C/2025/6580

11.12.2025

**Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4**

(C/2025/6580)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

**„Esrom“**

**PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025**

1. **Toote nimetus**

„Esrom“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Taani

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Fødevarestyrelsen [Taani veterinaar- ja toiduamet]

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 osutatud standardmuudatuse määratlusele.

Muudatused hõlmavad redaktsioonilisi muudatusi ja ajakohastusi, mis ei ole suure tähtsusega.

Käesoleva kaitstud geograafilist tähist „Esrom“ käsitleva muutmistaotluse puhul ei ole tegu ühegiga määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud kolmest juhtumist, mille puhul põllumajandustoote teabe muudatust käsitatakse liidu muudatusena; nimelt ei tehta muudatusi, millega kaasneks:

a) muudatus toote nimetuses või selle kasutuses;

b) oht kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

c) lisapiirangud toote turustamisele.

Seega liigituvad kaitstud geograafilise tähise „Esrom“ tootespetsifikaadi muudatused standardmuudatuseks määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Koostatud on koonddokument*

Koostatud on koonddokument, kuna seda ei olnud varem avaldatud.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Tootespetsifikaadi punkti 2.1 („Koostis“) muutmine*

„Esrom 20+: kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 20 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 47 %.

Esrom 30+: kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 30 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 48 %.

Esrom 45+: kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 45 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 50 %.

Esrom 60+: kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 60 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 57 %.“

on asendatud sõnastusega

„Toodet „Esrom“ võib valmistada järgmise rasvasisaldusega:

— kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 20 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 47 %.

— kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 30 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 48 %.

— kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 45 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 50 %.

— kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 60 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 57 %.“

Põhjus: redaktsiooniline muudatus.

See muudatus on viidud sisse koonddokumendi punkti „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Tootespetsifikaadi punkti 7 („Sertifitseerimis- ja kontrolliasutus“) muutmine*

Põhjus: see punkt jäeti välja, kuna leiti, et tootespetsifikaati ei ole vaja lisada teavet selle kohta, kelle ülesanne on kontrollida tootespetsifikaadile vastavust. Peale selle ei delegeerita seda ülesannet enam muule asutusele, vaid seda täidab nüüd Taani veterinaar- ja toiduamet.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Tootespetsifikaadi punkti 8 („Märgistamine“) muutmine*

Sõnad „sõltuvalt rasvasisaldusest Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ või Esrom 60+“ ning fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“ on jäetud välja.

Põhjus: nõuet, mille kohaselt tuleb nimetusele lisada fraas „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend „KGT“, juba kohaldatakse ning seega ei ole seda vaja tootespetsifikaadis korrata. Lisaks ei olnud eelmine tekst sobiv, sest selle kohaselt võis kuivaine rasvasisaldus olla märgitud vahetult koos kaitstud geograafilise tähisega „Esrom“.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Tootespetsifikaadi punkti 9 („Riiklikud nõuded“) muutmine*

Kogu punkt on välja jäetud.

Põhjus: konkreetsed riigisisesed nõuded puuduvad.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Muudetud on tootjarühma nime ja aadressi, kuid muus osas on see punkt muutmata*

Põhjus: tootjarühma kontaktandmeid on ajakohastatud.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

**„Esrom“**

**ELi nr: PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025**

**KPN ( ) KGT (X)**

1. **Nimetus(ed) [KPN või KGT]**

„Esrom“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Taani

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

0406 90 – muud juustud

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

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Taani lehmapiimast valmistatud poolkõva kuni kõva hapupiimajuust.

Koostis:

„Toodet „Esrom“ võib valmistada järgmise rasvasisaldusega:

1. kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 20 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 47 %.
2. kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 30 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 48 %.
3. kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 45 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 50 %.
4. kuivmassi rasvasisaldus vähemalt 60 %; kuivmassi sisaldus vähemalt 57 %.

Kuju ja kaal (terve juust):

a) ristkülikukujuline: pikkus ületab laiust umbes kaks korda. 1: kõrgus 3,5–4,5 cm, kaal 0,2–0,5 kg; 2: kõrgus 4,0–7,0 cm, kaal 1,3–2,0 kg;

b) ristkülikukujuline: kõrgus 4,0–7,0 cm, kaal vähemalt 2 kg.

Juust väljastpoolt:

õhuke, elastne, kollakas kuni oranžkollane söödav koorik puhta, peaaegu kuiva, õhukese ühtlaselt kollakas- kuni punakaspruuni äigekihiga. Vanemate juustude pealispind on kergelt rasvane täiendava äige moodustumise tõttu.

Värvus:

ühtlaselt kollakas kuni valge.

Struktuur:

juustus on ühtlaselt jaotunud korrapäratu kujuga umbes riisiterasuurused augud.

Konsistents:

kogu juustu ulatuses ühtlane. pehme, kuid siiski viilutatav. Lõhn ja maitse: mahe, happeline ja aromaatne ning mõjutatud pealispinna laagerdamisest. Pikemal laagerdumisel hakkavad pealispinna laagerdamisest tingitud lõhn ja maitse domineerima.

Laagerdamisaeg:

vähemalt kaks nädalat.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

Juustu „Esrom“ toodetakse üksnes määratletud geograafilisest piirkonnast pärit piimast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Taani

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Päritolutõend: juustu „Esrom“ toodetakse üksnes määratletud geograafilisest piirkonnast pärit piimast. Sellekohaseid dokumente kontrollib kontrolliasutus, kes peab kontrolli tegemist tõendama akrediteerivale asutusele. Kõigi piimatarnijate kohta peetakse täpset arvestust, kuna sellel põhineb tarnitud piima eest tasumine. Enne meiereist väljasaatmist märgistatakse juustud vastavalt kehtivatele õigusaktidele, et nende päritolu oleks kindlakstehtav meierei tasandini välja. Märgistamise üle teevad järelevalvet asjaomased asutused. Tootmismeetod: Taani toorlehmapiim standardiseeritakse vastavalt rasvasisalduse normile ja pastöriseeritakse madalal temperatuuril. Lisatakse starterkultuurid ja laap. Kui tekkinud kalgend on saavutanud vajaliku kõvaduse, peenestatakse see lõikeriistaga. Seejärel saadud segu segatakse, vadak nõrutatakse ja kuumutatakse. Kalgend valatakse vormidesse ja juuste pressitakse kergelt. Juust jahutatakse ja soolatakse, selle pealispind kaetakse äigekihiga ning seda laagerdatakse suure õhuniiskuse käes. Pärast laagerdamisaja lõppu juust pestakse, kuivatatakse ja pakendatakse. Seos piirkonnaga: juustu valmistamise meetodi töötasid välja Esromi kloostri mungad 12. ja 13. sajandil. Meetodit täiustati riiklikus katsemeiereis (Statens Forsøgsmejeri) 1930. aastate keskel. Juustu hakati tootma meiereis Midtsjællands Herregårdsmejeri ja hiljem ka muudes meiereides. Nii Euroopa Liidus kui ka väljaspool seda on juustul „Esrom“ Taani eriroa kuulsus. See on saavutatud tänu seadusandlikele algatustele ja juustutootjate ühenduse nelikümmend aastat kestnud tööle selle juustu kvaliteedi tagamiseks ja selle traditsiooniliste eriomaduste säilitamiseks.

**Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

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