C/2025/6580

11.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6580)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Esrom»

PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Esrom»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Danimarca

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Fødevarestyrelsen (Amministrazione veterinaria et alimentare danese)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143:

le modifiche sono di carattere redazionale e costituiscono aggiornamenti privi di rilevanza significativa.

La domanda di modifica dell'indicazione geografica protetta «Esrom» non rientra in nessuno dei tre casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle modifiche dell'Unione per i prodotti agricoli. Tali tre casi sono:

a) comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) il rischio di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) nuove restrizioni afferenti alla commercializzazione del prodotto.

Le modifiche del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Esrom» sono pertanto considerate come una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Redazione del documento unico*

Poiché in precedenza non era stato pubblicato, è stato redatto il documento unico.

La modifica interessa il documento unico.

2. *Modifica relativa al punto «2.1. Composizione» del disciplinare*

«Esrom 20+: 20 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 47 % di contenuto minimo di materia secca.

Esrom 30+: 30 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 48 % di contenuto minimo di materia secca.

Esrom 45+: 45 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 50 % di contenuto minimo di materia secca.

Esrom 60+: 60 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 57 % di contenuto minimo di materia secca.»

La rubrica è sostituita da quanto segue:

«Il formaggio "Esrom" può essere prodotto con i seguenti tenori di grasso:

— 20 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 47 % di contenuto minimo di materia secca.

— 30 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 48 % di contenuto minimo di materia secca.

— 45 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 50 % di contenuto minimo di materia secca;

— 60 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 57 % di contenuto minimo di materia secca».

Giustificazione: modifica redazionale

La modifica deriva dal punto «Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1» del documento unico.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica relativa al punto «7. Organismo di certificazione e controllo» del disciplinare*

Giustificazione: il punto è soppresso in quanto, da un lato, non è ritenuto opportuno inserirvi le informazioni relative all'organismo responsabile del controllo del rispetto del disciplinare e, dall'altro, il compito di procedere al controllo non è più delegato, ma è ora svolto dal Fødevarestyrelse.

La modifica non interessa il documento unico.

4. *Modifica relativa al punto «8. Etichettatura» del disciplinare*

Le diciture «Esrom 20+», «Esrom 30+», «Esrom 45+» o «Esrom 60+» (a seconda del tenore di grassi) con l'aggiunta di «Indicazione Geografica Protetta» o «IGP» sono soppresse.

Giustificazione: il requisito secondo cui il nome deve essere integrato dal termine «indicazione geografica protetta» o «IGP» è già applicabile e pertanto non deve essere ripetuto nel disciplinare. Inoltre il testo precedente non era adeguato, in quanto risultava che la percentuale di grassi sulla sostanza secca poteva essere indicata direttamente con l'indicazione geografica protetta «Esrom».

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Modifica relativa al punto «9. Requisiti nazionali» del disciplinare*

L'intero punto è soppresso.

Giustificazione: non sussistono requisiti nazionali specifici.

La modifica non interessa il documento unico.

6. *Aggiornamento del nome e dell'indirizzo del gruppo di produttori, senza ulteriori modifiche*

Giustificazione: sono aggiornati i recapiti del gruppo di produttori.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Esrom»

N. UE: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Esrom»

2. **Stato membro o paese terzo**

Danimarca

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

0406 90 — altri formaggi:

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

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Formaggio «sgrondato», a pasta da semidura a dura, maturo, ottenuto da latte vaccino danese.

Composizione:

Il formaggio «Esrom» può essere prodotto con i seguenti tenori di grassi:

1. 20 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 47 % di contenuto minimo di materia secca.
2. 30 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 48 % di contenuto minimo di materia secca.
3. 45 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 50 % di contenuto minimo di materia secca.
4. 60 % di tenore minimo di grasso nella materia secca, 57 % di contenuto minimo di materia secca.

Forma e peso (forma intera):

a) rettangolare, con una lunghezza circa doppia rispetto alla larghezza. 1: altezza: da 3,5 a 4,5 cm, peso: da 0,2 a 0,5 kg. 2: altezza: da 4,0 a 7,0 cm, peso: da 1,3 a 2,0 kg;

b) rettangolare: altezza: da 4,0 a 7,0 cm, peso: minimo 2 kg.

Esterno:

crosta commestibile sottile, elastica, di colore dal giallo al giallo arancione, rivestita da una pellicola superficiale pulita, quasi secca, sottile, di colore uniforme dal giallo bruno al rossiccio bruno, ottenuta tramite l'aggiunta di una microflora specifica. I formaggi maturati più a lungo presentano una superficie leggermente untuosa a motivo della rigenerazione della microflora.

Colore:

uniforme dal giallo al bianco.

Struttura:

occhiature irregolari, uniformemente distribuite, delle dimensioni di un chicco di riso.

Consistenza:

omogenea in tutto il formaggio. Molle, ma facile da tagliare. Odore e gusto: delicato, acidulo, aromatico, con una traccia di maturazione superficiale. Col tempo divengono predominanti l'odore e il gusto della maturazione superficiale.

Periodo di stagionatura:

minimo 2 settimane.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

-

Il formaggio «Esrom» è prodotto utilizzando esclusivamente latte proveniente dalla zona geografica indicata.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi specifiche della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Danimarca

5. **Legame con la zona geografica**

Prova dell'origine. Il formaggio Esrom è prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla regione geografica interessata; la documentazione pertinente è verificata dalla struttura di controllo, che deve poi trasmettere all'organismo di riconoscimento la prova del controllo. I dati relativi a tutti i fornitori di latte vengono minuziosamente registrati, in quanto costituiscono la base per il pagamento dei quantitativi di latte consegnati. Prima di lasciare il caseificio il formaggio viene etichettato secondo le disposizioni vigenti al fine di garantirne la tracciabilità. L'etichettatura è sottoposta al controllo delle autorità. Metodo di ottenimento: il latte vaccino crudo danese è sottoposto a un trattamento che assicura la standardizzazione del suo tenore lipidico, seguito da una pastorizzazione bassa. Si aggiungono quindi i fermenti lattici e il caglio. Una volta raggiunta la consistenza voluta, si procede alla rottura della cagliata con il coltello. Seguono l'agitazione, lo sgrondo del siero e il riscaldamento. I granuli caseosi così ottenuti sono versati negli stampi e sottoposti a una leggera pressatura. Le forme vengono lasciate raffreddare e successivamente salate; la superficie viene poi trattata con la microflora specifica. I formaggi vengono quindi messi a stagionare in un luogo molto umido. Una volta terminata la stagionatura, i formaggi vengono lavati, asciugati e confezionati. Legame Originariamente prodotto dai monaci del convento di Esrom nel dodicesimo e tredicesimo secolo, il formaggio Esrom venne ulteriormente elaborato dalla latteria sperimentale dello Stato alla metà degli anni '30. La produzione a livello nazionale iniziò nel caseificio Midtsjællands Herregårdsmejeri e si estese successivamente ad altri caseifici. L'Esrom si è affermato come una specialità di origine danese sia all'interno che all'esterno dell'Unione europea. Tale notorietà è il frutto di iniziative in ambito legislativo e del lavoro di qualità svolto per oltre 40 anni dall'organizzazione di produttori, che ha saputo conservarne le caratteristiche tradizionali e specifiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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