od zawartości tłuszczu i suchej masy, jak podano w poniższej tabeli.

Zawartość tłuszczu w suchej masie	Maksymalna wilgotność
Od 30 % do < 40 %	54 %
Od 45 % do < 55 %	50 %

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zawartość tłuszczu w suchej masie	Maksymalna wilgotność
Od 55 % do < 60 %	46 %
Od 60 %	42 %

Inne specyficzne właściwości:

#### Z e w n ę t r z n e

Ser może być produkowany ze skórką powstałą w wyniku dojrzewania na maź lub bez takiej skórki. Powierzchnia może być powlekana.

#### W e w n ę t r z n e

Ubarwienie: białawy (albo w kolorze kości słoniowej) do czysto żółtego.

Konsystencja: miękki, ale nadal nadający się do krojenia i jędrny (*al dente*).

Struktura: liczne, nieregularnie ukształtowane oczka wielkości ziaren ryżu (zazwyczaj o szerokości 1–2 mm i o długości dochodzącej do 10 mm), równomiernie rozmieszczone w serze. W serze o zawartości tłuszczu wynoszącej 60 % w suchej masie występują wyłącznie mniejsze oczka.

Zapach i smak: łagodny, kwaskowaty, aromatyczny, w miarę wyrazisty. Im ser starszy, tym wyrazistszy jego zapach i smak. Ser „Havarti” 60+ ma miękką, kremową konsystencję i śmietankowy smak.

#### D o d a t k i s m a k o w e

Można dodawać przyprawy, np. szczypior lub koper, o ile charakterystyczny smak przyprawy jest możliwy do wycucia w serze.

#### K s z t a ł t

Okrągły lub kwadratowy.

#### D o j r z e w a n i e

Charakterystyczny dla siebie smak i strukturę „Havarti” osiąga w wyniku następującego procesu dojrzewania:

ze skórką: dojrzewanie na maź przez 1–2 tygodnie w temperaturze 14–18 °C, a następnie dojrzewanie przez 1–3 tygodnie w temperaturze 8–12 °C;

bez skórki: dojrzewanie przez 3 tygodnie w temperaturze 12–20 °C.

Przed osiągnięciem tego wieku ser „Havarti” można przesłać z zakładu produkcyjnego do innego przedsiębiorstwa w celu dalszego przetwarzania – w tym dojrzewania – lub magazynowania, ale przedsiębiorstwo takie nie może wprowadzać tego sera do obrotu przed osiągnięciem przez ten ser minimalnego wieku.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

„Havarti” należy produkować i poddawać dojrzewaniu w dojrzewalniach sera w Danii. Metoda produkcji tego sera różni się od zwykłych procesów produkcji porównywalnych produktów szczególnie poprzez następujące fazy: przeniesienie skrzepu do form; spajanie skrzepu; leżakowanie sera przez pierwsze 2–3 tygodnie. Poniżej przedstawiono bardziej szczegółowy opis tych trzech faz.

#### Przeniesienie skrzepu do form

Gdy skrzep osiągnie odpowiednią zwięzłość, oddziela się go od serwatki. Bardzo ważne jest, by w oddzielnym skrzepie przed włożeniem go do form nie było żadnych grudek. Osiąga się to poprzez dokładne regulowanie szybkości/intensywności oddzielania serwatki zgodnie z metodyką i wydajnością

napękania form. Zasadnicze znaczenie ma ponadto, by skrzep osiągnął właściwości, dzięki którym nie ulegnie uszkodzeniu w trakcie tego procesu. Skrzep nie może jednak być tak zwięzły, by uniemożliwiało to lub utrudniało jego późniejsze spojenie, co przeszkodziłoby w osiągnięciu przez „Havarti” charakterystycznych dla niego cech w zakresie smaku i konsystencji.

#### Spojenie skrzepu

Skrzepu w formie nie poddaje się prasowaniu wcale albo poddaje się go mu w niewielkim stopniu, aby zapewnić utworzenie i zachowanie konsystencji opisanej w pkt 3.2 w sekcji zatytułowanej „Wewnętrzne”. Ser podlega więc przede wszystkim samoprasowaniu. W celu uzyskania pożądanej struktury, przy jednoczesnym zachowaniu zwartości sera, temperatura na początku tej fazy powinna utrzymywać się na poziomie do 41 °C. To właśnie ta faza decyduje o ostatecznej wilgotności sera, a ta ma zasadnicze znaczenie dla uzyskania pożądanej konsystencji i pożadanego smaku.

#### Leżakowanie sera przez pierwsze 2–3 tygodnie

Zarówno sery przeznaczone do dojrzewania powierzchniowego jak i te, które mają być wyprodukowane bez skórki, przechowuje się w temperaturze obniżanej w miarę upływu czasu, leżącej w zakresie 12–20 °C. Temperatury te są wyższe niż normalna temperatura dojrzewania serów.

Kontrola przedstawionych wyżej faz i ich koordynacja są czynnikami o decydującym znaczeniu dla uzyskania wspomnianych wyżej cech charakterystycznych.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Zawartość tłuszczu w suchej masie podawana jest czterostopniowo, tj. 30+, 45+, 55+ 60+. „Havarti” o zawartości tłuszczu wynoszącej minimum 60 % można oznaczyć nazwą „śmietankowy” (flødehavarti). 45 % w suchej masie stosuje się jako punkt odniesienia pod względem zawartości tłuszczu do celów porównawczych oświadczeń żywieniowych.

Jeśli do sera dodany jest smak, dodatek smakowy nadający serowi charakterystyczny smak musi stanowić część nazwy produktu lub być podawany w związku z jego nazwą.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Dania.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Dania może poszczycić się długoletnimi tradycjami w sektorze mleczarskim. Mleczarstwo jest w Danii wyjątkową wspólnotą fachową; można udokumentować, że wysoki poziom wiedzy specjalistycznej sięga roku 1921, a jego uzyskanie zajęło, jak się mniema, ponad 100 lat.

Od końca XIX w. w Danii – w specjalnych szkołach Ladelund Mejeriskole i Dalum Mejeriskole – kształcą się fachowi mleczarzy w zakresie przetwórstwa mleka. Kształcenie w zakresie produkcji sera odsączonego bazuje na „Havarti”.

Od 1921 r. istnieje w Danii kierunek studiów wyższych w zakresie nauki i technologii mleczarstwa; do dziś Dania jest jednym z niewielu państw, w których kierunek ten istnieje.

#### 5.2. Specyfika produktu

„Havarti” jest tzw. serem odsączanym, co ma związek z cechami charakterystycznymi procesu napękania form skrzepem i procesu spajania skrzepu. Ser rozpoznać można dzięki wielu nieregularnie ukształtowanym oczkom o wielkości ziaren ryżu, równomiernie rozmieszczonym w serze. „Havarti” posiada charakterystyczny łagodny i kwaskowaty smak, który jednocześnie jest aromatyczny z odcieniem wyrazistości. Ser ten jest miękki, ale można go nadal kroić, a zwieńczeniem jego cech jest jego jedrność *al dente*. Ten odsączany ser wyprodukowano w Danii po raz pierwszy w 1921 r., kiedy to G. Morgenthaler ze Szwajcarii nauczył dwóch mleczarzy z mleczarni Ruds Vedby i Hallebygaard na Zelandii, jak wyprodukować zupełnie nowy ser odsączany. Przedsięwzięcie to okazało się być wielkim sukcesem i produkcja nowych serów rozprzestrzeniła się z tych dwóch mleczarni na inne mleczarnie w całej Danii.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Ochrona „Havarti” jako oznaczenia geograficznego oparta jest na renomie „Havarti” i metodzie jego produkcji.

#### Renoma

„Havarti” jest bardzo starym duńskim słowem, którego tradycja sięga czasów wikingów. Wywodzi się ono od słowa „avarti” i oznacza brzeg rzeki pełen bujnej, kwitnącej roślinności. Nazwa „Havarti” wiąże się z Hanne Nielsen i jej pracą w zakresie produkcji serów, którą prowadziła ona w gospodarstwie Havartigården pod Holte – miastem w pobliżu Kopenhagi – w drugiej połowie XIX w. Od 1866 r. do 1890 r. Hanne Nielsen rozslawiła produkcję sera w Havartigården w całej Danii, osiągając rangę dostawcy na dwór królewski.

„Havarti” cieszy się zarówno we Wspólnocie, jak i poza nią opinią specjału pochodzącego z Danii. Zgodnie z aktualnym badaniem konsumentów przeprowadzonym przez Zopera przeważająca część duńskich konsumentów zna ser „Havarti” i kojarzy go z Danią. Fakt, że produkcja i konsumpcja „Havarti” skoncentrowana jest w Danii, powoduje, że „Havarti” jest najlepiej znany właśnie konsumentom w Danii. Prawie 90 % ankietowanych Duńczyków zna „Havarti”, a prawie 80 % z nich kojarzy „Havarti” z Danią. W innych państwach członkowskich prawie 1/3 konsumentów zna „Havarti”.

„Havarti” było prezentowane przez duńskie zakłady mleczarskie na wystawach i wystawiane w konkursach na poziomie krajowym i międzynarodowym, gdzie ser ten zdobył wiele wyróżnień. Ser „Havarti” jest już od ponad 60 lat stałą częścią międzynarodowych wystaw, a dzięki uczestnictwu w krajowej wystawie mleczarskiej oraz wystawie okręgowej reprezentowany jest też nierzadko na Wisconsin Cheese Makers Association, gdzie zdobył wiele nagród. Poza tym wiele międzynarodowych leksykonów serowych podaje fakt duńskiego pochodzenia sera.

„Havarti” stanowi znaczną część duńskiej produkcji serów; jego udział w produkcji serów wzrósł w przeciągu 50 lat, w okresie od końca II wojny światowej do lat 70-tych XX w. z 1–2 % do 16 %. Obecnie (w 2008 r.) udział procentowy „Havarti” w całkowitej produkcji sera w Danii wynosi 10,2 %, obejmując 32 700 ton sera.

#### Metoda produkcji

Udokumentowana nauka o produkcji „Havarti” sięga 1921 r. Nauka o produkcji „Havarti” stanowi nadal naturalną część pedagogicznego pensum duńskich szkół mleczarstwa i z tego powodu wiele podręczników zawiera odniesienia do produkcji „Havarti”. O charakterystyce sera decydują zwłaszcza trzy fazy procesu produkcji. Kontrola tych wyżej wymienionych faz i ich koordynacja są czynnikami o decydującym znaczeniu dla uzyskania opisanych wyżej cech charakterystycznych. Owocem wiedzy specjalistycznej zgromadzonej przez duńskie mleczarnie w ciągu tych lat jest powstanie wyjątkowej wiedzy specjalistycznej. Dlatego właśnie ważne jest, by produkcja „Havarti” odbywała się w mleczarniach duńskich, które zatrudniają mleczarzy, techników mleczarstwa oraz technologów i inżynierów mleczarstwa od lat już dogłębnie kształconych w zakresie technologii związanej z tym właśnie rodzajem sera. Niniejszy opis sera włączono do rozporządzenia ministerstwa rolnictwa z dnia 13 marca 1952 r., a i obecnie stanowi on część rozporządzenia nr 2 z dnia 4 stycznia 2013 r. w sprawie m.in. produktów mlecznych.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation%20for%20Havarti\\_revideret\\_juli%202011\\_.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation%20for%20Havarti_revideret_juli%202011_.pdf)

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.



Portal EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>



Urząd Publikacji Unii Europejskiej  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

PL