

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 danois, 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.