C/2025/6580

11.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6580)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Esrom»

PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Esrom»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Danemark

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Fødevarestyrelsen (Administration vétérinaire et alimentaire danoise)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

les modifications sont des modifications rédactionnelles et des mises à jour sans importance significative.

La demande de modification de l'indication géographique protégée «Esrom» ne relève d'aucun des trois cas prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les modifications à l'échelle de l'Union pour les produits agricoles. Ces trois cas sont les suivants:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

b) un risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

Les modifications apportées au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Esrom» sont donc considérées comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Établissement d'un document unique*

Aucun document unique n'ayant été publié précédemment, un tel document est établi.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification concernant le point «2.1. Composition» du cahier des charges*

«Esrom 20+: 20 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 47 % de matière sèche au minimum.

Esrom 30+: 30 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 48 % de matière sèche au minimum.

Esrom 45+: 45 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 50 % de matière sèche au minimum.

Esrom 60+: 60 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 57 % de matière sèche au minimum.»

Ce libellé est remplacé par le libellé suivant:

«Le fromage "Esrom" peut être produit avec les teneurs en matières grasses suivantes:

— 20 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 47 % de matière sèche au minimum;

— 30 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 48 % de matière sèche au minimum;

— 45 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 50 % de matière sèche au minimum;

— 60 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 57 % de matière sèche au minimum.»

Justification: modification rédactionnelle.

La modification découle de la rubrique «Description du produit portant la dénomination visée au point 1» du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification concernant le point «7. Organisme de certification et de contrôle» du cahier des charges*

Justification: ce point est supprimé, car, d'une part, il n'est pas jugé pertinent d'inclure les informations relatives à l'organisme chargé de contrôler le respect du cahier des charges dans ce dernier et, d'autre part, la mission de contrôle n'est plus déléguée, mais est désormais effectuée par la Fødevarestyrelse.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modification concernant le point «8. Étiquetage» du cahier des charges*

Le texte «Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ ou Esrom 60+, selon la teneur en matières grasses, complété par la mention "indication géographique protégée" ou "IGP"» est supprimé.

Justification: l'exigence selon laquelle la dénomination doit être complétée par la mention «indication géographique protégée» ou «IGP» est déjà applicable et ne doit donc pas être répétée dans le cahier des charges. En outre, le texte précédent n'était pas adéquat, car il en ressortait que le pourcentage de matières grasses sur extrait sec pouvait être indiqué directement avec l'indication géographique protégée «Esrom».

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modification concernant le point «9. Exigences nationales» du cahier des charges*

Le point dans son ensemble est supprimé.

Justification: il n'existe pas d'exigences nationales particulières.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Mise à jour du nom et de l'adresse du groupement de producteurs, sans autre modification*

Justification: les coordonnées du groupement de producteurs sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Esrom»

N° UE: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Esrom»

2. **État membre ou pays tiers**

Danemark

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

0406 90 — Autres fromages

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

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fromage égoutté, à pâte demi-dure à dure, affiné, fabriqué à partir de lait de vache danois.

Composition:

Le fromage «Esrom» peut être produit avec les teneurs en matières grasses suivantes:

1. 20 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 47 % de matière sèche au minimum;
2. 30 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 48 % de matière sèche au minimum;
3. 45 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 50 % de matière sèche au minimum;
4. 60 % de matières grasses au minimum dans la matière sèche; 57 % de matière sèche au minimum.

Forme et poids (fromage entier):

a) Rectangulaire, d'une longueur environ deux fois supérieure à sa largeur. 1: hauteur: 3,5 à 4,5 cm, poids: 0,2 à 0,5 kg. 2: hauteur: 4,0 à 7,0 cm, poids: 1,3 à 2,0 kg.

b) Rectangulaire: hauteur: 4,0 à 7,0 cm, poids: 2 kg au minimum.

Extérieur:

Croûte comestible mince, souple, jaune à jaune orangé, revêtue d'une pellicule superficielle propre, presque sèche, fine et uniformément brun jaunâtre à brun rougeâtre, obtenue grâce à la morge. Cette pellicule se renouvelle à mesure que la durée d'affinage augmente, de sorte que les fromages affinés plus longtemps présentent une surface légèrement graisseuse.

Couleur:

Uniformément jaunâtre à blanche.

Structure:

Présence de trous de forme irrégulière uniformément répartis, approximativement de la taille d'un grain de riz.

Consistance:

Uniforme de part en part; fromage pouvant être coupé au couteau malgré sa souplesse. Odeur et saveur: délicate, acide, aromatique, présentant une maturation en surface; à mesure que le temps passe, prédominance de l'odeur et de la saveur propres à la maturation en surface.

Durée d'affinage:

2 semaines au minimum.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

-

Le fromage «Esrom» est produit exclusivement à partir de lait provenant de l'aire géographique considérée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Danemark

5. **Lien avec l'aire géographique**

Preuve de l'origine: le fromage «Esrom» est produit exclusivement à partir de lait provenant de l'aire géographique considérée, les documents y afférents étant examinés par l'organisme de contrôle, qui communique à l'organisme d'accréditation la preuve du contrôle exercé. Tous les fournisseurs doivent faire l'objet d'un enregistrement minutieux, lequel sert de base au paiement des quantités de lait livrées. L'étiquetage conforme à la législation en vigueur s'effectue avant l'expédition, pour des raisons de traçabilité, car il faut pouvoir remonter à la laiterie concernée. L'étiquetage est contrôlé par les autorités. Méthode de production: le lait cru de vache danois subit un traitement aux fins de la standardisation de sa teneur en matières grasses, puis une pasteurisation basse. Il est additionné de ferments et de présure. La consistance voulue ayant été obtenue, le caillé est coupé au couteau. Viennent ensuite le brassage, l'égouttage du lactosérum et le chauffage. Les granules de fromage sont versés dans des moules et légèrement compressés. On laisse refroidir, on sale et on traite la surface avec la morge adéquate. Le fromage est entreposé dans un lieu très humide. Après affinage, le fromage est lavé, séché et emballé. Lien: la recette a été élaborée au monastère d'Esrom aux XII^{e} et XIII^{e} siècles. Elle a été perfectionnée par la laiterie expérimentale de l'État au milieu des années 30. La production a été lancée dans la laiterie Midtsjællands Herregårdsmejeri, et ultérieurement dans d'autres laiteries. Tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la Communauté, le fromage «Esrom» s'est imposé en tant que spécialité d'origine danoise. Sa notoriété est le fruit de mesures législatives et des efforts accomplis pendant plus de 40 ans par l'association de producteurs, qui a su maintenir la spécificité traditionnelle du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

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