Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6580

11.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6580)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Esrom"

PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

1. **Naam van het product**

"Esrom"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Denemarken

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Fødevarestyrelsen (Deense Dienst voor Veterinaire Zaken en Levensmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Toelichting waarom de wijzigingen onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 vallen:

De wijzigingen hebben betrekking op redactionele wijzigingen en actualiseringen die niet van wezenlijk belang zijn.

Het verzoek tot wijziging van de beschermde geografische aanduiding Esrom valt niet onder een van de drie bedoelde gevallen in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143, die betrekking hebben op een wijziging op Unieniveau voor landbouwproducten, namelijk:

a) een wijziging van de naam of het gebruik van de naam;

b) het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied dreigt te verbreken;

c) verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

Wijzigingen van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding Esrom worden daarom beschouwd als een standaardwijziging overeenkomstig artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijzigingen**

1. *Aanmaak enig document*

Er wordt een enig document aangemaakt, aangezien er eerder nog geen enig document is bekendgemaakt.

De wijzigingen hebben gevolgen voor het enig document.

2. *De wijziging betreft punt 2 van het productdossier. Samenstelling*

"Esrom 20+: minimaal vetgehalte op de droge stof van 20 %, minimumgehalte aan droge stof van 47 %.

Esrom 30+: minimaal vetgehalte op de droge stof van 30 %, minimumgehalte aan droge stof van 48 %.

Esrom 45+: minimaal vetgehalte op de droge stof van 45 %, minimumgehalte aan droge stof van 50 %.

Esrom 60+: minimaal vetgehalte op de droge stof van 60 %, minimumgehalte aan droge stof van 57 %."

Vervangen door:

"Esrom mag worden geproduceerd met het volgende vetgehalte:

— minimaal vetgehalte op de droge stof van 20 %, minimumgehalte aan droge stof van 47 %.

— minimaal vetgehalte op de droge stof van 30 %, minimumgehalte aan droge stof van 48 %.

— minimaal vetgehalte op de droge stof van 45 %, minimumgehalte aan droge stof van 50 %.

— minimaal vetgehalte op de droge stof van 60 %, minimumgehalte aan droge stof van 57 %."

Motivering: Redactionele wijziging

De wijziging is aangebracht in de rubriek "Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is".

De wijzigingen hebben gevolgen voor het enig document.

3. *De wijziging betreft punt 7 van het productdossier. Certificerings- en controleorgaan*

Motivering: Dit punt wordt geschrapt omdat informatie over wie verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier niet relevant wordt geacht in het productdossier en de controletaak bovendien niet meer wordt gedelegeerd, maar nu wordt uitgevoerd door de Deense Dienst voor Veterinaire Zaken en Levensmiddelen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *De wijziging betreft punt 8 van het productdossier. Etikettering*

De alinea: "Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ of Esrom 60+, al naar gelang van het vetgehalte, aangevuld met de vermelding "beskyttet geografisk betegnelse" of "BGB" (beschermde geografische aanduiding — BGA)" wordt geschrapt.

Motivering: De eis dat de naam moet worden aangevuld met "beschermde geografische aanduiding" of "BGA" is reeds van kracht en hoeft derhalve niet in het productdossier te worden herhaald. Bovendien was de vorige tekst ongeschikt omdat bleek dat het vetgehalte van de droge stof direct samen met de beschermde geografische aanduiding Esrom kon worden vermeld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *De wijziging betreft punt 9 van het productdossier. Nationale eisen*

Het volledige punt wordt geschrapt.

Motivering: Er zijn geen specifieke nationale eisen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *De naam en het adres van de producentengroepering worden bijgewerkt, maar zij blijft voor het overige ongewijzigd*

Motivering: De contactgegevens van de producentengroepering worden bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Esrom"

EU-nr.: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Esrom"

2. **Lidstaat of derde land**

Denemarken

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

0406 90 — andere kaas

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

3.2. *Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Geschepte kaas, halfhard tot hard, gerijpt, vervaardigd van Deense koemelk.

Samenstelling:

Esrom mag worden geproduceerd met het volgende vetgehalte:

1. minimaal vetgehalte op de droge stof van 20 %, minimumgehalte aan droge stof van 47 %.
2. minimaal vetgehalte op de droge stof van 30 %, minimumgehalte aan droge stof van 48 %.
3. minimaal vetgehalte op de droge stof van 45 %, minimumgehalte aan droge stof van 50 %.
4. minimaal vetgehalte op de droge stof van 60 %, minimumgehalte aan droge stof van 57 %.

Vorm en gewicht (hele kaas):

a) Rechthoekig, lengte ongeveer tweemaal zo lang als de breedte. 1: hoogte 3,5-4,5 cm, gewicht 0,2-0,5 kg 2: hoogte 4,0-7,0 cm, gewicht 1,3-2,0 kg

b) Rechthoekig: hoogte 4,0-7,0 cm, gewicht minimaal 2 kg

Buitenkant:

Dunne, zachte, gelige tot oranjegele eetbare korst met een schone, bijna droge, dunne en uniforme geelbruine tot roodbruine vettige laag. Oudere kaas heeft een licht vettig oppervlak als gevolg van het aan de oppervlakte tredende vet.

Kleur:

Uniforme gelige tot witte kleur.

Vorm:

Gelijk verdeelde onregelmatige gaatjes, ongeveer ter grootte van rijstkorrels.

Consistentie:

Dezelfde in de hele kaas. Zacht maar snijdbaar. Geur en smaak: Zacht, zurig, aromatisch met een lichte smaak van rijping aan de oppervlakte. Hoe ouder de kaas, hoe meer de smaak van rijping aan de oppervlakte domineert.

Rijpingstijd:

Minimaal 2 weken.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

-

Esrom wordt uitsluitend geproduceerd met melk uit het geografische gebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiehandelingen vinden binnen het geografisch gebied plaats.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Denemarken

5. **Verband met het geografische gebied**

Bewijs van de oorsprong: Esrom wordt uitsluitend geproduceerd met melk uit het betrokken geografische gebied, en de betrokken documentatie wordt door de controle-instantie gecontroleerd. Deze instantie moet vervolgens het bewijs dat deze controles hebben plaatsgevonden, aan de erkenningsinstantie overleggen. Van alle leveranciers worden nauwgezette dossiers bijgehouden, aangezien de melk op basis daarvan wordt betaald. Voordat de kaas de zuivelfabriek verlaat, vindt de etikettering ervan overeenkomstig de geldende wetgeving plaats, zodat de zuivelfabriek traceerbaar is. De etikettering wordt door de autoriteiten gecontroleerd. Wijze waarop het product wordt verkregen Rauwe Deense koemelk wordt qua vetgehalte gestandaardiseerd en “laaggepasteuriseerd”. Er worden melkfermenten en stremsels toegevoegd. De wrongel wordt met messen gesneden zodra de gewenste vastheid is bereikt. Daarna wordt de wrongel geroerd en, nadat de wei is afgetapt, verwarmd. De kaaskorrels worden in vormen gegoten en lichtjes aangedrukt. Men laat de kaas afkoelen, waarna zout wordt toegevoegd en de oppervlakte met een korstvormende cultuur wordt behandeld. De kaas wordt op een plaats met een hoge luchtvochtigheid opgeslagen. Na de rijping wordt de kaas gewassen, gedroogd en verpakt. Verband: In het klooster van Esrom is de gelijknamige kaas in de 12e en de 13e eeuw door monniken ontwikkeld. De kaas is rond 1935 verder ontwikkeld door de Nationale experimentele zuivelfabriek (Statens Forsøgsmejeri). De productie is begonnen in de Midtsjællands Herregårdsmejeri en later voortgezet in andere zuivelfabrieken. Zowel binnen als buiten de Gemeenschap heeft Esrom een reputatie als een specialiteit van Deense oorsprong. Die reputatie heeft het gekregen door wetgevingsinitiatieven en door de kwaliteit van het werk van de producentenorganisatie in de afgelopen 40 jaar, waardoor de traditionele en specifieke kenmerken goed bewaard zijn gebleven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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