C/2025/6580

11.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Esrom“

PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

1. **Ime proizvoda**

„Esrom“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Danska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Fødevarestyrelsen (danska uprava za veterinarstvo in prehrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Spremembe se nanašajo na redakcijske popravke in posodobitve, ki nimajo večjega pomena.

Zahtevek za spremembo zaščitene geografske označbe „Esrom“ ne spada v nobenega od treh primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, ki pomenijo spremembo za kmetijske proizvode na ravni Unije, in sicer:

(a) sprememba imena ali uporabe tega imena;

(b) tveganje za izničenje povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

(c) dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Spremembe specifikacije proizvoda zaščitene geografske označbe „Esrom“ se zato razvrščajo kot standardna sprememba v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Pripravljen je enotni dokument*

Pripravljen je bil enotni dokument, ker še ni bil objavljen.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba se nanaša na oddelek 2.1 „Sestava“ specifikacije proizvoda*

Besedilo „sir ‚Esrom‘ 20+: najmanj 20 % maščobe v suhi snovi, najmanj 47 % suhe snovi,

sir ‚Esrom‘ 30+: najmanj 30 % maščobe v suhi snovi, najmanj 48 % suhe snovi,

sir ‚Esrom‘ 45+: najmanj 45 % maščobe v suhi snovi, najmanj 50 % suhe snovi,

sir ‚Esrom‘ 60+: najmanj 60 % maščobe v suhi snovi, najmanj 57 % suhe snovi.“

je bilo spremenjeno tako:

„Sir ‚Esrom‘ se lahko proizvaja z naslednjimi stopnjami vsebnosti maščobe:

— najmanj 20 % maščobe v suhi snovi, najmanj 47 % suhe snovi,

— najmanj 30 % maščobe v suhi snovi, najmanj 48 % suhe snovi,

— najmanj 45 % maščobe v suhi snovi, najmanj 50 % suhe snovi,

— najmanj 60 % maščobe v suhi snovi, najmanj 57 % suhe snovi.“

Razlog: redakcijska sprememba.

Ta sprememba je bila vnesena v oddelek „Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1“ enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba se nanaša na oddelek 7 „Certifikacijski in nadzorni organ“ specifikacije proizvoda*

Razlog: oddelek je bil črtan, ker se informacije o tem, kdo je odgovoren za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, ne štejejo za pomembne za vključitev v specifikacijo. Poleg tega ta naloga ni več prenesena, ampak jo zdaj opravlja danska uprava za veterinarstvo in prehrano.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba se nanaša na oddelek 8 „Označevanje“ specifikacije proizvoda*

Besedilo „Sir ‚Esrom‘ 20+, ‚Esrom‘ 30+, ‚Esrom‘ 45+ in ‚Esrom‘ 60+, odvisno od vsebnosti maščobe, ter ‚zaščitena geografska označba‘ ali ‚ZGO‘“ je bilo črtano.

Razlog: zahteva, da se ime dopolni z izrazom „zaščitena geografska označba“ ali „ZGO“, se že uporablja in je zato v specifikaciji proizvoda ni treba navesti. Poleg tega prejšnje besedilo ni bilo primerno, saj je nakazovalo, da bi se lahko vsebnost maščobe v suhi snovi navedla neposredno skupaj z zaščiteno geografsko označbo „Esrom“.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba se nanaša na oddelek 9 „Nacionalne zahteve“ specifikacije proizvoda*

Oddelek je bil v celoti črtan.

Razlog: ni posebnih nacionalnih zahtev.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Ime in naslov skupine proizvajalcev sta bila posodobljena, sicer pa oddelek ostane nespremenjen*

Razlog: kontaktni podatki o skupini vložnikov so bili posodobljeni.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Esrom“

EU št.: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Esrom“

2. **Država članica ali tretja država**

Danska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

0406 90 – Drugi siri

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

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Odcejen, poltrd do trd, zorjen, proizveden iz danskega kravjega mleka.

Sestava:

Sir „Esrom“ se lahko proizvaja z naslednjimi stopnjami vsebnosti maščobe:

1. najmanj 20 % maščobe v suhi snovi; najmanj 47 % suhe snovi;
2. najmanj 30 % maščobe v suhi snovi; najmanj 48 % suhe snovi;
3. najmanj 45 % maščobe v suhi snovi; najmanj 50 % suhe snovi;
4. najmanj 60 % maščobe v suhi snovi; najmanj 57 % suhe snovi.

Oblika in teža (cel sir):

(a) pravokotna: dolžina približno dvakrat večja od širine. 1: višina 3,5–4,5 cm, teža 0,2–0,5 kg. 2: višina 4,0–7,0 cm, teža 1,3–2,0 kg;

(b) pravokotna: višina 4,0–7,0 cm, teža najmanj 2 kg.

Videz:

Tanka, prožna, rumena do rumenkasto oranžna užitna skorja s čisto, skoraj suho, tanko in enotno rumenkasto rjavo do rdečkasto rjavo mažo. Starejši siri imajo zaradi ponovnega nastanka maže rahlo mastno površino.

Barva:

Enotno rumenkasta do bela.

Struktura:

Enakomerno porazdeljene, približno za riževo zrno velike luknjice nepravilne oblike.

Konsistenca:

Enakomerna po celotnem siru. Mehka, vendar primerna za rezanje. Vonj in okus: Blag, kiselkast, aromatičen, značilen zaradi zorenja s površinsko mažo. S staranjem sira vonj in okus, ki se razvijeta med zorenjem s površinsko mažo, postaneta prevladujoča.

Čas zorenja:

Vsaj dva tedna.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

Sir „Esrom“ se proizvaja izključno iz mleka, ki izvira z geografskega območja.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Danska

5. **Povezava z geografskim območjem**

Dokazilo o poreklu: sir „Esrom“ se proizvaja izključno iz mleka, ki izvira z geografskega območja. Dokumentacijo o tem preveri nadzorni organ, ki mora akreditacijskemu organu dokazati, da je opravil ta pregled. Vodijo se natančne evidence vseh dobaviteljev, saj so podlaga za plačilo mleka. Siri se pred odpremo označijo v skladu z veljavno zakonodajo, da se zagotovi sledljivost do mlekarne. Označevanje spremljajo pristojni organi. Način proizvodnje: surovo dansko kravje mleko je standardizirano glede vsebnosti maščobe in pasterizirano pri nizki temperaturi. Dodajo se starterske kulture in sirilo. Ko se doseže ustrezna čvrstost, se sirnina razreže z nožem. Zmes se nato premeša, iz nje odcedi sirotka in segreje. Sirnina se vlije v kalupe, nato pa se sir rahlo stisne. Siri se ohladijo, solijo, površinsko obdelajo s cepivom rdeče maže in shranijo v prostoru z visoko vlažnostjo. Po zorenju se siri operejo, posušijo in zapakirajo. Povezava: recept so razvil menihi v opatiji Esrom v 12. in 13. stoletju. Dalje so ga razvijali v vladnem raziskovalnem inštitutu za mlečno industrijo sredi tridesetih let prejšnjega stoletja. Sir so najprej proizvajali v mlekarni Midt-sjællands Herregårdsmejeri, pozneje pa še v drugih mlekarnah. Sir „Esrom“ je znotraj in zunaj Skupnosti znan kot specialiteta danskega porekla. Ta sloves je bil dosežen z zakonodajnimi pobudami in delom, ki ga je združenje proizvajalcev opravilo v zadnjih 40 letih, da bi zagotovilo kakovost proizvoda in ohranilo njegove posebne tradicionalne značilnosti.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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