Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6580

2025 12 11

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6580)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Esrom“

PGI-DK-0329-AM01 – 2025 9 15

1. **Produkto pavadinimas**

„Esrom“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Danija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Fødevarestyrelsen (Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Pakeitimai tėra redakcinio pobūdžio pataisymai ir neesminiai atnaujinimai.

Paraiškos iš dalies pakeisti saugomą geografinę nuorodą „Esrom“ aplinkybės neatitinka nė vieno iš šių trijų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje numatytų atvejų, dėl kurių su žemės ūkio produktais susiję pakeitimai būtų laikomi Sąjungos lygmens pakeitimais:

a) keičiamas pavadinimas arba pavadinimo naudojimas,

b) kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

c) atsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl saugomos geografinės nuorodos „Esrom“ produkto specifikacijos pakeitimai priskiriami prie standartinių pakeitimų, apibrėžtų Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Parengtas bendrasis dokumentas*

Parengtas bendrasis dokumentas, nes iki šiol toks dokumentas paskelbtas nebuvo.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 2.1 skirsniu „Sudėtis“*

„*Esrom 20+*: sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 20 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 47 %.

Esrom 30+: sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 30 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 48 %.

Esrom 45+: sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 45 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 50 %.

Esrom 60+: sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 60 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 57 %“

iš dalies pakeista taip:

„Sūris „Esrom“ gali būti gaminamas tokio riebumo:

— sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 20 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 47 %,

— sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 30 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 48 %,

— sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 45 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 50 %,

— sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 60 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 57 %.“

Pagrindimas: redakcinio pobūdžio pataisymas.

Šis pakeitimas atliktas bendrojo dokumento skirsnyje „Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 7 skirsniu „Sertifikavimo ir kontrolės įstaiga“*

Pagrindimas: skirsnis buvo išbrauktas, nes informacija apie tai, kas atsakingas už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą, nėra laikoma tokia svarbia, kad ją reikėtų įtraukti į specifikaciją. Be to, ši užduotis nebėra deleguojama – ją dabar atlieka Danijos veterinarijos ir maisto tarnyba.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 8 skirsniu „Ženklinimas“*

Žodžiai „*Esrom 20+*, *Esrom 30+*, *Esrom 45+* ir *Esrom 60+*, priklausomai nuo riebumo, pridedant žodžius „saugoma geografinė nuoroda“ arba akronimą SGN buvo išbraukti.

Pagrindimas: reikalavimas pavadinimą papildyti žodžiais „saugoma geografinė nuoroda“ arba SGN jau taikomas, todėl to kartoti produkto specifikacijoje nebūtina. Be to, ankstesnis tekstas buvo netinkamai suformuluotas, nes jame buvo teigiama, kad riebalų kiekis sausojoje medžiagoje gali būti nurodytas kartu su saugoma geografine nuoroda „Esrom“.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Dalinis pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 9 skirsniu „Nacionaliniai reikalavimai“*

Išbrauktas visas skirsnis.

Pagrindimas: specialių nacionalinių reikalavimų nėra.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Atnaujintas gamintojų grupės pavadinimas ir adresas, tačiau visa kita skirsnio informacija palikta tokia, kokia buvo*

Pagrindimas: atnaujinti gamintojų grupės kontaktiniai duomenys.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Esrom“

ES Nr.: PGI-DK-0329-AM01 – 2025 9 15

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Esrom“

2. **Valstybė narė arba trečioji valstybė**

Danija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

0406 90 – Kiti sūriai

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

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Nusunktas sūris, pusiau kietas–kietas, brandintas, pagamintas iš Danijos karvių pieno.

Sudėtis

Sūris „Esrom“ gali būti gaminamas tokio riebumo:

1. sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 20 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 47 %,
2. sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 30 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 48 %,
3. sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 45 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 50 %,
4. sausojoje medžiagoje riebalų ne mažiau kaip 60 %, sausosios medžiagos ne mažiau kaip 57 %.

Forma ir masė (viso sūrio)

a) Stačiakampis, ilgis apytikriai dvigubai didesnis negu plotis. 1: aukštis 3,5–4,5 cm, masė 0,2–0,5 kg. 2: aukštis 4,0–7,0 cm, masė 1,3–2,0 kg.

b) Stačiakampis: aukštis 4,0–7,0 cm, masė ne mažesnė kaip 2 kg.

Išorė

Plona, lanksti, nuo gelsvos iki oranžinės spalvos valgoma žievė, kurios paviršius padengtas švariu, beveik sausu, plonu, tolygios gelsvai rusvos arba rausvai rusvos spalvos gleivių sluoksniu. Ilgiau brandintų sūrių paviršius šiek tiek riebaluotas, nes pasidengia nauju gleivių sluoksniu.

Spalva

Tolygi, nuo gelsvos iki baltos.

Struktūra

Tolygiai pasiskirsčiusios nevienodos ryžio grūdo dydžio akutės.

Konsistencija

Tolygi visame sūryje. Sūris minkštas, bet atpjaunamas. Kvapas ir skonis švelnus, rūgštokas, aromatingas, pasižymintis paviršiniam nokimui būdingomis savybėmis. Kuo sūris ilgiau nokintas, tuo labiau išreikštas paviršinio nokimo kvapas ir skonis.

Brandinimo trukmė

Ne mažiau kaip dvi savaitės.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

–

Sūris „Esrom“ gaminamas tik iš konkrečioje geografinėje vietovėje gaunamo pieno.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

–

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Danija

5. **Ryšys su geografine vietove**

Kilmės įrodymas: sūris „Esrom“ gaminamas tik iš konkrečioje geografinėje vietovėje gaunamo pieno. Kontrolės įstaiga tikrina tai patvirtinančius dokumentus ir akreditacijos įstaigai privalo pateikti dokumentus, įrodančius, kad patikrinimas atliktas. Visi tiekėjai kruopščiai registruojami, nes pagal šiuos duomenis atsiskaitoma už pieną. Sūriai prieš išvežant ženklinami pagal galiojančius teisės aktus, kad būtų galima atsekti pieninę. Ženklinimą kontroliuoja kompetentingos įstaigos. Gamybos būdas: žalias Danijos karvių pienas normalizuojamas pagal riebalų kiekį ir pasterizuojamas žemoje temperatūroje. Įdedama raugų ir šliužo fermento. Kai pakankamai sukietėja, sutrauka supjaustoma peiliu. Po to mišinys maišomas ir nupylus išrūgas pašildomas. Grūdeliai supilami į formas ir suformuoti sūriai lengvai supresuojami. Sūriai atvėsinami, pasūdomi, paviršius apdorojamas gleivių kultūromis ir jie laikomi labai drėgnoje vietoje. Pasibaigus brandinimui sūriai nuplaunami, džiovinami ir pakuojami. Ryšys su geografine vietove: gamybos būdą XII–XIII a. išrado Esromo vienuolyno vienuoliai. XX a. ketvirtojo dešimtmečio viduryje jis patobulintas nacionalinėje pieno pramonės tyrimų institucijoje. Gaminti šį sūrį pradėjo pieninė „Midt-Sjællands Herregårdsmejeri“, o vėliau ir kitos. Bendrijoje ir už jos ribų sūris „Esrom“ pripažintas tradiciniu Danijos gaminiu. Tokią reputaciją pavyko užtikrinti teisėkūros iniciatyvomis ir tikslingu gamintojų asociacijos darbu pastaruosius 40 metų, užtikrinusiu šio sūrio kokybę ir padėjusiu išsaugoti tradicines jo savybes.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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