C/2025/6580

2025.12.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6580)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Esrom”

PGI-DK-0329-AM01 – 2025.9.15.

1. **A termék elnevezése**

„Esrom”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Dánia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Fødevarestyrelsen [Dán Állategészségügyi és Élelmiszerügyi Hivatal]

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás miért minősül az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A módosítások nem jelentős, szerkesztési jellegű változtatásokra és frissítésekre vonatkoznak.

Az Esrom oltalom alatt álló földrajzi jelzés módosítására irányuló kérelem nem tartozik a mezőgazdasági termékek kapcsán az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott uniós módosítás három esetének egyikébe sem, mivel:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát;

b) nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

Az Esrom oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosításai ezért az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosításnak minősülnek.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Az egységes dokumentum elkészítése*

Elkészült az egységes dokumentum, mivel eddig nem tették azt közzé.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A módosítás a termékleírás 2.1. szakaszát („Összetétel”) érinti*

Az „Esrom 20+: szárazanyag zsírtartalma minimum 20 %; szárazanyag minimum 47 %

Esrom 30+: szárazanyag zsírtartalma minimum 30 %; szárazanyag minimum 48 %

Esrom 45+: szárazanyag zsírtartalma minimum 45 %; szárazanyag minimum 50 %

Esrom 60+: szárazanyag zsírtartalma minimum 60 %; szárazanyag minimum 57 %” szövegrész

a következőképpen módosult:

„Az Esrom a következő zsírtartalommal állítható elő:

— szárazanyag zsírtartalma minimum 20 %; szárazanyag minimum 47 %,

— szárazanyag zsírtartalma minimum 30 %; szárazanyag minimum 48 %,

— szárazanyag zsírtartalma minimum 45 %; szárazanyag minimum 50 %,

— szárazanyag zsírtartalma minimum 60 %; szárazanyag minimum 57 %”.

Indokolás: Szerkesztési módosítás.

E módosítás az egységes dokumentum „Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása” szakaszában történt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. *A módosítás a termékleírás 7. szakaszát („Tanúsító és ellenőrző szervezet”) érinti*

Indokolás: A szakasz törlésre került, mivel nem tekinthető relevánsnak a termékleírásban annak feltüntetése, hogy ki felel a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért. Emellett a feladatot már nem delegálják, hanem azt jelenleg a Dán Állategészségügyi és Élelmiszerügyi Hivatal látja el.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A módosítás a termékleírás 8. szakaszát („Címkézés”) érinti*

Az „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ és Esrom 60+, a zsírtartalomtól függően, továbbá az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« vagy »OFJ«” szövegrészt törölték.

Indokolás: Mivel az elnevezés „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy „OFJ” kiegészítéssel történő ellátásának követelménye már hatályban van, azt nem kell újból feltüntetni a termékleírásban. Emellett a korábbi szöveg nem volt megfelelő, mivel azt sugallta, hogy a szárazanyag zsírtartalma közvetlenül az Esrom oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel együtt tüntethető fel.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A módosítás a termékleírás 9. szakaszát („Nemzeti követelmények”) érinti*

A teljes szakaszt törölték.

Indokolás: Nincsenek külön nemzeti követelmények.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A termelői csoport nevét és címét frissítették, de a szakasz egyéb tekintetben változatlan maradt*

Indokolás: Frissítették a termelői csoport elérhetőségét.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Esrom”

EU-szám: PGI-DK-0329-AM01 – 2025.9.15.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Esrom”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Dánia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

04 –TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

0406 90 – Egyéb sajt

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

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Dán tehéntejből készült, szivattyúzással savótlanított, félkemény/kemény, érett sajt.

Összetétel:

Az Esrom a következő zsírtartalommal állítható elő:

1. szárazanyag zsírtartalma minimum 20 %; szárazanyag minimum 47 %;
2. szárazanyag zsírtartalma minimum 30 %; szárazanyag minimum 48 %;
3. szárazanyag zsírtartalma minimum 45 %; szárazanyag minimum 50 %;
4. szárazanyag zsírtartalma minimum 60 %; szárazanyag minimum 57 %.

Alak és súly (egész sajt):

a) téglalap: a hosszúság körülbelül a szélesség kétszerese. 1: a magasság 3,5–4,5 cm, a súly 0,2–0,5 kg 2: a magasság 4,0–7,0 cm, a súly 1,3–2,0 kg;

b) téglalap: a magasság 4,0–7,0 cm, a súly legalább 2 kg.

Külső:

Vékony, rugalmas, sárgás-sárgásnarancsos színű ehető kéreg, tiszta, csaknem száraz, vékony és egyenletes sárgásbarna-vörösesbarna színű rúzsflórás réteg. A rúzsflóra újbóli kialakulása miatt az idősebb sajtok felülete enyhén zsíros.

Szín:

Egyenletesen sárgás vagy fehér.

Szerkezet:

Egyenletes eloszlású, szabálytalan alakú, nagyjából rizsszem nagyságú lyukak.

Állag:

A sajt egészét tekintve egységes. Lágy, mégis jól vágható. Illat és íz: Enyhe, savas, aromás, jellegét a felületi érlelés adja. A felületi érlelésből eredő illat és íz a sajt érésével egyre hangsúlyosabbá válik.

Érlelési idő:

Legalább két hét.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

Az Esrom kizárólag a földrajzi területről származó tejből készül.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás azon műveletei, amelyeket a földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Dánia

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Származási igazolás: Az Esrom kizárólag a földrajzi területről származó tejből készül. Ennek dokumentálását az ellenőrző szervezet ellenőrzi, amelynek az akkreditáló testület felé igazolnia kell, hogy ezen ellenőrzést elvégezte. Minden beszállítóról pontos nyilvántartást vezetnek, amely a tej kifizetésének alapját képezi. Kiszállításuk előtt a sajtokat a hatályos jogszabályoknak megfelelően címkézik annak érdekében, hogy azok visszakövethetők legyenek a tejüzemig. A hatóságok figyelemmel kísérik a címkézést. Előállítási mód: A nyers dán tehéntejet a zsírtartalom tekintetében standardizálják és alacsony hőmérsékleten pasztőrözik. Starterkultúrát és tejoltót adnak hozzá. Amikor az alvadék eléri a megfelelő szilárdságot, késsel feldarabolják. A keveréket ezután megkeverik, majd a savót leöntve felmelegítik. Az alvadékot formába öntik, majd elvégzik a sajtok enyhe préselését. A sajtokat lehűtik, sózzák, felületüket rúzsflórás kultúrával kezelik, és nagy páratartalmú helyen tárolják. Az érlelés után a sajtokat megmossák, megszárítják és csomagolják. Kapcsolat: Kifejlesztését az esrumi apátság szerzetesei végezték a 12. és 13. században. Továbbfejlesztése a Kormányzati Tejipari Kutatóintézetben történt az 1930-as évek közepén. A sajtot először Midtsjællands Herregårdsmejeriben, majd más tejüzemekben állították elő. Az Esrom sajt a Közösségen belül és azon kívül is híres dán sajtkülönlegességnek számít. Ezt a hírnevet az elmúlt 40 év jogalkotási kezdeményezéseinek és a termelői társulások munkájának köszönhetően sikerült elérni, amelyek célja a termék minőségének biztosítása és különleges hagyományos jellegének megőrzése volt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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