C/2025/6580

11.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Esrom“

PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

1. **Název produktu**

„Esrom“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Dánsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Fødevarestyrelsen (Dánská veterinární a potravinářská správa)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna spadá pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Změny se týkají redakčních změn a aktualizací, které nemají zásadní význam.

Žádost o změnu chráněného zeměpisného označení Esrom nespadá do žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie pro zemědělské produkty stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, tedy nejedná se o:

a) změnu názvu nebo používání názvu;

b) riziko, které narušuje souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

c) změnu, která znamená další omezení uvádění výrobku na trh.

Změny specifikace produktu s chráněným zeměpisným označením Esrom jsou proto klasifikovány jako standardní změna ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválených standardních změn**

1. *Vypracování jednotného dokumentu*

Byl vypracován jednotný dokument, protože dosud nebyl žádný zveřejněn.

Uvedená změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna se týká oddílu 2.1 „Složení“ specifikace produktu*

„Esrom 20+: minimální obsah tuku v sušině 20 %; minimální obsah sušiny 47 %.

Esrom 30+: minimální obsah tuku v sušině 30 %; minimální obsah sušiny 48 %.

Esrom 45+: minimální obsah tuku v sušině 45 %; minimální obsah sušiny 50 %.

Esrom 60+: minimální obsah tuku v sušině 60 %; minimální obsah sušiny 57 %.“

bylo změněno na:

„Sýr Esrom lze vyrábět s následujícím obsahem tuku:

— minimální obsah tuku v sušině 20 %; minimální obsah sušiny 47 %.

— minimální obsah tuku v sušině 30 %; minimální obsah sušiny 48 %.

— minimální obsah tuku v sušině 45 %; minimální obsah sušiny 50 %.

— minimální obsah tuku v sušině 60 %; minimální obsah sušiny 57 %.“

Odůvodnění: Redakční změna.

Tato změna byla provedena v oddíle „Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1“ jednotného dokumentu“ jednotného dokumentu.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna se týká oddílu 7 „Certifikační a kontrolní orgán“ specifikace produktu*

Odůvodnění: Tento oddíl byl vypuštěn, protože informace o tom, kdo je odpovědný za kontrolu shody se specifikací produktu, se nepovažují za relevantní pro zařazení do specifikace produktu. Navíc tento úkol již není delegován, ale nyní jej vykonává Dánská veterinární a potravinářská správa.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna se týká oddílu 8 „Označování“ specifikace produktu*

Text „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ a Esrom 60+, v závislosti na obsahu tuku“, a „chráněné zeměpisné označení“ nebo „CHZO“ byl zrušen.

Odůvodnění: Požadavek, aby byl název doplněn o „chráněné zeměpisné označení“ nebo „CHZO“, již platí, a proto jej není třeba uvádět ve specifikaci produktu. Předchozí text byl navíc nevhodný, protože předpokládal, že obsah tuku v sušině může být uveden přímo spolu s chráněným zeměpisným označením Esrom.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna se týká oddílu 9 „Vnitrostátní požadavky“ specifikace produktu*

Vypouští se celý oddíl.

Odůvodnění: Neexistují žádné zvláštní vnitrostátní požadavky.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Název a adresa seskupení producentů byly aktualizovány, ale jinak zůstává oddíl beze změny*

Odůvodnění: Byly aktualizovány kontaktní údaje seskupení producentů.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Esrom“

EU č.: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Esrom“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Dánsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

0406 90 – Ostatní sýry

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

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr vyrobený přečerpáním sýřeniny, polopevný až pevný, zralý, vyrobený z dánského kravského mléka.

Složení:

Esrom lze vyrábět s následujícím obsahem tuku:

1. minimální obsah tuku v sušině 20 %; minimální obsah sušiny 47 %.
2. minimální obsah tuku v sušině 30 %; minimální obsah sušiny 48 %.
3. minimální obsah tuku v sušině 45 %; minimální obsah sušiny 50 %.
4. minimální obsah tuku v sušině 60 %; minimální obsah sušiny 57 %;

Tvar a hmotnost (celý sýr):

a) obdélníkový: délka přibližně dvojnásobek šířky. 1: výška 3,5–4,5 cm, hmotnost 0,2–0,5 kg 2: výška 4,0–7,0 cm, hmotnost 1,3–2,0 kg

b) obdélníkový: výška 4,0–7,0 cm, hmotnost nejméně 2 kg

Povrch:

tenký, pružný, žlutavá až oranžově žlutá jedlá kůra s čistou a téměř suchou tenkou a rovnoměrnou žlutohnědou až červenohnědou vrstvou mazu. Starší sýry mají mírně mastný povrch, protože se na nich znovu tvoří maz.

Barva:

rovnoměrně žlutá až bílá.

Struktura:

rovnoměrně rozmístěné nepravidelné otvory velikosti zrnka rýže.

Konzistence:

rovnoměrná v celém sýru. Měkká, avšak sýr lze krájet. Vůně a chuť: jemná, nakyslá, aromatická, charakteristická povrchovým zráním. S rostoucím stářím se vůně a chuť povrchového zrání stávají dominantními.

Doba zrání

Nejméně dva týdny

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

Produkt Esrom se vyrábí výhradně z mléka ze zeměpisné oblasti.

3.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat v zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Dánsko

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Osvědčení původu: Produkt Esrom se vyrábí výhradně z mléka ze zeměpisné oblasti. Dokumentaci kontroluje kontrolní orgán, jenž předkládá akreditačnímu orgánu důkaz o této kontrole. O všech dodavatelích mléka jsou vedeny pečlivé záznamy, neboť tyto záznamy tvoří základ pro platby za mléko. Před odesláním jsou sýry označeny v souladu s platnou legislativou, aby bylo možné dohledat jejich původ v mlékárně. Označování kontrolují úřady. Způsob produkce: Syrové dánské kravské mléko je standardizováno z hlediska obsahu tuku a pasterizováno při nízké teplotě. Přidají se zákysy a syřidlo. Po dosažení požadované pevnosti se sýřenina odkrojí nožem. Poté se směs promíchá, zbaví syrovátky a zahřeje. Granule sýra se dají do formy a podrobí se lehkému tlaku. Sýry se zchladí, posolí, povrchově ošetří mazovou kulturou a skladují se při vysoké vlhkosti. Po dozrání se sýr umyje, usuší a zabalí. Souvislost: Původně vyráběn mnichy v klášteře Esrom v 12. a 13. století. Poté vyráběn Vládním výzkumným ústavem pro mléčný průmysl v polovině 30. let 20. století. Výrobu sýra zahájila mlékárna Midtsjællands Herregårdsmejeri a později i další mlékárny. V Unii i za jejími hranicemi je sýr „Esrom“ známý jako dánská specialita. Této pověsti bylo dosaženo díky legislativním iniciativám a čtyřicetileté práci sdružení výrobců, jež zaručily zachování tradičních typických vlastností.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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