C/2025/6580

11.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Esrom”

PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Esrom”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Danska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Fødevarestyrelsen (Danska uprava za veterinarstvo i hranu)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) 2024/1143:

Izmjene se odnose na izmjene teksta i ažuriranja koja nisu od velike važnosti.

Zahtjev za izmjenu zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Esrom ne pripada nijednom od tri slučaja predviđena člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 koji bi činili izmjenu za poljoprivredne proizvode na razini Unije, tj. ne podrazumijeva:

(a) promjenu naziva ili upotrebe naziva;

(b) rizik od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem na koju se upućuje u jedinstvenom dokumentu;

(c) daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

U skladu s tim izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Esrom klasificiraju se kao standardna izmjena u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Sastavljanje jedinstvenog dokumenta*

Sastavljen je jedinstveni dokument jer nijedan prethodno nije bio objavljen.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena se odnosi na odjeljak 2.1. specifikacije proizvoda, „Sastav”*

„Esrom 20+: najmanji udio masti u suhoj tvari 20 %; najmanji udio suhe tvari 47 %

Esrom 30+: najmanji udio masti u suhoj tvari 30 %; najmanji udio suhe tvari 48 %

Esrom 45+: najmanji udio masti u suhoj tvari 45 %: najmanji udio suhe tvari 50 %

Esrom 60+: najmanji udio masti u suhoj tvari 60 %; najmanji udio suhe tvari 57 %”

mijenja se i glasi:

„Esrom se može proizvesti sa sljedećim udjelima masti:

— najmanji udio masti u suhoj tvari 20 %; najmanji udio suhe tvari 47 %;

— najmanji udio masti u suhoj tvari 30 %; najmanji udio suhe tvari 48 %;

— najmanji udio masti u suhoj tvari 45 %; najmanji udio suhe tvari 50 %;

— najmanji udio masti u suhoj tvari 60 %; najmanji udio suhe tvari 57 %”.

Razlog: Izmjena teksta

Ta izmjena uključuje izmjenu odjeljka „Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.” jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena se odnosi na odjeljak 7. specifikacije proizvoda, „Tijelo za certifikaciju i inspekciju”*

Razlog: Odjeljak je izbrisan jer se informacija o tome tko je odgovoran za provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda ne smatra relevantnom za uključivanje u specifikaciju. Nadalje, ta se zadaća više ne delegira, nego je obavlja Danska uprava za veterinarstvo i hranu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena se odnosi na odjeljak 8. specifikacije proizvoda, „Označivanje”*

Brišu se riječi „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ i Esrom 60+, ovisno o udjelu masti, te ‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla' ili ‚ZOZP'”.

Razlog: Zahtjev da se naziv dopuni riječima „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili „ZOZP” već se primjenjuje i stoga ga nije potrebno navesti u specifikaciji proizvoda. Nadalje, prethodni tekst nije bio primjeren jer se u njemu predlaže da se udio masti u suhoj tvari može izravno navesti zajedno sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla Esrom.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena se odnosi na odjeljak 9. specifikacije proizvoda. „Nacionalni zahtjevi”*

Izbrisan je cijeli odjeljak.

Razlog: Ne postoje posebni nacionalni zahtjevi.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Ažurirani su naziv i adresa skupine proizvođača, ali odjeljak osim toga nije izmijenjen*

Razlog: Podaci za kontakt skupine koja podnosi zahtjev ažurirani su.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Esrom”

EU br.: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Esrom”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Danska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

0406 90 – ostali sir

0406 90 79 – esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

Sir nastao topljenjem gruša, polučvrst do čvrst, zreo, proizveden od danskog kravljeg mlijeka.

Sastav:

Esrom se može proizvesti sa sljedećim udjelima masti:

1. najmanji udio masti u suhoj tvari 20 %; najmanji udio suhe tvari 47 %;
2. najmanji udio masti u suhoj tvari 30 %; najmanji udio suhe tvari 48 %;
3. najmanji udio masti u suhoj tvari 45 %; najmanji udio suhe tvari 50 %;
4. najmanji udio masti u suhoj tvari 60 %; najmanji udio suhe tvari 57 %.

Oblik i težina (cijeli sir):

(a) pravokutan: duljina približno dvostruko veća od širine. 1: visina 3,5 – 4,5 cm, težina 0,2 – 0,5 kg 2: visina 4,0 – 7,0 cm, težina 1,3 – 2,0 kg;

(b) pravokutan: visina 4,0 – 7,0 cm, težina najmanje 2 kg.

Vanjski dio:

Tanka, podatna, žućkasta do žućkastonarančasta jestiva kora s čistim, gotovo suhim, tankim i ujednačenim žućkastosmeđim do crvenkastosmeđim vlažnim slojem. Stariji sirevi imaju blago masnu površinu zbog ponovnog stvaranja vlažnog sloja.

Boja:

Ujednačene žućkaste do bijele boje.

Struktura:

Ravnomjerno raspoređene, nepravilne rupice otprilike veličine zrna riže.

Konzistencija:

Ujednačena u cijelom siru. Mekan, ali podatan za rezanje. Miris i okus: Blag, kiselkast, aromatičan, obilježen površinskim zrenjem. Miris i okus koji potječu od površinskog zrenja postaju dominantni kako sir stari.

Vrijeme dozrijevanja

Najmanje dva tjedna.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

Esrom se proizvodi isključivo od mlijeka sa zemljopisnog područja.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Danska

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Dokaz o podrijetlu: Esrom se proizvodi isključivo od mlijeka sa zemljopisnog područja. Dokumentaciju provjerava inspekcijsko tijelo koje akreditacijskom tijelu mora dokazati da je provjeru doista provelo. Vodi se precizna evidencija svih dobavljača jer ona čini osnovu za plaćanja za mlijeko. Prije otpreme, sirevi se označuju u skladu s važećim propisima kako bi se osigurala njihova sljedivost do mljekare. Označavanje nadziru nadležna tijela. Proizvodna metoda: Sirovo dansko kravlje mlijeko standardizira se prema udjelu masti i pasterizira na niskoj temperaturi. Dodaju se starter kulture i sirilo. Kada gruš postigne odgovarajuću čvrstoću, reže se nožem. Smjesa se zatim miješa, ocjeđuje od sirutke i zagrijava. Gruš se ulijeva u kalupe, a sirevi se zatim lagano prešaju. Nakon toga se hlade, sole, površinski tretiraju kulturom mikroorganizama i skladište u uvjetima visoke vlage. Nakon zrenja sirevi se peru, suše i pakiraju. Poveznica: Sir su u 12. i 13. stoljeću razvili redovnici iz opatije Esrom. Nadalje je razvijan u Državnom istraživačkom institutu za mljekarsku industriju sredinom tridesetih godina prošlog stoljeća. Sir se prvo proizvodio u mljekari Midtsjællands Herregårdsmejeri, a zatim u drugim mljekarama. Sir „Esrom" poznat je kao specijalitet danskog podrijetla unutar i izvan Zajednice. To je postignuto zahvaljujući zakonodavnim inicijativama i radu udruga proizvođača tijekom posljednjih 40 godina kako bi se osigurala kvaliteta proizvoda i očuvala njegova posebna tradicionalna svojstva.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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