C/2025/6580

11.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6580)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Esrom”

PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

1. **Produktens namn**

”Esrom”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Danmark

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Fødevarestyrelsen (Danmarks veterinär- och livsmedelsmyndighet)

6. **Klassificering som standardändring**

En förklaring till varför ändringarna omfattas av definitionen av standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Ändringarna gäller redaktionella förbättringar och uppdateringar som inte har någon väsentlig betydelse.

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen Esrom utgör inget av de tre fall som beskrivs i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143, där det anges vad som ska anses utgöra en unionsändring för jordbruksprodukter:

a) en ändring i namnet eller användningen av namnet,

b) en risk att upphäva sambandet med det geografiska område som beskrivs i det sammanfattande dokumentet,

c) ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

Ändringarna i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Esrom klassificeras därför som standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Utarbetande av ett sammanfattande dokument*

Ett sammanfattande dokument har utarbetats, eftersom inget sådant tidigare hade offentliggjorts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring i avsnitt 2.1, ”Sammansättning”, i produktspecifikationen*

”Esrom 20+: Minst 20 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 47 %.

Esrom 30+: Minst 30 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 48 %.

Esrom 45+: Minst 45 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 50 %.

Esrom 60+: Minst 60 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 57 %.”

har ändrats till

”Esrom kan framställas med följande fetthalter:

— Lägsta fetthalt i torrsubstansen 20 %, torrsubstanshalt minst 47 %.

— Lägsta fetthalt i torrsubstansen 30 %, torrsubstanshalt minst 48 %.

— Lägsta fetthalt i torrsubstansen 45 %, torrsubstanshalt minst 50 %.

— Lägsta fetthalt i torrsubstansen 60 %, torrsubstanshalt minst 57 %.”

Motivering: Redaktionell ändring.

Denna ändring har gjorts i avsnittet ”Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt” i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring i avsnitt 7, ”Certifierings- och kontrollorgan”, i produktspecifikationen*

Motivering: Detta avsnitt har strukits eftersom information om den aktör som ansvarar för att kontrollera efterlevnaden av produktspecifikationen inte anses relevant att ha med i produktspecifikationen. Dessutom delegeras inte denna uppgift längre, utan utförs nu i stället av den danska veterinär- och livsmedelsmyndigheten.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring i avsnitt 8, ”Märkning”, i produktspecifikationen*

Orden ”Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ eller Esrom 60+ (beroende på fetthalt)” och ”’skyddad geografisk beteckning’ eller ’SGB’”, har strukits.

Motivering: Det finns redan ett krav på att namnet ska kompletteras med ”skyddad geografisk beteckning” eller ”SGB” och detta behöver därför inte återupprepas i produktspecifikationen. Den tidigare texten var dessutom olämplig eftersom den antydde att fetthalten i torrsubstansen kunde anges i direkt anslutning till den skyddade geografiska beteckningen Esrom.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring i avsnitt 9, ”Nationella krav”, i produktspecifikationen*

Hela detta avsnitt har strukits.

Motivering: Det finns inga specifika nationella krav.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Producentgruppens namn och adress har uppdaterats, men avsnittet förblir i övrigt oförändrat*

Motivering: Producentgruppens kontaktuppgifter har uppdaterats.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Esrom”

EU-nr: PGI-DK-0329-AM01 – 15.9.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Esrom”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Danmark

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

0406 90 – Annan ost

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

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Grynpipig ost, halvhård till hård, mognad, framställd av dansk komjölk.

Sammansättning:

Esrom kan framställas med följande fetthalter:

1. Minst 20 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 47 %.
2. Minst 30 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 48 %.
3. Minst 45 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 50 %.
4. Minst 60 % fett i torrsubstans, torrsubstanshalt minst 57 %.

Form och vikt (för hel ost):

a) Rektangulär: längden ska vara omkring dubbelt så stor som bredden. 1: höjd 3,5–4,5 cm, vikt 0,2–0,5 kg. 2: höjd 4,0–7,0 cm, vikt 1.3–2,0 kg.

b) Rektangulär: höjd 4,0–7,0 cm, vikt minst 2 kg.

Yttre egenskaper:

tunn, elastisk, gulaktig till orangegul ätlig skorpa med en ren, nästan torr, tunn kittyta med jämnt gulbrun till rödbrun färg. Äldre ostar har en något fet yta på grund av ny kittbildning.

Färg:

jämnt gulaktig till vit.

Struktur:

jämnt fördelade hål med oregelbunden form och storlek som riskorn.

Konsistens:

Homogen genom hela osten. Mjuk men skivbar. Doft och smak: Mild, syrlig, aromatisk med inslag av ytmognad. Med tilltagande ålder kommer doft och smak att domineras av ytmognaden.

Lagringstid:

minst två veckor.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

Esrom framställs av mjölk som uteslutande kommer från det aktuella geografiska området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det geografiska området:

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Danmark

5. **Samband med det geografiska området**

Bevis på ursprung: Esrom framställs av mjölk som uteslutande kommer från det aktuella geografiska området. Att mjölken uppfyller detta krav granskas av kontrollorganet, som ska redovisa uppgifterna för ackrediteringsmyndigheten. Uppgifter om alla mjölkleverantörer registreras noggrant, eftersom dessa uppgifter utgör avräkningsunderlag för leveranserna. Innan osten levereras från mejeriet ska den märkas enligt gällande bestämmelser för att garantera att osten kan spåras tillbaka till respektive mejeri. Märkningen omfattas av myndighetstillsyn. Framställningsmetod: Rå dansk komjölk standardiseras och lågpastöriseras. Startkultur och löpe tillsätts. Koaglet bryts vid lämplig konsistens, och därefter sker omrörning. Vasslen tappas av och ostmassan värms upp. Ostkornen överförs till formar och undergår lätt pressning. Ostarna kyls av, saltas, ytbehandlas med kittkultur och lagras vid hög luftfuktighet. Efter avslutad lagring tvättas ostarna, torkas och förpackas. Samband med området: ”Esrom” började tillverkas av munkarna på Esroms kloster på 1100–1200-talet. Osten vidareutvecklades på *Statens Forsøgsmejeri* (danska statens försöksmejeri) i mitten av 1930-talet. Produktion startade därefter på Midtsjællands Herregårdsmejeri och senare på andra mejerier. Både inom och utanför EU är Esrom känd som en specialitet med danskt ursprung. Detta rykte är grundat genom lagstiftning och producentorganisationens 40-åriga kvalitetsarbete, som har gjort det möjligt att bevara de traditionella och sortspecifika egenskaperna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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