Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6580

11.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6580)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Esrom»

PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Esrom»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Δανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Fødevarestyrelsen [Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Οι τροποποιήσεις αφορούν συντακτικές αλλαγές και επικαιροποιήσεις ήσσονος σημασίας.

Η αίτηση τροποποίησης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Esrom δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, οι οποίες συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση για γεωργικά προϊόντα, και συγκεκριμένα:

α) αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας·

β) ύπαρξη κινδύνου ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) περαιτέρω περιορισμοί στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Esrom χαρακτηρίζονται ως συνήθης τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Σύνταξη ενιαίου εγγράφου*

Συντάχθηκε ενιαίο έγγραφο καθώς δεν είχε δημοσιευθεί προηγουμένως κανένα.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 2.1, «Σύνθεση», των προδιαγραφών προϊόντος*

Το κείμενο «Esrom 20+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 20 %· τουλάχιστον 47 % ξηρά ύλη·

Esrom 30+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 30 %· τουλάχιστον 48 % ξηρά ύλη·

Esrom 45+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 45 %· τουλάχιστον 50 % ξηρά ύλη·

Esrom 60+: ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 60 %· τουλάχιστον 57 % ξηρά ύλη»

τροποποιείται ως εξής:

«Το Esrom μπορεί να παράγεται με τα ακόλουθα επίπεδα περιεκτικότητας σε λιπαρά:

— ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 20 %· τουλάχιστον 47 % ξηρά ύλη·

— ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 30 %· τουλάχιστον 48 % ξηρά ύλη·

— ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 45 %· τουλάχιστον 50 % ξηρά ύλη·

— ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 60 %· τουλάχιστον 57 % ξηρά ύλη».

Αιτιολόγηση: Συντακτική τροποποίηση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση γίνεται στην ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 7, «Οργανισμός πιστοποίησης και ελέγχου», των προδιαγραφών προϊόντος*

Αιτιολόγηση: Η ενότητα απαλείφεται, καθώς οι πληροφορίες σχετικά με το ποιος είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος δεν θεωρούνται σημαντικές ώστε να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, το καθήκον αυτό δεν ανατίθεται πλέον σε τρίτους, αλλά εκτελείται από τη Δανική Υπηρεσία Κτηνιατρικών Θεμάτων και Τροφίμων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 8, «Επισήμανση», των προδιαγραφών προϊόντος*

Απαλείφονται οι λέξεις «Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ και Esrom 60+, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε λιπαρά, καθώς και η φράση «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» ή «ΠΓΕ».

Αιτιολόγηση: Η απαίτηση να συμπληρώνεται η ονομασία με την «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» ή «ΠΓΕ» εφαρμόζεται ήδη και, ως εκ τούτου, δεν χρειάζεται να επαναλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, το προηγούμενο κείμενο ήταν ακατάλληλο, καθώς υποδήλωνε ότι η περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη μπορούσε να αναγράφεται ακριβώς δίπλα στην προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη Esrom.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Η τροποποίηση αφορά την ενότητα 9, «Εθνικές απαιτήσεις», των προδιαγραφών προϊόντος*

Απαλείφεται ολόκληρη η ενότητα.

Αιτιολόγηση: Δεν υπάρχουν συγκεκριμένες εθνικές απαιτήσεις.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Το όνομα και η διεύθυνση της ομάδας παραγωγών επικαιροποιούνται, αλλά η ενότητα παραμένει κατά τα λοιπά αμετάβλητη*

Αιτιολόγηση: Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της ομάδας παραγωγών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Esrom»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Esrom»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Δανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

0406 90 — Άλλα τυριά

0406 90 79 — Esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τυρί αντλούμενου τυροπήγματος, ημίσκληρο έως σκληρό, ωριμασμένο, παραγόμενο από δανικό αγελαδινό γάλα.

Σύνθεση:

Το Esrom μπορεί να παράγεται με τα ακόλουθα επίπεδα περιεκτικότητας σε λιπαρά:

1. ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 20 %· τουλάχιστον 47 % ξηρά ύλη·
2. ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 30 %· τουλάχιστον 48 % ξηρά ύλη·
3. ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 45 %· τουλάχιστον 50 % ξηρά ύλη·
4. ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά στην ξηρά ύλη 60 %· τουλάχιστον 57 % ξηρά ύλη.

Σχήμα και βάρος (ακέραιο κεφάλι):

α) ορθογώνιο: μήκος περίπου διπλάσιο του πλάτους. 1: ύψος 3,5-4,5 cm, βάρος 0,2-0,5 kg 2: ύψος 4,0-7,0 cm, βάρος 1,3-2,0 kg

β) ορθογώνιο: ύψος 4,0-7,0 cm, βάρος τουλάχιστον 2 kg

Εξωτερική όψη:

Λεπτή, μαλακή, κιτρινωπή έως κιτρινοπορτοκαλί βρώσιμη κρούστα καλυμμένη από επίχρισμα που είναι καθαρό, σχεδόν στεγνό, λεπτό, και το οποίο εμφανίζει ενιαίο χρώμα από φαιοκίτρινο έως φαιοκόκκινο. Τα τυριά μεγαλύτερης διάρκειας ωρίμασης έχουν ελαφρώς λιπαρή επιφάνεια λόγω του σχηματισμού νέου επιχρίσματος.

Χρώμα:

Ομοιόμορφο κιτρινωπό έως λευκό χρώμα

Δομή:

Ισομερώς κατανεμημένες οπές, με ακανόνιστη μορφή και με μέγεθος σπυριού ρυζιού.

Υφή:

Ενιαία σε όλο το τυρί. Μαλακή, που όμως καθιστά δυνατό τον τεμαχισμό. Άρωμα και γεύση: Ήπια, όξινη, αρωματική, χαρακτηριζόμενη από τη γεύση της επιφανειακής ωρίμασης. Όσο παλαιότερο είναι το τυρί, επικρατούν η οσμή και η γεύση που οφείλονται στην επιφανειακή ωρίμανση.

Χρόνος ωρίμασης:

Τουλάχιστον δύο εβδομάδες.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

Το Esrom παράγεται αποκλειστικά από γάλα που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Δανία

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Απόδειξη προέλευσης: Το Esrom παράγεται αποκλειστικά από γάλα που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή. Τα σχετικά δικαιολογητικά επαληθεύονται από τον οργανισμό ελέγχου ο οποίος υποχρεούται να αποδεικνύει στον οργανισμό διαπίστευσης ότι διενήργησε τον εν λόγω έλεγχο. Για όλους τους προμηθευτές τηρούνται ακριβή αρχεία, επειδή αποτελούν τη βάση για τον υπολογισμό των οφειλόμενων ποσών για την παράδοση του γάλακτος. Πριν από την αποστολή τους, τα τυριά επισημαίνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ώστε να είναι δυνατή η ιχνηλάτησή τους έως τη γαλακτοκομική μονάδα. Η επισήμανση παρακολουθείται από τις αρχές. Μέθοδος παραγωγής: Το νωπό δανικό αγελαδινό γάλα τυποποιείται όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρά και παστεριώνεται σε χαμηλή θερμοκρασία. Προστίθενται ζυμωτικές ουσίες και πυτιά. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή σκληρότητα, το τυρόπηγμα κόβεται με μαχαίρι. Στη συνέχεια, το μείγμα αναδεύεται, στραγγίζεται από τον ορό γάλακτος και θερμαίνεται. Το τυρόπηγμα χύνεται σε μήτρες και στη συνέχεια τα τυριά συμπιέζονται ελαφρώς. Τα τυριά αφήνονται να κρυώσουν, αλατίζονται, υποβάλλονται σε επιφανειακή επεξεργασία με καλλιέργεια επιχρίσματος και αποθηκεύονται σε υψηλή υγρασία. Μετά την ωρίμαση, τα τυριά πλένονται, στεγνώνονται και συσκευάζονται. Δεσμός: Διαμορφώθηκε από μοναχούς στο μοναστήρι του Esrom τον 12ο και 13ο αιώνα. Αναπτύχθηκε περαιτέρω στο Κρατικό Ινστιτούτο Ερευνών για τη Γαλακτοκομική Βιομηχανία στα μέσα της δεκαετίας του 1930. Η παραγωγή του τυριού άρχισε στη γαλακτοκομική μονάδα Midtsjællands Herregårdsmejeri και συνεχίστηκε σε άλλες γαλακτοκομικές μονάδες. Τόσο εντός όσο και εκτός της Κοινότητας, το Esrom έχει τη φήμη μιας σπεσιαλιτέ δανέζικης καταγωγής. Η φήμη αυτή είναι αποτέλεσμα τόσο νομοθετικών πρωτοβουλιών όσο και των προσπαθειών που έκανε η ένωση παραγωγών τα τελευταία 40 χρόνια για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και τη διατήρηση των ιδιαίτερων παραδοσιακών χαρακτηριστικών του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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