C/2025/6580

11.12.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/6580)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Esrom”**

**PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Esrom”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Tanska

5. **Vakiomuutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Fødevarestyrelsen (Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallinto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selostus siitä, miksi muutos kuuluu asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutoksen määritelmän piiriin:

Muutoksissa on kyse toimituksellisista muutoksista ja päivityksistä, jotka ovat merkitykseltään vähäisiä.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Esrom muutosta koskevassa hakemuksessa ei ole kyse mistään niistä asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan kolmesta tapauksesta, joita pidetään maataloustuotteita koskevana unionin muutoksesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä

b) uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Suojatun maantieteellisen merkinnän Esrom tuote-eritelmän muutosta pidetään näin ollen asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukaisena vakiomuutoksena.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Yhtenäisen asiakirjan laatiminen*

Yhtenäinen asiakirja on laadittu, koska sellaista ei ole aiemmin julkaistu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2.1 kohtaan "Koostumus"*

"Esrom 20+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 20 %, kuiva-aineen osuus vähintään 47 %

Esrom 30+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 30 %, kuiva-aineen osuus vähintään 48 %

Esrom 45+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 45 %, kuiva-aineen osuus vähintään 50 %

Esrom 60+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 60 %, kuiva-aineen osuus vähintään 57 %"

on muutettu muotoon:

"Esrom-juuston valmistuksessa sallitaan seuraavat rasvapitoisuudet:

— kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 20 %, kuiva-aineen osuus vähintään 47 %

— kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 30 %, kuiva-aineen osuus vähintään 48 %

— kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 45 %, kuiva-aineen osuus vähintään 50 %

— kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 60 %, kuiva-aineen osuus vähintään 57 %."

Perustelut: Toimituksellinen muutos.

Muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan kohtaan "Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta".

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 7 kohtaan "Sertifiointi- ja valvontaelin"*

Perustelut: Kohta on poistettu, koska mainintaa tuote-eritelmän noudattamisen valvonnasta vastaavasta tahosta ei katsota tarpeelliseksi tuote-eritelmässä. Valvontaa ei myöskään ole enää delegoitu, vaan se kuuluu nykyisin eläinlääkintä- ja elintarvikehallinnon tehtäviin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan "Merkinnät"*

Seuraava kohta on poistettu: "Lisätään rasvapitoisuuden mukaan merkinnät Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ tai Esrom 60+ sekä "suojattu maantieteellinen merkintä" tai "SMM"".

Perustelut: Vaatimus siitä, että nimityksen yhteydessä on oltava merkintä "suojattu maantieteellinen merkintä" tai "SMM", on jo muutenkin olemassa, joten sitä ei ole tarpeen toistaa tuote-eritelmässä. Aiempi teksti ei myöskään ollut tarkoituksenmukainen, koska sen mukaan kuiva-aineen rasvapitoisuus voitiin ilmoittaa suojatun maantieteellisen merkinnän Esrom välittömässä yhteydessä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 9 kohtaan "Kansalliset vaatimukset"*

Koko kappale on poistettu.

Perustelut: Erityisiä kansallisia vaatimuksia ei ole.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Tuottajaryhmän nimen ja osoitteen ajantasaistaminen – muut tiedot pysyvät ennallaan*

Perustelut: Tuottajaryhmän yhteystiedot on saatettu ajan tasalle.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Esrom”**

**EU-nro: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025**

**SAN ( ) SMM (X)**

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Esrom”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Tanska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

0406 90 – muu juusto

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu kypsytetty puolikova tai kova juusto.

Koostumus:

Esrom-juuston valmistuksessa sallitaan seuraavat rasvapitoisuudet:

1. Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 20 %, kuiva-aineen osuus vähintään 47 %
2. Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 30 %, kuiva-aineen osuus vähintään 48 %
3. Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 45 %, kuiva-aineen osuus vähintään 50 %
4. Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 60 %, kuiva-aineen osuus vähintään 57 %.

Muoto ja paino (kokonainen juusto):

a) Suorakaiteen muotoinen, pituus noin kaksinkertainen leveyteen verrattuna. 1: korkeus 3,5–4,5 cm, paino 0,2–0,5 kg. 2: korkeus 4,0–7,0 cm, paino 1,3–2,0 kg.

b) Suorakaiteen muotoinen: korkeus 4,0–7,0 cm, paino vähintään 2 kg.

Ulkonäkö:

Ohut, pehmeä, väriltään kellertävä tai oranssinkeltainen syötävä kuori, jota peittää lähes kuiva, ohut, yhtenäinen kellanruskeasta punaruskeaan vivahtava kittipinta. Juuston vanhetessa sen pintaan muodostuu kittikypsytyksen tuloksena ohut rasvakerros.

Väri:

Tasaisen kellertävä tai valkoinen.

Rakenne:

Murukoloinen juusto (muodoltaan vaihtelevat noin riisinjyvän kokoiset kolot jakautuvat tasaisesti).

Koostumus:

Yhtenäinen; juusto on kova mutta helposti leikattava. Tuoksu ja maku: Miedosti hapan, aromaattinen, kittikypsytyksen vaikutus on aistittavissa. Juuston vanhetessa sen tuoksu ja maku muuttuvat kittipinnan muodostumisen seurauksena vähitellen voimakkaammiksi.

Kypsytysaika:

Vähintään kaksi viikkoa.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

Esrom-juusto valmistetaan yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta maidosta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tanska

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Alkuperätodisteet: Esrom-juusto valmistetaan yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta maidosta, ja valvontaelin valvoo toimitusasiakirjoja ja ilmoittaa valvonnan tuloksista akkreditointielimelle. Kaikki toimittajat merkitään rekisteriin, jonka perusteella maidosta maksetaan tuottajille. Ennen juuston lähettämistä meijeristä se varustetaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisilla merkinnöillä, jotta tuotteen jäljitettävyys takaisin meijeriin voidaan varmistaa. Viranomaiset valvovat tuotteen merkintöjä. Valmistusmenetelmä: Raa'alle tanskalaiselle lehmänmaidolle tehdään rasvapitoisuuden stardardointikäsittely, ja se matalapastöroidaan. Hapate ja juoksute lisätään. Juustomassa leikataan veitsellä, kun se on sopivan kiinteää. Sen jälkeen se sekoitetaan, valutetaan ja lämmitetään. Juustokokkareet laitetaan muottiin ja juustoja puristetaan kevyesti. Juustot jäähdytetään, suolataan, niiden pinta käsitellään kitillä ja ne kypsytetään tilassa, jonka ilmankosteus on korkea. Kypsytyksen päätyttyä juustot pestään, kuivataan ja pakataan. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Juuston kehittivät Esromin luostarin munkit 1100- ja 1200-luvulla. Tuotetta kehitettiin edelleen valtion koemeijerissä (Statens Forsøgsmejeri) 1930-luvun puolivälissä. Tuotanto käynnistyi ensin Midt-sjællands Herregårdsmejerissä ja myöhemmin myös muissa meijereissä. Esrom tunnetaan sekä EU:ssa että sen ulkopuolella tanskalaista alkuperää olevana erityistuotteena. Tämä johtuu lainsäädäntöön perustuvista aloitteista ja tuottajaorganisaation nelikymmenvuotisesta laadunkehittämistoiminnasta, joiden avulla on voitu varmistaa perinteisten ja juustolle tyypillisten ominaisuuksien säilyminen.

**Tuote-eritelmän julkaisuviite**

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