C/2025/6580

11.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6580)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Esrom“

PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Esrom“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Dänemark

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Fødevarestyrelsen [Dänische Veterinär- und Lebensmittelbehörde]

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt:

Bei den Änderungen handelt es sich um rein redaktionelle Änderungen und unwesentliche Aktualisierungen.

Bei dem Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Esrom“ handelt es sich nicht um eine Unionsänderung für landwirtschaftliche Erzeugnisse gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143, da die Änderung

a) keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthält;

b) nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

c) keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die Änderungen der Produktspezifikationen der geschützten geografischen Angabe „Esrom“ werden demzufolge als Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 klassifiziert.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung**

1. *Einziges Dokument erstellt*

Es wurde ein Einziges Dokument erstellt, weil zuvor keines veröffentlicht worden war.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Die Änderung betrifft Nummer 2.1, „Zusammensetzung" der Produktspezifikation*

„Esrom 20+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 20 %, Trockenmasse mindestens 47 %

Esrom 30+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 30 %, Trockenmasse mindestens 48 %

Esrom 45+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 45 %, Trockenmasse mindestens 50 %

Esrom 60+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 60 %, Trockenmasse mindestens 57 %"

wird wie folgt geändert:

„Esrom kann mit folgenden Fettgehalten erzeugt werden:

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 20 %, Trockenmasse mindestens 47 %

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 30 %, Trockenmasse mindestens 48 %

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 45 %, Trockenmasse mindestens 50 %

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 60 %, Trockenmasse mindestens 57 %".

Begründung: Redaktionelle Änderung.

Diese Änderung wurde im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt" des Einzigen Dokuments vorgenommen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Die Änderung betrifft Nummer 7, „Kontroll- und Zertifizierungsstelle" der Produktspezifikation*

Begründung: Dieser Abschnitt wurde gestrichen, da Informationen betreffend die für die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation zuständige Stelle nicht als relevant für die Eintragung in die Produktspezifikation betrachtet wird. Überdies wird diese Aufgabe nicht mehr delegiert, sondern von der Dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde selbst übernommen.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Die Änderung betrifft Nummer 8, „Etikettierung" der Produktspezifikation*

„Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ und Esrom 60+", die den Fettgehalt angeben, und „geschützte geografische Angabe" oder „g.g.A." wurden gestrichen.

Begründung: Die Anforderung, den Namen durch „geschützte geografische Angabe" oder „g.g.A." zu ergänzen, gilt bereits und muss deshalb nicht in der Produktspezifikation wiederholt werden. Überdies war der vorige Wortlaut unpassend, da durch ihn suggeriert wurde, dass der Fettgehalt in der Trockenmasse direkt zusammen mit der geschützten geografischen Angabe „Esrom" angegeben werden könne.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Die Änderung betrifft Nummer 9, „Einzelstaatliche Vorschriften" der Produktspezifikation*

Der gesamte Abschnitt wird gestrichen.

Begründung: Es gibt keine spezifischen nationalen Rechtsvorschriften.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

6. *Name und Anschrift der Erzeugervereinigung wurden aktualisiert; der Abschnitt blieb jedoch ansonsten unverändert*

Begründung: Die Kontaktangaben der Erzeugervereinigung wurden aktualisiert.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Esrom“

EU-Nr.: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

G.U. ( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) [der g.U. oder der g.g.A.]**

„Esrom“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Dänemark

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

0406 90 — Andere Käse

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

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Mit Käsebruchpumpe geschöpfter Käse, halbfest bis fest, gereift, hergestellt aus dänischer Kuhmilch.

Zusammensetzung:

Esrom kann mit folgenden Fettgehalten erzeugt werden:

1. Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 20 %, Trockenmasse mindestens 47 %
2. Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 30 %, Trockenmasse mindestens 48 %
3. Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 45 %, Trockenmasse mindestens 50 %
4. Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 60 %, Trockenmasse mindestens 57 %

Form und Gewicht (ganzer Käse):

a) Rechteckig: Länge entspricht in etwa der zweifachen Breite. 1.: Höhe 3,5-4,5 cm, Gewicht 0,2-0,5 kg. 2.: Höhe 4,0-7,0 cm, Gewicht 1,3-2,0 kg

b) Rechteckig: Höhe 4,0-7,0 cm, Gewicht mindestens 2 kg

Äußeres:

Dünne, elastische, gelbliche bis orangegelbe essbare Rinde mit sauberer, fast trockener, dünner, einheitlich gelbbrauner bis rotbrauner Schmierschicht. Ältere Käse haben eine leicht fettige Oberfläche infolge erneuter Schmierenbildung.

Farbe:

Einheitlich gelblich bis weiß.

Struktur:

Gleichmäßig verteilte Löcher von unregelmäßiger Form und der Größe eines Reiskorns.

Konsistenz:

Einheitlich im ganzen Käse. Weich, aber schnittfähig. Geruch und Geschmack: Mild, säuerlich, aromatisch mit der Note der Oberflächenreifung. Mit zunehmendem Alter werden der durch die Oberflächenreifung bedingte Geruch und Geschmack dominierend.

Reifedauer:

Mindestens zwei Wochen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

„Esrom“ wird ausschließlich aus in dem betreffenden geografischen Gebiet erzeugter Milch hergestellt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Dänemark

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Ursprungsnachweis: „Esrom“ wird ausschließlich aus in dem betreffenden geografischen Gebiet erzeugter Milch hergestellt. Die Unterlagen hierüber werden von der Kontrollstelle überprüft, die ihre Kontrollen gegenüber der Akkreditierungsstelle belegen muss. Über alle Milchlieferanten werden jederzeit genaue Aufzeichnungen geführt, denn diese bilden die Abrechnungsgrundlage für die gelieferte Milch. Bevor der Käse die Molkerei verlässt, wird er gemäß den geltenden Rechtsvorschriften etikettiert, wodurch die Rückverfolgbarkeit zur jeweiligen Molkerei gewährleistet ist. Die Etikettierung unterliegt einer amtlichen Überwachung. Herstellungsverfahren: Dänische Kuhrohmilch wird auf den erforderlichen Fettgehalt eingestellt und niedrigpasteurisiert, Säurewecker und Lab werden zur Dicklegung zugegeben. Die entstandene Gallerte wird bei geeigneter Festigkeit mit einem Schneidewerkzeug zerkleinert, weitere Arbeitsschritte beim Käsebruch sind sodann Rühren, Ablassen der Molke und Erhitzung. Die Bruchkörner werden in Formen gefüllt und die Käsemasse wird leicht gepresst. Der Rohkäse wird abgekühlt, gesalzen und erhält eine Oberflächenbehandlung mit schmiereentwickelnden Kulturen. Die Reifung findet bei hoher Luftfeuchtigkeit statt. Nach Ende der Reifedauer werden die Käse gewaschen, getrocknet und verpackt. Zusammenhang: Entwickelt von den Mönchen des Klosters Esrom im 12. und 13. Jahrhundert. Weiterentwicklung durch die Staatliche Versuchsmolkerei (Statens Forsøgsmejeri) Mitte der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts. Die Produktion wurde zunächst von der Molkerei Midtsjællands Herregårdsmejeri und später auch von anderen Molkereien aufgenommen. Die Käsesorte „Esrom“ genießt sowohl innerhalb als auch außerhalb der Europäischen Union den Ruf einer Käsespezialität aus Dänemark. Erworben wurde dieser Ruf durch gesetzliche Regelungen und die vierzigjährige Qualitätsarbeit des Erzeugerverbands, die für die Bewahrung der traditionellen und sortenspezifischen Merkmale gesorgt haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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