C/2025/6580

11.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6580)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Esrom»

PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

1. **Nome do produto**

«Esrom»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Dinamarca

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Fødevarestyrelsen [administração veterinária e da alimentação dinamarquesa]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração corresponde à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

As alterações dizem respeito a alterações de redação e atualizações sem grande importância.

O pedido de alteração da indicação geográfica protegida «Esrom» não é abrangido por nenhum dos três casos previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 que constituem uma alteração da União para os produtos agrícolas, a saber:

a) A alteração da denominação ou da utilização da denominação;

b) O risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Esrom» são classificadas como alterações normalizadas, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Documento único elaborado*

Elabora-se um documento único, uma vez que não tinha sido publicado nenhum anteriormente.

Esta alteração afeta o documento único.

2. *A alteração diz respeito ao ponto 2.1, «Composição», do caderno de especificações*

«Esrom 20+: teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 20 %, mínimo de 47 % de matéria seca.

Esrom 30+: teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 30 %, mínimo de 48 % de matéria seca.

Esrom 45+: teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 45 %, mínimo de 50 % de matéria seca.

Esrom 60+: teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 60 %, mínimo de 57 % de matéria seca.»

passa a ter a seguinte redação:

«O "Esrom" pode ser produzido com os seguintes teores de matérias gordas:

— teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 20 %, mínimo de 47 % de matéria seca,

— teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 30 %, mínimo de 48 % de matéria seca,

— teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 45 %, mínimo de 50 % de matéria seca,

— teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 60 %, mínimo de 57 % de matéria seca.».

Motivo: alteração redacional.

Esta alteração foi introduzida na secção «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» do documento único.

A alteração afeta o documento único.

3. *A alteração diz respeito ao ponto 7, «Organismo de certificação e controlo», do caderno de especificações*

Motivo: suprime-se o ponto, uma vez que as informações sobre quem é responsável pela verificação da conformidade com o caderno de especificações não são consideradas pertinentes para inclusão no caderno de especificações. Além disso, esta tarefa já não é delegada, sendo agora desempenhada pela administração veterinária e da alimentação dinamarquesa.

Esta alteração não afeta o documento único.

4. *A alteração diz respeito ao ponto 8, «Rotulagem», do caderno de especificações*

Suprime-se o texto «Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ ou Esrom 60+, consoante o teor de matérias gordas, seguido de "Indicação Geográfica Protegida" ou "IGP"».

Motivo: a exigência de que a denominação seja completada pelos termos «indicação geográfica protegida» ou «IGP» já é aplicável, pelo que não tem de ser reproduzida no caderno de especificações. Além disso, o texto anterior era inadequado, uma vez que sugeria que o teor de matérias gordas na matéria seca podia ser indicado diretamente em conjunto com a indicação geográfica protegida «Esrom».

Esta alteração não afeta o documento único.

5. *A alteração diz respeito ao ponto 9, «Exigências nacionais», do caderno de especificações*

Suprime-se todo o ponto.

Motivo: não existem exigências nacionais específicas.

Esta alteração não afeta o documento único.

6. *O nome e o endereço do agrupamento de produtores foram atualizados, mas, de resto, a secção permanece inalterada*

Motivo: atualizam-se os dados de contacto do agrupamento de produtores.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Esrom»

N.º UE: PGI-DK-0329-AM01 — 15.9.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Esrom»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Dinamarca

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

0406 90 — Outros queijos

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

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Queijo obtido por escoamento, semiduro a duro, afinado, produzido a partir de leite de vaca dinamarquês.

Composição:

O «Esrom» pode ser produzido com os seguintes teores de matérias gordas:

1. Teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 20 %; mínimo de 47 % de matéria seca;
2. Teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 30 %; mínimo de 48 % de matéria seca;
3. Teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 45 %; mínimo de 50 % de matéria seca;
4. Teor mínimo de matérias gordas na matéria seca de 60 %; mínimo de 57 % de matéria seca.

Forma e peso (queijo inteiro):

a) Retangular: comprimento cerca do dobro da largura. 1: altura de 3,5-4,5 cm, peso entre 0,2-0,5 kg; 2: altura de 4,0-7,0 cm, peso entre 1,3-2,0 kg;

b) Retangular: altura de 4,0-7,0 cm, peso igual ou superior a 2 kg.

Exterior:

Crosta comestível, fina e flexível, amarelada a amarela-alaranjada, revestida de uma película limpa, quase seca, fina e uniforme, castanha-amarelada a castanha-avermelhada. No caso dos queijos mais afinados, esta película superficial torna-se ligeiramente gordurosa.

Cor:

Amarelada a branca, uniforme.

Estrutura:

Olhos irregulares repartidos uniformemente, com dimensão aproximadamente equivalente à de grãos de arroz.

Consistência:

Uniforme em todo o queijo. Mole, mas podendo ser cortado à faca. Sabor e cheiro: Delicado, ácido, aromático, com maturação à superfície. Com o tempo, o sabor e o cheiro típicos da maturação à superfície predominam.

Tempo de maturação:

Duas semanas, no mínimo.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

o queijo «Esrom» é produzido exclusivamente a partir de leite da área geográfica delimitada,

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, à ralagem, ao acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Dinamarca

5. **Relação com a área geográfica**

Prova de origem: o queijo «Esrom» é produzido exclusivamente a partir de leite da área geográfica delimitada, sendo a documentação respetiva inspecionada pelo organismo de controlo, que apresenta os elementos comprovativos ao organismo de acreditação. São mantidos registos rigorosos de todos os fornecedores, que servem de base ao pagamento pelo leite. A rotulagem, de acordo com a legislação em vigor, é efetuada antes da expedição, a fim de assegurar a rastreabilidade, e é controlada pelas autoridades. Método de produção: o leite de vaca cru dinamarquês é estandardizado no que respeita ao teor de matérias gordas e é pasteurizado a baixa temperatura. São-lhe adicionados os fermentos e o coalho. Quando atinge a consistência desejada, a coalhada é cortada com uma faca. A mistura é em seguida batida e aquecida após o escoamento do soro. A coalhada é colocada em formas e ligeiramente prensada. Os queijos são arrefecidos, salgados e a superfície é tratada com uma cultura própria, sendo os queijos armazenados em condições de humidade elevada. Após a maturação, é lavado, seco e embalado. Relação: a receita deste queijo provém do mosteiro de Esrom, onde começou a ser fabricado nos séculos XII e XIII. Foi em seguida aperfeiçoada pelo Instituto de Investigação Governamental para a Indústria do Leite em meados da década de 1930. O queijo foi inicialmente produzido na fábrica de laticínios Midtsjællands Herregårdsmejeri e posteriormente noutras fábricas Tanto dentro como fora da Comunidade, o queijo «Esrom» é bem conhecido como uma especialidade dinamarquesa. Essa reputação é resultado de medidas legislativas e dos esforços da associação de produtores, que durante mais de 40 anos conseguiu manter e assegurar a especificidade tradicional do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

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