C/2025/6580

11.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6580)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Esrom"

PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Esrom"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Dānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Fødevarestyrelsen [Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums par to, kāpēc grozījums atbilst standarta grozījuma definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Grozījumi ietver redakcionālas izmaiņas un atjauninājumus, kam nav būtiskas nozīmes.

Uz pieteikumu grozīt ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Esrom" apzīmētā produkta specifikāciju neattiecas neviens no trim Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā paredzētajiem gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu attiecībā uz lauksaimniecības produktiem, proti:

a) izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā;

b) risks, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu;

c) turpmāki produkta tirdzniecības ierobežojumi.

Tāpēc ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Esrom" apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi tiek klasificēti kā standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Vienotā dokumenta sagatavošana*

Ir sagatavots vienotais dokuments, jo iepriekš tas nebija publicēts.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums produkta specifikācijas 2.1. punktā "Sastāvs"*

Teksts "Esrom 20+: tauku saturs sausnā vismaz 20 %, sausna vismaz 47 %.

Esrom 30+: tauku saturs sausnā vismaz 30 %, sausna vismaz 48 %.

Esrom 45+: tauku saturs sausnā vismaz 45 %, sausna vismaz 50 %.

Esrom 60+: tauku saturs sausnā vismaz 60 %, sausna vismaz 57 %."

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

"Ražotajam sieram "Esrom" var būt šāds tauku saturs:

— tauku saturs sausnā – vismaz 20 %, sausna – vismaz 47 %,

— tauku saturs sausnā – vismaz 30 %, sausna – vismaz 48 %,

— tauku saturs sausnā – vismaz 45 %, sausna – vismaz 50 %,

— tauku saturs sausnā – vismaz 60 %, sausna – vismaz 57 %.

Pamatojums: redakcionāls grozījums.

Šis grozījums ir izdarīts vienotā dokumenta punktā "Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums produkta specifikācijas 7. punktā "Sertifikācijas un kontroles struktūra"*

Pamatojums: šis punkts ir svītrots, jo informācija par to, kas ir atbildīgs par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi, netiek uzskatīta par tik būtisku, lai to iekļautu specifikācijā. Turklāt šis uzdevums vairs netiek deleģēts, un tagad to veic Dānijas Veterinārā un pārtikas pārvalde.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījums produkta specifikācijas 8. punktā "Marķējums"*

Svītrots teksts "Vārdi "Esrom 20+", "Esrom 30+", "Esrom 45+" un "Esrom 60+" atkarībā no tauku satura un vārdi "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai "AĢIN"".

Pamatojums: prasība nosaukumu papildināt ar vārdiem "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai "AĢIN" jau ir spēkā, tāpēc produkta specifikācijā tā nav jāatspoguļo. Turklāt iepriekšējais teksts bija nepiemērots, jo tajā bija paredzēts, ka tauku saturu sausnā var norādīt kopā ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Esrom".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums produkta specifikācijas 9. punktā "Valsts prasības"*

Viss punkts ir svītrots.

Pamatojums: specifisku valsts prasību nav.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Atjaunināts ražotāju grupas nosaukums un adrese, bet citas izmaiņas šajā punktā nav veiktas*

Pamatojums: atjaunināta ražotāju grupas kontaktinformācija.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Esrom”

ES Nr.: PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Esrom”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Dānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0406 – siers un biezpiens

0406 90 – citādi sieri

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

3.2. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Pusciets līdz ciets, nogatavināts biezpiena siers, kas ražots no Dānijas govju piena.

Sastāvs

Ražotajam sieram “Esrom” var būt šāds tauku saturs:

1. Tauku saturs sausnā – vismaz 20 %, sausna – vismaz 47 %;
2. Tauku saturs sausnā – vismaz 30 %, sausna – vismaz 48 %;
3. Tauku saturs sausnā – vismaz 45 %, sausna – vismaz 50 %;
4. Tauku saturs sausnā – vismaz 60 %, sausna – vismaz 57 %.

Forma un svars (veselam sieram)

a) Taisnstūra forma: garums – aptuveni divas reizes lielāks par platumu. 1. variants: augstums – 3,5–4,5 cm, svars – 0,2–0,5 kg; 2. variants: augstums – 4,0–7,0 cm, svars – 1,3–2,0 kg.

b) Taisnstūra forma: augstums – 4,0–7,0 cm, svars – vismaz 2 kg.

Ārējais izskats

Plāna, gluda, dzeltenīgas līdz dzeltenīgi oranžas krāsas ēdama miza ar tīru, gandrīz sausu, plānu, viendabīgu glemi, kuras krāsa var būt no dzeltenbrūnas līdz sarkanbrūnai. Ilgāk pastāvējušiem sieriem var būt viegli taukaina virsma, jo tiem veidojas jauna glemes kārtiņa.

Krāsa

Viendabīgi dzeltenīga līdz balta.

Struktūra

Vienmērīgi izkliedēts, neregulārs acojums, acis ir apmēram rīsa grauda lielumā.

Konsistence

Vienmērīga visam sieram. Siers ir mīksts, bet griežams. Smarža un garša: maiga, skābena, aromātiska, veidojas virsmas nobriešanas procesā. Jo siers ilgāk noturēts, jo izteiktāka kļūst virsmas nobriešanas procesā radusies smarža un garša.

Nogatavināšanas laiks

Vismaz divas nedēļas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

Sieru "Esrom" ražo tikai no piena, kas iegūts ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem ir jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Dānija

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Izcelsmes apliecinājums: sieru "Esrom" ražo tikai no piena, kas iegūts ģeogrāfiskajā apgabalā. Ar to saistīto dokumentāciju pārbauda kontroles struktūra, kuras pienākums ir apliecināt akreditācijas struktūrai, ka tā šo pārbaudi ir veikusi. Tiek veikta rūpīga visu piegādātāju uzskaite, jo, pamatojoties uz to, tiek aprēķināti maksājumi par pienu. Pirms siera nosūtīšanas to marķē saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, lai nodrošinātu izsekojamību līdz attiecīgajai pienotavai. Marķēšanu uzrauga iestādes. Ražošanas metode: Dānijas govju svaigpiens ir standartizēts attiecībā uz tauku saturu un tiek pasterizēts zemā temperatūrā. Pievieno ieraugu un himozīnu. Kad receklis ir pietiekami stingrs, to ar nazi sagriež. Pēc tam masu maisa, no tās notecina sūkalas un to karsē. Recekli pilda formā, un pēc tam sierus novieto zem viegla sloga. Sierus atdzesē, sāla, no ārpuses apslapina ar glemes kultūru un glabā telpā ar augstu gaisa mitruma līmeni. Pēc nogatavināšanas sierus mazgā, žāvē un iepako. Saikne: recepti izgudroja *Esrom* klostera mūki 12. un 13. gadsimtā. 20. gs. 30. gados to turpināja pilnveidot Valsts piensaimniecības pētniecības institūts. Šā siera ražošanu sāka pienotava "Midt-sjællands Herregårdsmejeri", pēc tam to ražoja arī citas pienotavas. Gan Kopienā, gan ārpus tās "Esrom" uzskata par dāņu sieru. Šī reputācija ir panākta ar likumdošanas iniciatīvām un darbu, ko pēdējo 40 gadu laikā veikusi ražotāju apvienība, lai nodrošinātu produkta kvalitāti un saglabātu tā specifiskās tradicionālās īpašības.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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