C/2025/6580

11.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Esrom“

PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Esrom“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Dánsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Fødevarestyrelsen (Dánska veterinárna a potravinová správa)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena zodpovedá definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143:

Zmeny sa týkajú textových úprav a aktualizácií bez väčšieho významu.

Žiadosť o zmenu chráneného zemepisného označenia Esrom nezodpovedá žiadnemu z troch prípadov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie pre poľnohospodárske výrobky a ktorými sú:

a) zmena názvu alebo používania názvu;

b) riziko, že sa odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Zmeny špecifikácie výrobku s chráneným zemepisným označením Esrom sa preto klasifikujú ako štandardná zmena v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Vypracoval sa jednotný dokument*

Bol vypracovaný jednotný dokument, keďže sa predtým žiadny neuverejnil.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena sa týka oddielu 2.1 „Zloženie“ špecifikácie výrobku*

„Esrom 20+: minimálny obsah tuku v sušine 20 %, minimálny obsah sušiny 47 %,

Esrom 30+: minimálny obsah tuku v sušine 30 %, minimálny obsah sušiny 48 %,

Esrom 45+: minimálny obsah tuku v sušine 45 %, minimálny obsah sušiny 50 %,

Esrom 60+: minimálny obsah tuku v sušine 60 %, minimálny obsah sušiny 57 %.“

sa zmenilo na:

„Syr Esrom sa môže vyrábať s týmto obsahom tuku:

— minimálny obsah tuku v sušine 20 %, minimálny obsah sušiny 47 %,

— minimálny obsah tuku v sušine 30 %, minimálny obsah sušiny 48 %,

— minimálny obsah tuku v sušine 45 %, minimálny obsah sušiny 50 %,

— minimálny obsah tuku v sušine 60 %, minimálny obsah sušiny 57 %“.

Dôvod: Formálna zmena.

Táto zmena sa vykonala v bode „Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1“ jednotného dokumentu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena sa týka oddielu 7 „Certifikačný a kontrolný orgán“ špecifikácie výrobku*

Dôvod: Tento oddiel sa vypustil, pretože informácie o tom, kto je zodpovedný za kontrolu súladu so špecifikáciou výrobku, sa nepovažujú za relevantné na zahrnutie do špecifikácie. Uvedená úloha už okrem toho nie je delegovaná a teraz ju vykonáva Dánska veterinárna a potravinová správa.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena sa týka oddielu 8 „Označovanie“ špecifikácie výrobku*

Vypustili sa slová „Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ a Esrom 60+, v závislosti od obsahu tuku, plus ‚chránené zemepisné označenie‘ alebo ‚CHZO‘“.

Dôvod: Požiadavka, aby sa názov doplnil slovami „chránené zemepisné označenie“ alebo „CHZO“, sa už uplatňuje, a preto sa nemusí uvádzať v špecifikácii výrobku. Predchádzajúci text bol navyše nevhodný, pretože sa v ňom naznačovalo, že obsah tuku v sušine sa môže uvádzať priamo spolu s chráneným zemepisným označením Esrom.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena sa týka oddielu 9 „Vnútroštátne požiadavky“ špecifikácie výrobku*

Vypustil sa celý oddiel.

Dôvod: Neexistujú žiadne špecifické vnútroštátne požiadavky.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Aktualizoval sa názov a adresa skupiny výrobcov, ale inak zostáva oddiel nezmenený*

Dôvod: Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny výrobcov.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Esrom“

EÚ č.: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Esrom“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Dánsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

0406 90 – Ostatné syry

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

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr z nízko dohrievanej syreniny, polotvrdý až tvrdý, vyzretý, vyrobený z dánskeho kravského mlieka.

Zloženie:

Syr Esrom sa môže vyrábať s týmto obsahom tuku:

1. minimálny obsah tuku v sušine 20 %, minimálny obsah sušiny 47 %;
2. minimálny obsah tuku v sušine 30 %, minimálny obsah sušiny 48 %;
3. minimálny obsah tuku v sušine 45 %, minimálny obsah sušiny 50 %;
4. minimálny obsah tuku v sušine 60 %, minimálny obsah sušiny 57 %.

Tvar a hmotnosť (celý syr):

a) obdĺžnikový: dĺžka je približne dvojnásobkom šírky; 1. výška 3,5 až 4,5 cm, hmotnosť 0,2 až 0,5 kg; 2. výška 4,0 až 7,0 cm, hmotnosť 1,3 až 2,0 kg;

b) obdĺžnikový: výška 4,0 až 7,0 cm, hmotnosť najmenej 2 kg.

Vonkajší vzhľad:

Tenká, pružná, žltkastá až oranžovožltá jedlá kôrka s čistou, takmer suchou, tenkou a rovnomernou žltohnedou až červenohnedou mazovou vrstvou. Staršie syry majú mierne mastný povrch z dôvodu opätovnej tvorby mazu.

Farba:

Rovnomerne žltkastá až biela farba.

Štruktúra:

Rovnomerne rozmiestnené, nepravidelné dierky veľkosti približne zrnka ryže.

Konzistencia:

Jednotná v celom objeme syra. Mäkká, ale vhodná na krájanie. Vôňa a chuť: Mierna, kyslastá, aromatická, charakteristická povrchovým zrením. Vôňa a chuť, ktoré syr získava povrchovým zrením, sa v priebehu zrenia stávajú dominantnými.

Čas zrenia:

Najmenej dva týždne.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

Syr Esrom sa vyrába výlučne z mlieka pochádzajúceho z danej zemepisnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Dánsko

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Dôkaz o pôvode: Syr Esrom sa vyrába výlučne z mlieka pochádzajúceho z danej zemepisnej oblasti. Dokumentáciu o tom overuje kontrolný orgán, ktorý musí akreditačnému orgánu preukázať, že túto kontrolu vykonal. O všetkých dodávateľoch sa vedú presné záznamy, pretože na ich základe sa uskutočňujú platby za mlieko. Pred expedovaním sa syry označia v súlade s platnými právnymi predpismi, aby bolo možné vysledovať ich späť k mliekarni. Označovanie monitorujú príslušné orgány. Postup výroby: Surové dánske kravské mlieko sa štandardizuje z hľadiska obsahu tuku a pasterizuje pri nízkej teplote. Pridajú sa štartovacie kultúry a syridlo. Keď syrenina dosiahne vhodnú tuhosť, pokrája sa nožom. Zmes sa potom premieša, zbaví srvátky a zahreje. Syrenina sa naleje do foriem a syry sa následne zľahka zlisujú. Syry sa ochladia, nasolia, povrchovo ošetria mazovou kultúrou a uskladnia pri vysokej vlhkosti. Po dozretí sa syry umyjú, vysušia a zabalia. Odkaz: Vyvinuli ho mnísi v Esrumskom opátstve v 12. a 13. storočí. V polovici 30. rokov 20. storočia sa ďalej vyvíjal vo vládnom výskumnom ústave pre mliekarenský priemysel. Syr sa najprv vyrábal v Midtsjællands Herregårdsmejeri a potom v ďalších mliekarňach. V Spoločenstve aj za jeho hranicami je syr Esrom známy ako dánska špecialita. Táto dobrá povesť sa dosiahla vďaka legislatívnym iniciatívam a práci, ktorú za posledných 40 rokov vykonalo združenie výrobcov s cieľom zabezpečiť kvalitu výrobku a zachovať jeho osobitné tradičné vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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