C/2025/6580

11.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Esrom«

PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Esrom«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Danmark

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Fødevarestyrelsen

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Ændringerne vedrører redaktionelle ændringer og opdateringer uden væsentlig betydning.

Anmodningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse Esrom henhører ikke under et af de tre tilfælde i art. 24, stk. 3, i forordning (EU) No 2024/1143, hvor der er tale om en EU-ændring for landbrugsprodukter, dvs.:

a) en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen.

b) risiko for, at tilknytningen til det geografiske område nævnt i enhedsdokumentet ikke kommer i betragtning.

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

Ændring af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse Esrom klassificeres derfor som en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) No 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Enhedsdokument oprettes*

Der oprettes et enhedsdokument, idet der ikke tidligere har været offentliggjort et enhedsdokument.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 2.1. Sammensætning*

»Esrom 20+: minimum fedt i tørstor 20 %, minimum tørstof 47 %

Esrom 30+: minimum fedt i tørstor 30 %, minimum tørstof 48 %

Esrom 45+: minimum fedt i tørstor 45 %, minimum tørstof 50 %

Esrom 60+: minimum fedt i tørstor 60 %, minimum tørstof 57 %«

Ændres til:

»Esrom kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

— Minimum fedt i tørstof 20 %, minimum tørstof 47 %.

— Minimum fedt i tørstof 30 %, minimum tørstof 48 %.

— Minimum fedt i tørstof 45 %, minimum tørstof 50 %.

— Minimum fedt i tørstof 60 %, minimum tørstof 57 %«

Begrundelse: Redaktionel ændring.

Ændringen fremgår af enhedsdokuments afsnit »Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 7. Certificerings- og kontrolorgan*

Begrundelse: Afsnittet er slettet, idet oplysning om, hvem der er ansvarlig for kontrol med overholdelse af produktspecifikationen ikke vurderes relevant at medtage i produktspecifikationen, og desuden er kontrolopgaven ikke længere delegeret, men varetages nu af Fødevarestyrelsen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 8. Mærkning*

Afsnittet: »Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ og Esrom 60+ afhængig af fedtprocent suppleret med »beskyttet geografisk betegnelse« eller »BGB«« slettes.

Begrundelse: Kravet om, at betegnelsen skal suppleres med »beskyttet geografisk betegnelse« eller »BGB«" er i forvejen gældende, og skal derfor ikke gentages i produktspecifikationen. Derudover var den tidligere tekst uhensigtsmæssig, idet det fremgik, at fedtindholdet i tørstof kunne angives direkte sammen med den beskyttede geografiske betegnelse Esrom.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Ændringen vedrører produktspecifikationens afsnit 9. Nationale krav*

Hele afsnittet udgår.

Begrundelse: Der findes ikke nogle nationale særlige krav.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. *Navn og adresse på producentsammenslutning opdateres, men er ellers uændret*

Begrundelse: Der foretages en opdatering af kontaktoplysningerne for producentsammenslutningen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Esrom«

EU-nr.: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e) [på en BOB eller BGB]**

»Esrom«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Danmark

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukten eller fødevaren**

3.1. *Kombineret nomenklaturkode*

04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

0406 90 — Anden ost

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

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Fisket ost, halvfast til fast, modnet., fremstillet af dansk komælk.

Sammensætning:

Esrom kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

1. Minimum fedt i tørstof 20 %, minimum tørstof 47 %.
2. Minimum fedt i tørstof 30 %, minimum tørstof 48 %.
3. Minimum fedt i tørstof 45 %, minimum tørstof 50 %
4. Minimum fedt i tørstof 60 %, minimum tørstof 57 %.

Form og vægt(hel ost):

a) Rektangulær, længden ca. dobbelt så lang som bredden. 1: højde 3,5-4,5 cm, vægt 0,2-0,5 kg. 2: højde 4,0-7,0 cm, vægt 1,3-2,0 kg.

b) Rektangulær: højde 4,0-7,0 cm, vægt min. 2 kg.

Ydre:

Tynd, smidig, gullig til orangegul spiselig skorpe med rent næsten tørt, tyndt, ensartet gulbrunt til rødbrunt kitlag. Ældre oste har letfedtet overflade på grund af gendannet kit.

Farve:

Ensartet gullig til hvid farve.

Bygning:

Jævnt fordelte uregelmæssigt formede huller af størrelse omtrent som ris.

Konsistens:

Ensartet gennem hele osten. Blød men skærbar. Lugt og smag: Mild, syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra overflademodningen dominerende.

Lagringstid:

Minimum 2 uger.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

-

Esrom produceres udelukkende af mælk fra det geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Danmark

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Bevis for oprindelse: Esrom produceres udelukkende af mælk fra det geografiske område, og dokumentationen herfor kontrolleres af kontrolorganet, som skal dokumentere denne kontrol overfor akkrediteringsorganet. Der føres nøje optegnelser over alle leverandører, da disse danner basis for afregning for mælken. Før afsendelse fra mejeriet mærkes i henhold til gældende lovgivning, så sporbarheden tilbage til mejeriet er sikret. Mærkningen er underlagt myndighedskontrol. Fremstillingsmetode: Rå dansk komælk fedtstandardiseres og lavpasteuriseres. Syrevækker og løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning. Ostekornene fyldes i forme og herefter underkastes ostene en let presning. Ostene afkøles, saltes, overfladebehandles med kitkultur og lagres ved høj luftfugtighed. Efter afslutning af lagringen vaskes ostene, de tørres og emballeres. Tilknytning: Udviklet af munkene på Esrom Kloster i 11-1200-tallet. Videreudviklet på Statens Forsøgsmejeri i midten af 1930'erne. Produktion igangsat på Midtsjællands Herregårdsmejeri og senere på andre mejerier. Esrom har såvel i som uden for Fællesskabet omdømme som en specialitet af dansk oprindelse. Dette er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og producentforeningens kvalitetsarbejde gennem 40 år, der har sikret bevarelsen af de traditionelle og særegne kendetegn.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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