C/2025/6580

11.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Esrom”

PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Esrom”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Dania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Fødevarestyrelsen (Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Poprawki dotyczą zmian redakcyjnych i aktualizacji niemających zasadniczego znaczenia.

Wniosek o zmianę chronionego oznaczenia geograficznego „Esrom” nie wchodzi w zakres żadnego z trzech przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, stanowiących podstawę zmiany na poziomie Unii w odniesieniu do produktów rolnych, a mianowicie:

a) zmiana w nazwie lub stosowaniu nazwy;

b) ryzyko zaniku związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) dalsze ograniczenia dotyczące wprowadzania produktu do obrotu.

Zmiany w specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Esrom” klasyfikuje się zatem jako zmianę standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Jednolity dokument sporządzony*

Sporządzono jednolity dokument, ponieważ dotychczas nie opublikowano takiego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana dotyczy pkt 2.1 („Skład") specyfikacji produktu*

„Esrom 20+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 20 %; minimalna zawartość suchej masy: 47 %

Esrom 30+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 30 %; minimalna zawartość suchej masy: 48 %

Esrom 45+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 45 %; minimalna zawartość suchej masy: 50 %

Esrom 60+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 60 %; minimalna zawartość suchej masy: 57 %"

otrzymuje brzmienie:

„Zawartość tłuszczu w serze Esrom może być następująca:

— minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 20 %; minimalna zawartość suchej masy: 47 %

— minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 30 %; minimalna zawartość suchej masy: 48 %

— minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 45 %; minimalna zawartość suchej masy: 50 %

— minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 60 %; minimalna zawartość suchej masy: 57 %"

Uzasadnienie: Zmiana o charakterze redakcyjnym.

Zmiana ta została wprowadzona w punkcie „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1" jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana dotyczy pkt 7 „Organ certyfikujący i kontrolny" specyfikacji produktu*

Uzasadnienie: Punkt ten został skreślony, ponieważ informacje o tym, kto jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu, nie zostały uznane za istotne i nie muszą być uwzględnione w specyfikacji produktu. Zadanie to nie jest już ponadto delegowane, ponieważ obecnie wykonuje je Duński Urząd ds. Weterynarii i Żywności.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana dotyczy pkt 8 („Etykietowanie") specyfikacji produktu*

Skreśla się słowa: „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ i Esrom 60+", w zależności od zawartości tłuszczu, oraz „chronione oznaczenie geograficzne" lub „ChOG".

Uzasadnienie: Wymóg uzupełniania nazwy produktu o zapis „chronione oznaczenie geograficzne" lub „ChOG" ma już zastosowanie i w związku z tym nie musi być powtórzony w specyfikacji produktu. Poprzedni tekst był ponadto nieodpowiedni, ponieważ sugerował, że zawartość tłuszczu w suchej masie należy podawać bezpośrednio z chronionym oznaczeniem geograficznym „Esrom".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana dotyczy pkt 9 („Wymogi krajowe") specyfikacji produktu*

Usunięto cały punkt.

Uzasadnienie: Brak szczególnych wymogów krajowych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zaktualizowano nazwę i adres grupy producentów, ale punkt pozostaje niezmieniony*

Uzasadnienie: Zaktualizowano dane kontaktowe grupy producentów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Esrom"

Nr UE: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Esrom"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

0406 90 – Pozostałe sery:

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser odsączany, półtwardy do twardego, dojrzały, wytwarzany z duńskiego mleka krowiego.

Skład:

Zawartość tłuszczu w serze Esrom może być następująca:

1. minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 20 %; minimalna zawartość suchej masy: 47 %
2. minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 30 %; minimalna zawartość suchej masy: 48 %
3. minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 45 %; minimalna zawartość suchej masy: 50 %
4. minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 60 %; minimalna zawartość suchej masy: 57 %

Kształt i waga (cały ser):

a) kształt prostokątny: długość równa ok. podwójnej szerokości. 1: wysokość 3,5-4,5 cm, masa 0,2-0,5 kg; 2: wysokość 4,0-7,0 cm, masa 1,3-2,0 kg

b) kształt prostokątny: wysokość 4,0-7,0 cm, masa przynajmniej 2 kg

Wygląd:

skórka jadalna, cienka, miękka, żółtawa do żółtawo-pomarańczowej z przejrzystą prawie suchą i cienką warstwą żółto-brązowej lub czerwono-brązowej mazi Starsze sery mają lekko tłustą powierzchnię w wyniku zmiany właściwości mazi.

Barwa:

jednolita żółtawa do białej.

Struktura:

równomiernie rozłożone nieregularne otwory o wielkości zbliżonej do ziaren ryżu.

Konsystencja:

jednolita w całym serze. Miękka, ale łatwa do krojenia. Zapach i smak: łagodny, kwaśny, aromatyczny, z nutą dojrzewającej skórki sera. W miarę dojrzewania sera zapach i smak dojrzewającej skórki zaczyna dominować.

Czas dojrzewania:

co najmniej dwa tygodnie.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

Ser Esrom jest produkowany wyłącznie z mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Dania

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Dowód pochodzenia: Ser Esrom jest produkowany wyłącznie z mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego. Organ kontrolny sprawdza dokumentację potwierdzającą ten fakt i musi udokumentować tę kontrolę wobec organu certyfikującego. Wszyscy dostawcy są objęci dokładną ewidencją, ponieważ na tej podstawie realizuje się płatności za mleko. Przed wysyłką dokonuje się oznakowania sera zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem, tak aby można było zidentyfikować zakład produkcji, z którego pochodzi. Oznakowanie jest objęte kontrolą przeprowadzaną przez odpowiednie organy. Metoda produkcji: Surowe duńskie mleko krowie poddaje się standaryzacji pod kątem zawartości tłuszczu i pasteryzuje się je w niskiej temperaturze. Dodaje się kultury starterowe i podpuszczkę. Po osiągnięciu odpowiedniej twardości skrzepy są krojone nożem. Następnie miesza się połączone składniki, odsącza serwatkę i podgrzewa. Skrzepy wlewa się do form, a następnie ser poddaje się lekkiemu prasowaniu. Sery ulegają następnie schłodzeniu, są solone, a ich powierzchnię pokrywa się mazią zawierającą kultury bakterii i składuje się je w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza. Po zakończeniu procesu dojrzewania sery są myte, osuszane i pakowane. Związek: Receptura została opracowana przez mnichów z opactwa z Esrom w XII i XIII w. W połowie lat 30. XX w. dalej udoskonalano ją w rządowym Instytucie Badawczym ds. Przemysłu Mleczarskiego. Produkcję rozpoczęto w Midtsjællands Herregårdsmejeri, a następnie kontynuowano w innych mleczarniach. Zarówno w Unii Europejskiej, jak i poza nią ser Esrom jest powszechnie uznawany za duńską specjalność. Renomę tę osiągnięto dzięki inicjatywom ustawodawczym i wysiłkom stowarzyszeń producentów na rzecz zapewnienia jakości i zachowania tradycyjnych i specyficznych cech produktu podjętym w ciągu ostatnich 40 lat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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