C/2025/6580

11.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6580)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Esrom“

PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025 Г.

1. **Наименование на продукта**

„Esrom“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Дания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Fødevarestyrelsen [Датска администрация по ветеринарните въпроси и храните]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обяснение защо изменението попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Измененията се отнасят за редакционни промени и актуализации, които не са от съществено значение.

Заявлението за изменение на защитеното географско указание „Esrom“ не попада в обхвата на нито един от трите случая, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, за да съставлява изменение на равнището на Съюза, отнасящо се за селскостопански продукти, а именно:

а) промяна в наименованието или при използването на наименованието;

б) има риск да обезсили връзката с географската област, посочена в единния документ;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Поради това измененията в продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Esrom“ се класифицират като стандартно изменение по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изготвен единен документ*

Изготвен е единен документ, тъй като преди това такъв не е бил публикуван.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменението се отнася за раздел 2.1 „Състав“ от продуктовата спецификация*

„Esrom 20+: минимална масленост в сухото вещество 20 %; минимално съдържание на сухо вещество 47 %

Esrom 30+: минимална масленост в сухото вещество 30 %; минимално съдържание на сухо вещество 48 %

Esrom 45+: минимална масленост в сухото вещество 45 %; минимално съдържание на сухо вещество 50 %

Esrom 60+: минимална масленост в сухото вещество 60 %; минимално съдържание на сухо вещество 57 %“

се изменя по следния начин:

„Esrom може да се произвежда със следните нива на масленост:

— минимална масленост в сухото вещество 20 %; минимално съдържание на сухо вещество 47 %

— минимална масленост в сухото вещество 30 %; минимално съдържание на сухо вещество 48 %

— минимална масленост в сухото вещество 45 %; минимално съдържание на сухо вещество 50 %

— минимална масленост в сухото вещество 60 %; минимално съдържание на сухо вещество 57 %“.

Основание: Редакционно изменение.

Настоящото изменение е направено в раздел „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменението се отнася за раздел 7 „Орган по сертифициране и контрол“ от продуктовата спецификация*

Основание: Разделът е заличен, тъй като информацията за това кой отговаря за проверката на съответствието с продуктовата спецификация не се счита относима за включване в спецификацията. Освен това тази задача вече не се делегира, а се изпълнява от Датската администрация по ветеринарните въпроси и храните.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменението се отнася за раздел 8 „Етикетиране“ от продуктовата спецификация*

Текстът „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ и Esrom 60+, в зависимост от маслеността, плюс „защитено географско указание“ или „ЗГУ““ е заличен.

Основание: Изискването наименованието да се допълва от „защитено географско указание“ или „ЗГУ“ вече е приложимо и поради това не е необходимо да се възпроизвежда в продуктовата спецификация. Освен това предишният текст беше неподходящ, тъй като с него се предполагаше, че маслеността в сухото вещество може да се посочи директно заедно със защитеното географско указание „Esrom“.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменението се отнася за раздел 9 „Национални изисквания“ от продуктовата спецификация*

Целият раздел е заличен.

Основание: Няма специфични национални изисквания.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Името и адресът на групата производител са актуализирани, но иначе разделът остава непроменен*

Основание: Актуализирани са данните за контакт на групата производител.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Esrom“

ЕС №: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Esrom“

2. **Държава членка или трета държава**

Дания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

0406 90 — Други сирена

0406 90 79 — Esrom, Italico, Kernhem, Saint-Nectaire, Saint-Paulin, Taleggio

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Изцедено сирене, полутвърдо до твърдо, отлежало, произведено от датско краве мляко.

Състав:

Esrom може да се произвежда със следните нива на масленост:

1. минимална масленост в сухото вещество 20 %; минимално съдържание на сухо вещество 47 %
2. минимална масленост в сухото вещество 30 %; минимално съдържание на сухо вещество 48 %
3. минимална масленост в сухото вещество 45 %; минимално съдържание на сухо вещество 50 %
4. минимална масленост в сухото вещество 60 %; минимално съдържание на сухо вещество 57 %

Форма и тегло (цяло сирене):

а) правоъгълна: дължина около два пъти по-голяма от ширината. 1: височина 3,5—4,5 cm, тегло 0,2—0,5 kg 2: височина 4,0—7,0 cm, тегло 1,3—2,0 kg

б) правоъгълна: височина 4,0—7,0 cm, тегло най-малко 2 kg

Външен вид:

Тънка, еластична, жълтеникава до жълтеникаво-оранжева ядлива кора с ясно изразен, почти сух, тънък и равномерно оцветен в жълтеникаво-кафяво до червеникаво-кафяво слой с микрофлора. По-старите сирена имат леко мазна повърхност заради повторното формиране на микрофлората.

Цвят:

Равномерен жълтеникав до бял цвят.

Структура:

Равномерно разпределени дупки с неправилна форма и размер приблизително на оризово зърно.

Консистенция:

Еднообразна в цялото сирене. Мека, но подходяща за нарязване. Мирис и вкус: Мек, възкисел, ароматен, характеризиращ се със зреенето на повърхността. Придадените от зреенето на повърхността мирис и вкус стават преобладаващи, докато сиренето узрява.

Период на зреене:

най-малко две седмици.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

Esrom се произвежда само от мляко от географския район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Дания

5. **Връзка с географския район**

Доказателство за произход: Esrom се произвежда само от мляко от географския район. Документацията за това се проверява от органа по контрол, който трябва да докаже пред органа по акредитация, че е направил такава проверка. Поддържат се точни регистри на всички доставчици, тъй като те съставляват основата за плащанията за млякото. Преди да бъдат изпратени, сирената се етикетират в съответствие с действащото законодателство, за да се гарантира, че могат да бъдат проследени обратно до мандрата. Етикетирането се наблюдава от органите. Метод на производство: Суровото датско краве мляко се стандартизира по отношение на маслеността и се пастьоризира при ниска температура. Добавят се закваски и сирище. Сиренината се нарязва с нож при достигне на подходящата твърдост. След това сместа се бърка, отцежда се от суроватката и се загрява. Сиренината се налива във форми и след това сирената леко се пресоват. Сирената се охлаждат, осоляват, повърхността им се третират с бактериална култура и се съхраняват при висока влажност. След зреенето сирената се измиват, подсушават и опаковат. Връзка: Производството на сирената е развито от монаси от абатство Esrom през XII и XIII век. В средата на 30-те години на миналия век разработването им продължава в Държавния научноизследователски институт за млекопреработвателната промишленост. Най-напред сиренето се произвеждало в млекопреработвателното предприятие Midtsjællands Herregårdsmejeri, а след това и в други. Както в Европейския съюз, така и извън него сиренето Esrom е известно като специалитет с датски произход. Тази репутация е постигната чрез законодателни инициативи и работата, извършена от асоциацията на производителите през последните 40 години за гарантиране на качеството на продукта и за съхраняване на специфичните му традиционни характеристики.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638924859678122605/Produktspecifikation%20for%20esrom%20-%20september%202025.pdf