

# Uradni list

## Evropske unije

C 20



Slovenska izdaja

### Informacije in objave

Zvezek 57

23. januar 2014

<u>Številka objave</u>	Vsebina	Stran
II <i>Sporočila</i>		
SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE		
<b>Evropska komisija</b>		
2014/C 20/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.7116 – Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 20/02	Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora <sup>(1)</sup> .....	2
2014/C 20/03	Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora <sup>(1)</sup> .....	3
2014/C 20/04	Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora <sup>(1)</sup> .....	4

**SL**
**Cena:**  
**3 EUR**
<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP

*(Nadaljevanje na naslednji strani)*

IV *Informacije*

## INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

**Evropska komisija**

2014/C 20/05	Menjalni tečaji eura .....	5
2014/C 20/06	Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku .....	6

## INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

**Sekretariat Efte**

2014/C 20/07	Obvestilo – Objava namere okrožja Oppland, da sklene tri pogodbe o javnem avtobusnem prevozu na podlagi člena 7(2) Uredbe (ES) št. 1370/2007 Evropskega parlamenta in Sveta o javnih storitvah železniškega in cestnega potniškega prevoza ter o razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 1191/69 in (EGS) št. 1107/70 .....	7
--------------	---	---

V *Objave*

## DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

2014/C 20/08	Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	9
--------------	--	---



## II

*(Sporočila)*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva COMP/M.7116 – Sixth AP Fund/Nordstjernan/Salcomp)****(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 20/01)

Komisija se je 15. januarja 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32014M7116. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

**Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU****Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora****(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 20/02)

Datum sprejetja odločitve	25.10.2013	
Referenčna številka državne pomoči	SA.37400 (13/N)	
Država članica	Litva	
Regija	—	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	2007–2013 m. regioninės pagalbos žemėlapio taikymo pratęsimas iki 2014 m. birželio 30 d.	
Pravna podlaga	Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimo „Dėl Lietuvos Respublikos regioninės pagalbos žemėlapio patvirtinimo“ projektas	
Vrsta ukrepa	shema pomoči	—
Cilj	Regionalni razvoj	
Oblika pomoči	Drugo – Priglasitev se nanaša na podaljšanje obstoječe karte regionalne pomoči. Možne so vse oblike pomoči.	
Proračun	—	
Intenzivnost	—	
Trajanje	31.12.2013–30.6.2014	
Gospodarski sektorji	Vsi gospodarski sektorji, upravičeni do pomoči	
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Ūkio ministerija Gedimino pr. 38 LT-01104 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Drugi podatki	—	

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

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

**Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU**

**Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora**

(Besedilo velja za EGP)

(2014/C 20/03)

Datum sprejetja odločitve	26.11.2013	
Referenčna številka državne pomoči	SA.37202 (13/N)	
Država članica	Združeno kraljestvo	
Regija	Wales	Mešano
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Finance Wales JEREMIE Fund	
Pravna podlaga	Section 60 Government of Wales Act 2006 Section 1 Welsh Development Agency Act 1975	
Vrsta ukrepa	shema pomoči	—
Cilj	Tvegani kapital	
Oblika pomoči	Zagotavljanje tveganega kapitala	
Proračun	Skupni proračun: 150 mio. GBP	
Intenzivnost	—	
Trajanje	do 31.12.2015	
Gospodarski sektorji	Vsi gospodarski sektorji, upravičeni do pomoči	
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Drugi podatki	—	

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

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

**Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU****Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora****(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 20/04)

Datum sprejetja odločitve	12.12.2013	
Referenčna številka državne pomoči	SA.37226 (13/N)	
Država članica	Združeno kraljestvo	
Regija	Wales	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Welsh Assembly Government Rescue and Restructuring Scheme for SMEs	
Pravna podlaga	Sections 1(2), (3) & (7) of the Welsh Development Agency Act 1975 and Section 70 & 71 of the Government of Wales Act 2006	
Vrsta ukrepa	shema pomoči	—
Cilj	Reševanje podjetij v težavah	
Oblika pomoči	Drugo	
Proračun	—	
Intenzivnost	0 %	
Trajanje	9.1.2009–31.12.2017	
Gospodarski sektorji	Vsi gospodarski sektorji, upravičeni do pomoči	
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Finance Wales Oakleigh House Park Place Cardiff CF10 3DQ UNITED KINGDOM	
Drugi podatki	—	

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

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

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

22. januarja 2014

(2014/C 20/05)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3566	CAD	kanadski dolar	1,4876
JPY	japonski jen	141,57	HKD	hongkonški dolar	10,5237
DKK	danska krona	7,4622	NZD	novozelandski dolar	1,6268
GBP	funt šterling	0,81900	SGD	singapurski dolar	1,7337
SEK	švedska krona	8,7958	KRW	južnokorejski won	1 450,61
CHF	švicarski frank	1,2345	ZAR	južnoafriški rand	14,7038
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	8,2107
NOK	norveška krona	8,3655	HRK	hrvaška kuna	7,6385
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 472,27
CZK	češka krona	27,535	MYR	malezijski ringit	4,5199
HUF	madžarski forint	302,18	PHP	filipinski peso	61,460
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	45,9745
PLN	poljski zlot	4,1650	THB	tajski bat	44,632
RON	romunski leu	4,5266	BRL	brazilski real	3,2072
TRY	turška lira	3,0634	MXN	mehiški peso	18,0441
AUD	avstralski dolar	1,5291	INR	indijska rupija	83,9530

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

**Novi motiv na nacionalni strani eurokovanecv, namenjenih obtoku**

(2014/C 20/06)



Motiv na nacionalni strani novega spominskega dvoeurskega kovanca, namenjenega obtoku, ki ga izda Luksemburg

Eurokovanci, namenjeni obtoku, so zakonito plačilno sredstvo na celotnem euroobmočju. Komisija objavi opis motivov vseh novih eurokovanecv, da bi z njim seznanila javnost in vse, ki s kovanci rokujejo <sup>(1)</sup>. V skladu s sklepi Sveta z dne 10. februarja 2009 <sup>(2)</sup> lahko države članice euroobmočja in države, ki so z Evropsko unijo sklenile monetarni sporazum o izdaji eurokovanecv, izdajo obtoku namenjene spomske eurokovance, če izpolnjujejo določene pogoje, zlasti da uporabijo samo kovanec v vrednosti 2 EUR. Takšni kovanci imajo enake tehnične lastnosti kot ostali dvoeurski kovanci, le da je na nacionalni strani kovanca vgraviran spominski motiv z velikim simbolnim pomenom v nacionalnem ali evropskem merilu.

**Država izdajateljica:** Luksemburg

**Priložnostni motiv:** 175. obletnica neodvisnosti Velikega vojvodstva Luksemburg

**Opis motiva:**

Na desni strani jedra kovanca je portret njegove kraljeve visokosti velikega vojvode Henrija s pogledom proti desni, na levi strani jedra pa so v vertikalni liniji vgravirane letnici „1839“ in „2014“ ter ime države izdajateljice „LËTZEBUERG“. Na dnu jedra kovanca sta vgravirana napisa „ONOFHÄNGEGKEET“ in „175 Joër“.

Na obročku je dvanajst zvezd evropske zastave.

**Obseg izdaje:** 1,4 milijona

**Datum izdaje:** januar 2014

<sup>(1)</sup> Za vse motive na nacionalnih straneh kovanecv, ki so bili izdani leta 2002, glej UL C 373, 28.12.2001, str. 1.

<sup>(2)</sup> Glej sklepe Sveta za ekonomske in finančne zadeve z dne 10. februarja 2009 in Priporočilo Komisije z dne 19. decembra 2008 o skupnih smernicah za nacionalne strani in izdajo eurokovanecv, namenjenih obtoku (UL L 9, 14.1.2009, str. 52).



## INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

## SEKRETARIAT EFTE

## Obvestilo

**Objava namere okrožja Oppland, da sklene tri pogodbe o javnem avtobusnem prevozu na podlagi člena 7(2) Uredbe (ES) št. 1370/2007 Evropskega parlamenta in Sveta o javnih storitvah železniškega in cestnega potniškega prevoza ter o razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 1191/69 in (EGS) št. 1107/70**

(2014/C 20/07)

**1. Ime in naslov pristojnega organa**

Oppland fylkeskommune  
Opplandstrafikk  
Kirkegata 76  
Postboks 988  
2626 Lillehammer  
NORWAY

**2. Vrsta predvidene sklenitve**

Neposredna sklenitev pogodbe na podlagi izjem iz člena 5(4) Uredbe (ES) št. 1370/2007 Evropskega parlamenta in Sveta.

**3. Storitve in območja, ki bi jih sklenitev lahko zadevala**

Avtobusni prevoz potnikov v Torpi in okolici (večinoma v občini Nordre Land). Opravljenega prevoza bo za okrog 300 000 km letno.

**1. Ime in naslov pristojnega organa**

Oppland fylkeskommune  
Opplandstrafikk  
Kirkegata 76  
Postboks 988  
2626 Lillehammer  
NORWAY

**2. Vrsta predvidene sklenitve**

Neposredna sklenitev pogodbe na podlagi izjem iz člena 5(4) Uredbe (ES) št. 1370/2007 Evropskega parlamenta in Sveta.

**3. Storitve in območja, ki bi jih sklenitev lahko zadevala**

Avtobusni prevoz potnikov v Snertingdalu in Biriju v občini Gjøvik. Opravljenega prevoza bo za okrog 470 000 km letno.

**1. Ime in naslov pristojnega organa**

Oppland fylkeskommune  
Opplandstrafikk  
Kirkegata 76  
Postboks 988  
2626 Lillehammer  
NORWAY

**2. Vrsta predvidene sklenitve**

Neposredna sklenitev pogodbe na podlagi izjem iz člena 5(4) Uredbe (ES) št. 1370/2007 Evropskega parlamenta in Sveta.

**3. Storitve in območja, ki bi jih sklenitev lahko zadevala**

Avtobusni prevoz potnikov v Etnedalu in Begnadalenu, večinoma v občinah Etnedal in Bagn. Opravljenega prevoza bo za okrog 417 000 km letno.

---

V

(Objave)

DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 20/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>****„HAVARTI“****ES št.: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime**

„Havarti“

**2. Država članica ali tretja država**

Danska

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila****3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3 Siri

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke**

Zorjeni poltrdi sir iz pasteuriziranega kravjega mleka. Mleko in mlečni izdelki drugih živali niso dovoljeni.

Vsebnost vode: odvisna od vsebnosti maščobe v suhi snovi v skladu s spodnjo preglednico:

Vsebnost maščobe v suhi snovi	Največja vsebnost vode
od 30 % do < 40 %	54 %
od 45 % do < 55 %	50 %

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Vsebnost maščobe v suhi snovi	Največja vsebnost vode
od 55 % do < 60 %	46 %
> 60 %	42 %

Druge posebne značilnosti so:

#### Z u n a n j o s t

Lahko se proizvaja z lepljivo skorjo ali brez nje. Površina je lahko premazana.

#### N o t r a n j o s t

Barva: belkasta (ali slonokoščena) do popolnoma rumenkasta.

Tekstura: mehka, vendar se zlahka razreže in je čvrsta (*al dente*).

Struktura: številne enakomerno razporejene luknjice nepravilne oblike velikosti riževega zrna (večinoma široke 1–2 mm in dolge do 10 mm). Luknjice so večinoma manjše v siru, v katerem je vsebnost maščobe v suhi snovi 60-odstotna.

Vonj in okus: blag, kisel, aromatičen in polnega okusa. Vonj in okus postaneta s staranjem izrazitejša. Sir „Havarti“ 60+ ima nežno in mastno teksturo ter kremast okus.

#### A r o m a t i č n a z e l i š č a

Dodajo se lahko aromatična zelišča, na primer drobnjak in koper, če je značilen okus začimb v siru mogoče razločiti.

#### O b l i k a

Okrogel ali kvadraten.

#### Z o r e n j e

Siru „Havarti“ daje njegov značilen okus in teksturo naslednji proces zorenja:

S skorjo: zorenje z lepljivo skorjo od enega do dveh tednov pri temperaturi med 14 °C in 18 °C, ki mu sledi zorenje od enega do treh tednov pri temperaturi med 8 °C in 12 °C.

Brez skorje: zorenje, ki traja tri tedne pri temperaturi med 12 °C in 20 °C.

Proizvajalec lahko sir „Havarti“ pošlje v drug obrat za nadaljnjo obdelavo, zlasti za nadaljnje zorenje, oziroma za skladiščenje, preden doseže navedeno starost, vendar sir tega obrata ne sme zapustiti, dokler ne doseže minimalne starosti.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja in zorenje sira „Havarti“ morata potekati v zorilnicah na Danskem. Naslednje faze načina proizvodnje se posebej razlikujejo od splošno uporabljenega procesa za proizvodnjo podobnih sirov: prenos sirnine v kalupe, stiskanje sirnine, skladiščenje sira prva dva do tri tedne. Opisane so v nadaljevanju.

#### P r e n o s s i r n i n e v k a l u p e

Ko sirnina doseže zahtevano raven čvrstosti, se od nje loči sirotka. V tej fazi je pomembno zagotoviti, da je ločena sirnina popolnoma brez keplic, preden se vlije v kalupe. Da bi to dosegli, se hitrost/intenzivnost ločevanja sirotke natančno določita glede na način in zmogljivost polnjenja kalupov. Poleg

tega je bistveno, da je struktura sirnine taka, da lahko prenese ta poseg. Čvrstost sirnine vseeno ne sme biti tolikšna, da bi preprečevala ali ovirala poznejše stiskanje, zaradi česar sir „Havarti“ ne bi imel svojega značilnega okusa in teksture.

#### Stiskanje sirnine

Sirmina v kalupu se ne stiska oziroma se stiska zelo malo, tako da se zagotovita nastanek in ohranitev strukture, opisane v točki 3.2 „Notranjost“. Sir se torej „stiska“ predvsem pod lastno težo. Za doseganje zelene strukture in ohranitev enotnosti sira mora temperatura na začetku te faze ostati pri 41 °C. V tej fazi se določi končna vsebnost vode v siru. Prav tako je odločilna za zeleno teksturo in okus sira.

#### Skladiščenje sira v prvih dveh do treh tednih

Ne glede na to, ali sir zahteva zorenje na površini ali je brez skorje, se hrani pri temperaturi, ki se med celotnim zorenjem znižuje ter se giblje med 12 °C in 20 °C. Na splošno zorenje sira poteka pri temperaturah, nižjih od navedenih.

Upravljanje teh faz in njihovo medsebojno učinkovanje sta bistveni, da lahko sir dobi opisane značilnosti.

#### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

#### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Obstajajo štiri oznake vsebnosti maščobe v suhi snovi: 30+, 45+, 55+ in 60+. Sir „Havarti“, ki vsebuje najmanj 60 % maščobe v suhi snovi, je lahko poimenovan „flødehavarti“ („kremast Havarti“). 45-odstotna vsebnost maščobe v suhi snovi se uporablja kot referenca za podobne prehranske trditve o vsebnosti maščobe.

Kadar se siru doda aroma, mora ime sira vsebovati navedbo dodanega aromatičnega zelišča, ki mu daje značilen vonj in okus, oziroma mora biti to zelišče pripisano k imenu.

### 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Danska

### 5. Povezanost z geografskim območjem

#### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Proizvodnja mlečnih izdelkov ima na Danskem dolgo in častivredno tradicijo. Danska mlečna industrija ima edinstveno in visoko usposobljeno skupnost strokovnjakov. Najstarejši zapisi s tega področja segajo v leto 1921, verjetno pa se izkušnje in znanje razvijajo že več kot sto let.

Na Danskem se od konca 19. stoletja kvalificirani mlekarji o predelavi mleka učijo v specializiranih šolah, to je v mlekarski šoli v Ladelundu in mlekarski šoli v Dalumu. Poučevanje o proizvodnji odcejenega sira temelji na siru „Havarti“.

Danska od leta 1921 omogoča univerzitetno izobraževanje na področju mlekarske znanosti in tehnologije ter je zdaj ena redkih držav na svetu s takim izobraževanjem.

#### 5.2 Posebnosti proizvoda

Sir „Havarti“ je odcejeni sir, kar je posledica načina, kako se sirmina vlija v kalupe in nato stiska. Prepoznaven je po številnih enakomerno razporejenih nepravilnih luknjicah velikosti riževega zrna. Ima značilen blag, kisel in aromatičen okus, je pa tudi malce topljiv. Čeprav je mehek, se zlahka razreže na rezine, kar je možno tudi zaradi njegove čvrste teksture („al dente“). Ta sir je bil prvič proizveden na Danskem leta 1921, ko je Švicar G. Morgenthaler dva mlekarja iz mlekarn Ruds Vedby in Hallebygaard z otoka Sjælland učil, kako proizvesti popolnoma nov odcejeni sir. Sir je doživel velik uspeh in njegova proizvodnja se je razširila na številne druge mlekarne po vsem Danskem.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Zaščita sira „Havarti“ kot zaščitene geografske označbe temelji na posebnem slovesu in načinu proizvodnje tega sira.

#### Sloves

„Havarti“ je zelo stara danska beseda iz obdobja Vikingov. Izhaja iz besede „avarti“, ki pomeni bujno poraščen in cvetoč breg. Ime „Havarti“ je povezano s Hanne Nielsen in njenim delom v proizvodnji sira na kmetijskem gospodarstvu Havartigård v mestu Holte v okolici Københavna konec 19. stoletja. Hanne Nielsen je med letoma 1866 in 1890 ponesla slavo proizvodnje sira iz Havartigårda po vsej državi ter postala uradna dobaviteljica kraljeve palače.

Sir „Havarti“ ima v družbi in zunaj nje sloves danske specialitete. Glede na potrošniško raziskavo, ki jo je pred kratkim opravila družba Zaper, velika večina danskih potrošnikov pozna ta sir in ga šteje za danskega. Ker se proizvaja in uživa predvsem na Danskem, je tudi najbolj znan prav med potrošniki te države. Več kot 90 % vprašanih Dancev pozna sir „Havarti“, skoraj 80 % pa ga povezuje z Dansko. V drugih državah članicah ga pozna več kot tretjina potrošnikov.

Danska mlečna industrija se je s sirom „Havarti“ udeležila razstav in tekmovanj na nacionalni in mednarodni ravni ter dobila številna priznanja. Sir „Havarti“ sodeluje na nacionalnih razstavah že več kot 60 let. Kot neizogiben udeleženec nacionalne razstave mlečne industrije in regionalnih razstav je pogosto zastopan tudi na razstavi združenja Wisconsin Cheese Makers Association, kjer je dobil več nagrad. Poleg tega je v številnih mednarodnih referenčnih delih omenjen danski izvor tega sira.

Sir „Havarti“ ima pomembno mesto v danski proizvodnji sira, saj se je njegov delež z 1–2 % ob koncu druge svetovne vojne povečal na 16 % 50 let pozneje v 70. letih 20. stoletja. Zdaj (2008) predstavlja približno 10,2 % (32 700 ton) celotne danske proizvodnje sira.

#### Način proizvodnje

Prvi pedagoški dokumenti o proizvodnji sira „Havarti“ izvirajo iz leta 1921. Vajeništvo je bilo in ostaja zelo običajen del izobraževanja o mlečnih izdelkih na Danskem, zaradi česar je proizvodnja sira „Havarti“ omenjena v številnih učbenikih. Tri faze procesa proizvodnje so odločilne za posebnost sira. Upravljanje teh faz in njihovo medsebojno učinkovanje sta zelo pomembna elementa, ki siru zagotavljata opisane značilnosti. Znanje, ki so ga danske mlekarne nakopičile v vseh teh letih, jim je dalo neprimerljive izkušnje. Zato je pomembno, da proizvodnja sira „Havarti“ poteka v danskih mlekarinah, v katerih so bili mlekarji, mlekarski tehnologi in mlekarski inženirji deležni temeljitega izobraževanja in usposabljanja o tehnologiji, ki omogoča proizvodnjo te vrste sira. Ta opis sira je bil vključen v dekret ministrstva za kmetijstvo z dne 13. marca 1952 in je še vedno naveden v dekretu št. 2 z dne 4. januarja 2013, ki se nanaša predvsem na mlečne izdelke.

#### Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 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> Prim. opombo 2.



EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. To spletišče omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Več informacij o Evropski uniji najdete na spletišču <http://europa.eu>.



Urad za publikacije Evropske unije  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

SL