C/2025/6580

11.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6580)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Esrom”

PGI-DK-0329-AM01 - 15.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Esrom”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Danemarca

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Fødevarestyrelsen (Administrația veterinară și alimentară daneză)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația motivelor pentru care modificarea se încadrează în definiția modificării standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările se referă la modificări de redactare și la actualizări fără mare importanță.

Cererea de modificare a indicației geografice protejate Esrom nu se încadrează în niciunul dintre cele trei cazuri prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 care constituie o modificare la nivelul Uniunii referitoare la produsele agricole, și anume:

(a) o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;

(b) un risc să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

(c) restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Modificările caietului de sarcini al indicației geografice protejate Esrom sunt, așadar, clasificate ca modificări standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Întocmirea documentului unic*

A fost întocmit un document unic întrucât anterior nu a fost publicat niciunul.

Această modificare vizează documentul unic.

2. *Modificarea vizează punctul 2.1 „Compoziție” din caietul de sarcini al produsului*

„Esrom 20+: grăsime minimă în substanța uscată 20 %; substanță uscată minimă 47 %

Esrom 30+: grăsime minimă în substanța uscată 30 %; substanță uscată minimă 48 %

Esrom 45+: grăsime minimă în substanța uscată 45 %; substanță uscată minimă 50 %

Esrom 60+: grăsime minimă în substanța uscată 60 %; substanță uscată minimă 57 %”

se modifică astfel:

„Esrom poate fi produsă cu următoarele niveluri de conținut de grăsime:

— grăsime minimă în substanța uscată 20 %; substanță uscată minimă 47 %

— grăsime minimă în substanța uscată 30 %; substanță uscată minimă 48 %

— grăsime minimă în substanța uscată 45 %; substanță uscată minimă 50 %

— grăsime minimă în substanța uscată 60 %; substanță uscată minimă 57 %”.

Motivul: Modificare de redactare.

Această modificare s-a efectuat la punctul „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” din documentul unic.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea vizează punctul 7 „Organismul de certificare și inspecție” din caietul de sarcini al produsului*

Motivul: Punctul a fost eliminat deoarece informațiile despre entitatea responsabilă cu verificarea conformității cu caietul de sarcini nu sunt considerate relevante pentru a fi incluse în caietul de sarcini. De asemenea, această atribuție nu mai este delegată, ci este îndeplinită în prezent de Administrația veterinară și alimentară daneză.

Această modificare nu vizează documentul unic.

4. *Modificarea vizează punctul 8 „Etichetare” din caietul de sarcini al produsului*

S-au eliminat cuvintele „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ și Esrom 60+”, în funcție de conținutul de grăsime, împreună cu „indicație geografică protejată” sau „IGP”.

Motivul: Cerința ca denumirea să fie completată cu „indicație geografică protejată” sau „IGP” este deja aplicabilă și, prin urmare, nu este necesar să fie reprodusă în caietul de sarcini. În plus, textul anterior era neadecvat întrucât sugera că conținutul de grăsime din substanța uscată putea fi indicat direct împreună cu indicația geografică protejată Esrom.

Această modificare nu vizează documentul unic.

5. *Modificarea vizează punctul 9 „Cerințe naționale” din caietul de sarcini al produsului*

A fost eliminat întregul punct.

Motivul: Nu există cerințe naționale specifice.

Această modificare nu vizează documentul unic.

6. *Numele și adresa grupului de producători au fost actualizate, însă în rest punctul rămâne neschimbat*

Motivul: S-a efectuat și o actualizare a datelor de contact ale grupului de producători.

Această modificare nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Esrom”

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

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Esrom”

2. **Statul membru sau țara terță**

Danemarca

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

0406 90 – Alte brânzeturi

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

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Brânză scursă, cu pasta semitare până la tare, maturată, produsă din lapte de vacă danez.

Compoziție:

Esrom poate fi produsă cu următoarele niveluri de conținut de grăsime:

1. grăsime minimă în substanța uscată 20 %; substanță uscată minimă 47 %
2. grăsime minimă în substanța uscată 30 %; substanță uscată minimă 48 %
3. grăsime minimă în substanța uscată 45 %; substanță uscată minimă 50 %
4. grăsime minimă în substanța uscată 60 %; substanță uscată minimă 57 %

Formă și greutate (bucată întreagă de brânză):

(a) dreptunghiulară: lungimea este de aproximativ două ori mai mare decât lățimea. 1: înălțime 3,5-4,5 cm, greutate 0,2-0,5 kg; 2: înălțime 4,0-7,0 cm, greutate 1,3-2,0 kg;

(b) dreptunghiulară: înălțime 4,0-7,0 cm, greutate de cel puțin 2 kg.

Exterior:

Crustă comestibilă de culoare gălbuie până la gălbui-portocaliu, subțire, flexibilă, acoperită cu o peliculă cu floră bacteriană subțire, curată, aproape uscată, fină și uniformă, de culoare gălbui-maro până la roșiatic-maro. Această peliculă se reînnoiește odată cu maturarea, astfel că brânzeturile mai vechi au o suprafață ușor uleioasă.

Culoare:

Uniformă, gălbuie spre alb.

Structură:

Găuri de formă neregulată distribuite uniform, aproximativ de mărimea unui bob de orez.

Consistență:

Uniformă în toată brânza. Moale, dar poate fi tăiată. Miros și gust: delicat, acid, aromat, caracterizat de maturare superficială. Pe măsură ce brânza se învechește, predomină mirosul și gustul proprii maturării superficiale.

Perioada de maturare:

Cel puțin două săptămâni.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

Esrom este produsă numai din lapte provenit din aria geografică.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției trebuie să se desfășoare în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Danemarca

5. **Legătura cu aria geografică**

Dovada originii: Esrom este produsă numai din lapte provenit din aria geografică. Documentația aferentă este verificată de organismul de inspecție, care trebuie să demonstreze organismului de acreditare că a realizat această verificare. Se țin evidențe exacte ale tuturor furnizorilor, deoarece acestea stau la baza plăților pentru lapte. Înainte de a fi expediate, bucățile de brânză sunt etichetate în conformitate cu legislația în vigoare, astfel încât să se asigure trasabilitatea lor până la unitatea de produse lactate. Etichetarea este monitorizată de autorități. Metoda de producție: Laptele de vacă danez crud este supus unui tratament în vederea standardizării în ceea ce privește conținutul de grăsime și este pasteurizat la temperatură scăzută. Se adaugă culturi starter și cheag. Atunci când se obține consistența dorită, coagulul se taie cu cuțitul. Mixul este apoi amestecat, scurs de zer și încălzit. Coagulul este turnat în forme, iar apoi brânza este presată ușor. Brânza este răcită, sărată, tratată la suprafață cu floră bacteriană și depozitată într-un loc cu umiditate ridicată. După maturare, brânza este spălată, uscată și ambalată. Legătura: rețeta a fost elaborată de călugării de la mânăstirea Esrom în secolele al XII-lea și al XIII-lea și a fost perfecționată la Institutul guvernamental de cercetare pentru industria produselor lactate la jumătatea anilor 1930. Brânza a fost produsă pentru prima oară la Midtsjællands Herregårdsmejeri și ulterior și în alte unități de produse lactate. Atât în interiorul, cât și în afara Uniunii, Esrom este renumită ca fiind o specialitate de origine daneză. Reputația sa este rezultatul unor inițiative legislative și activități desfășurate de asociația de producători în ultimii 40 de ani, aceasta reușind să garanteze calitatea produsului și caracteristicile sale tradiționale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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