C/2025/6580

11.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6580)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Esrom»

PGI-DK-0329-AM01 DE 15.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Esrom»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Fødevarestyrelsen [Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa]

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

Las modificaciones se refieren a cambios de redacción y a actualizaciones que no revisten gran importancia.

La solicitud de modificación de la indicación geográfica protegida Esrom no entra en el ámbito de aplicación de ninguna de las tres situaciones previstas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143 que constituyen una modificación de la Unión en el caso de los productos agrícolas, a saber:

a) no supone un cambio en el nombre o en el uso del nombre;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida Esrom se considera una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Elaboración del documento único*

Se ha elaborado un documento único, al no haberse publicado previamente ninguno.

La modificación afecta al documento único.

2. *La modificación afecta a la sección 2.1, «Composición», del pliego de condiciones*

«Esrom 20+: contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 20 %; extracto seco mínimo: 47 %.

Esrom 30+: contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 30 %; extracto seco mínimo: 48 %.

Esrom 45+: contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45 %; extracto seco mínimo: 50 %.

Esrom 60+: contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 60 %; extracto seco mínimo: 57 %.»

se modifica por lo siguiente:

«El Esrom puede producirse con los siguientes niveles de grasa:

— contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 20 %; extracto seco mínimo: 47 %.

— contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 30 %; extracto seco mínimo: 48 %.

— contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45 %; extracto seco mínimo: 50 %.

— contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 60 %; extracto seco mínimo: 57 %.».

Motivo: Cambio de redacción.

Esta modificación se ha introducido en la «Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1» del documento único.

La modificación afecta al documento único.

3. *La modificación afecta a la sección 7, «Organismo de inspección y certificación», del pliego de condiciones*

Motivo: Se suprime la sección, ya que la información sobre quién es el responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones no se considera pertinente para su inclusión en el pliego de condiciones. Además, esta tarea ya no se delega, sino que ahora la lleva a cabo la Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa.

La modificación no afecta al documento único.

4. *La presente modificación afecta a la sección 8, «Etiquetado», del pliego de condiciones*

Se suprimen las palabras «Esrom 20+», «Esrom 30+», «Esrom 45+» y «Esrom 60+», en función del contenido de materia grasa, así como «indicación geográfica protegida» o «IGP».

Motivo: El requisito de que el nombre se complemente con «indicación geográfica protegida» o «IGP» ya es aplicable y, por tanto, no es necesario reproducirlo en el pliego de condiciones. Además, el texto anterior era inadecuado, ya que sugería que el contenido en grasa de la materia seca podía indicarse directamente junto con la indicación geográfica protegida Esrom.

La modificación no afecta al documento único.

5. *La presente modificación afecta a la sección 9, «Requisitos nacionales», del pliego de condiciones*

Se suprime todo el apartado.

Motivo: No existen requisitos nacionales específicos.

La modificación no afecta al documento único.

6. *Se han actualizado el nombre y la dirección de la agrupación de productores, pero la sección se mantiene sin cambios*

Motivo: Se actualizan los datos de contacto de la agrupación de productores.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Esrom»

N.º UE: PGI-DK-0329-AM01 de 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Esrom»

2. **Estado miembro o tercer país**

Dinamarca

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

0406 90 — Los demás quesos

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

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Queso escurrido, de pasta semidura a dura, madurado, fabricado a partir de leche de vaca danesa.

Composición

El Esrom puede producirse con los siguientes niveles de grasa:

1. contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 20 %; extracto seco mínimo: 47 %.
2. contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 30 %; extracto seco mínimo: 48 %.
3. contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45 %; extracto seco mínimo: 50 %.
4. contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 60 %; extracto seco mínimo: 57 %.

Forma y peso (no cortado):

a) rectangular: de una longitud aproximada del doble de la anchura. 1: altura comprendida entre 3,5 y 4,5 cm, peso de 0,2 a 0,5 kg; 2: altura comprendida entre 4,0 y 7,0 cm, peso de 1,3 a 2,0 kg;

b) rectangular: altura comprendida entre 4,0 y 7,0 cm, peso de 1,3 a 2 kg.

Exterior:

Costra comestible, fina, flexible, de un color entre amarillento y anaranjado, recubierta con una película limpia, casi seca y uniforme de una sustancia untuosa de un color entre marrón amarillento y marrón rojizo. La película se renueva con la maduración, por lo que los quesos más curados presentan una superficie ligeramente grasa.

Color:

Uniforme, entre amarillo y blanco.

Estructura:

Ojos distribuidos uniformemente, irregulares y aproximadamente del tamaño de un grano de arroz.

Consistencia:

Uniforme en todo el queso. Blanda, pero apta para cortar. Olor y sabor: delicado, ácido, aromático, caracterizado por la maduración superficial. El paso del tiempo hace que predominen el olor y el sabor que le confiere la maduración superficial.

Tiempo de maduración:

Al menos dos semanas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

El «Esrom» se elabora exclusivamente con leche procedente de la zona geográfica especificada.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Definición breve de la zona geográfica**

Dinamarca

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Prueba del origen: El «Esrom» se elabora exclusivamente con leche procedente de la zona geográfica especificada. La documentación al respecto la verifica el organismo de inspección, que deberá demostrar al organismo de acreditación que ha llevado a cabo este control. Todos los proveedores deben ser objeto de un registro minucioso que sirve de base para el pago de las cantidades de leche suministradas. Antes de su expedición, se etiquetan los quesos con arreglo a la legislación vigente, a fin de asegurar la rastreabilidad hasta la lechería. Las autoridades supervisan el etiquetado. Método de producción: La leche cruda de vaca danesa está normalizada en lo que se refiere a su contenido en materias grasas y se somete a pasteurización a baja temperatura. Se le añaden fermentos y cuajo. Cuando alcanza la consistencia deseada, el cuajo se corta con un cuchillo. A continuación, se agita la mezcla, se cuela el suero y se calienta. Los gránulos de queso se colocan en moldes y se prensan ligeramente. El queso se refrigera, se sala, se trata en la superficie con un cultivo y se almacena en condiciones de humedad elevada. Después de la maduración, el queso se lava, se seca y se envasa. Enlace: La receta de este queso procede del monasterio de Esrom, donde comenzó a fabricarse en los siglos XI y XII. Fue perfeccionada por la Statens Forsøgsmejeri (lechería experimental estatal) a mediados de los años 30 del siglo XX. La producción del queso se inició en Midtsjællands Herregårdsmejeri y, posteriormente, en otras lecherías. Tanto dentro como fuera de la propia comunidad, el «Esrom» tiene la reputación de ser una especialidad de origen danés. Esta reputación se ha logrado a través de iniciativas legislativas y los esfuerzos de la asociación de productores en los últimos cuarenta años dirigidos a garantizar la calidad del producto y preservar sus características tradicionales particulares.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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