C/2025/4965

9.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4965)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Sörmlands Ädel“

Референтен номер на ЕС: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

Sörmlands Ädel

2. **Вид на географското означение:**

☑ ЗГУ

☐ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Швеция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Национална агенция по храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в спецификацията и в единния документ са стандартни изменения по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 поради следните причини:

(а) те не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или на използването на това наименование;

(б) малко вероятно е те да породят риск от обезсилване на връзката, посочена в член 46, параграф 1, буква б) за защитено наименование за произход;

(в) те не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Рубрика

Промяна в съдържанието на влага

Описание

В продуктовата спецификация, в рубриката „Описание на продукта“ и в единния документ, в точка 3.2 „Описание на продукта“.

Сегашният текст на продуктовата спецификация/единния документ гласи:

„Химични характеристики:

Съдържание на влага: 45 — 48 %

Съдържание на сухо вещество: 52 — 55 %

Съдържание на сол: 2 %

Масленост: 32—34 % (58—65 % от сухото вещество)

Белтъчини: 21—23 % (38—44 % от сухото вещество)“

Предложена нова формулировка:

„Химични характеристики:

Съдържание на влага: 39 — 42 %

Съдържание на сухо вещество: 58 — 61 %

Съдържание на сол: 1,7 — 2,4 %

Масленост: 31—35 % (51—60 % от сухото вещество)

Белтъчини: 20—23 % (33—40 % от сухото вещество)“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Уточнения относно спомагателните вещества/добавките

Описание

В продуктовата спецификация, в рубриката „Суровини“ и в единния документ, в рубриката „Описание на продукта“ се предлага допълнение към текста, а текстът, отнасящ се за „Готварска сол (NaCl)“, се премества.

Предложена нова формулировка:

„Готварска сол (NaCl)

При необходимост може да се добави $CaCl_2$ (най-много 30 ml 35-процентов разтвор на 100 l мляко за подсирване), за да се повиши количеството на получените млечни белтъчини по време на подсирването“.

В продуктовата спецификация, в рубриката „Информация за продукта“ се предлага да се добави нов текст:

„При необходимост може да се добави $CaCl_2$ (най-много 30 ml 35-процентов разтвор на 100 l мляко за подсирване), за да се повиши количеството на получените млечни белтъчини по време на подсирването“.

☑ Изменението засяга единния документ

Рубрика

Промяна в описанието на повърхността

Описание

„Органолептични характеристики:

Външен вид: Повърхност: Микрофлора. Горната и долната страна на сиренето са с наситеножълт цвят с ореховокафяви и тъмносиви нюанси. Цветът по ръба е ореховокафяв с тъмносиви и наситеножълти нюанси“.

Предложена нова формулировка:

„Външен вид: повърхност: плесенно покритие със синьо-зелен-черен цвят“.

Изменението се предлага, тъй като беше установено, че описанието на цвета не е напълно точно, както посочи Германия след публикуването на заявлението по време на процедурата по предявяване на възражение на равнището на Съюза. С изменението се осигурява по-прецизно описание на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Sörmlands Ädel“

Референтен номер на ЕС: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025 г.

1. **Наименование**

Sörmlands Ädel

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Швеция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 40 — Сини сирена и други сирена с плесен в тестото, получена от *Penicillium roqueforti*.

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Sörmlands Ädel“ е меко, зряло синьо сирене ([2]), което се произвежда от пастьоризирано при ниски температури биологично пълномаслено краве мляко.

Сиренета със защитеното указание „Sörmlands Ädel“ отговарят на следните изисквания:

Физични свойства:

Форма: сиренето е цилиндрично, с диаметър 19—21 cm и височина 10—12 cm.

Тегло: 2,8 — 3,0 kg

Период на зреене: 5—12 месеца

([2]) Съгласно стандарт 283–1978 на Кодекс алиментариус.

Химични характеристики:

Съдържание на влага: 39 — 42 %

Съдържание на сухо вещество: 58 — 61 %

Съдържание на сол: 1,7 — 2,4 %

Масленост: 31—35 % (51—60 % от сухото вещество)

Белтъчини: 20—23 % (33—40 % от сухото вещество)

Органолептични характеристики:

Външен вид: повърхност: плесенно покритие със синьо-зелен-черен цвят.

Разрезна повърхност: хомогенно жълта (NCS S1010-Y) със синьозелена плесен (NCS S5020-B30G).

Консистенция: мека до полумека, еластична консистенция.

Мирис: основен аромат на масло от умерено кисела сметана и влажна изба с нотки на гъби и трюфели и леки нотки на пулп от портокал и горчив портокал.

Вкус: богат, плътен, маслен и комплексен. Продуктът е добре изразен вкус, без да бъде стипчив или кисел. Кисели нотки със солени елементи елементи на умами, както и нотки на изба, обор и карамел. Вкусът се засилва по време на зреенето.

Послевкус: дълъг и пълен послевкус, който се усеща в цялата уста. Умами, масло, балансирана соленост и киселинност.

Усещане в устата: маслено, плътно и богато, с приятна соленост и лека, но приятна зърнистост.

„Sörmlands Ädel“ принадлежи към категорията млечнокисели сини сирена. Има комплексен вкус и аромат, които създават хармонично общо изживяване. „Sörmlands Ädel“ е с добре изразен вкус и дълъг, приятен послевкус, без горчивината, която се среща при други узрели сини сирена от вида млечнокисели сини сирена.

Суровини: биологично пълномаслено мляко от крави от шведските породи Svensk röd och vit boskap (SRB), Svensk låglandsboskap (SLB) и Svensk kullig boskap (SKB). Кравите се доят 2—3 пъти дневно. Млякото се охлажда до използването му в мандрата. Млякото не трябва да е на повече от 72 часа. Маслеността на млякото варира между 4,3 % и 4,6 %, а съдържанието на белтъчини — между 3,5 % и 3,7 % в зависимост от сезона (паша или хранене със смес от фуражи) и състава на стадото по отношение на породите.

Други добавки: мезофилни закваски (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* и *Streptococcus thermophilus*), естествено сирище и синя плесен (*Penicillium roqueforti*).

Готварска сол (NaCl).

При необходимост може да се добави $CaCl_2$ (най-много 30 ml 35-процентов разтвор на 100 l мляко за подсирване), за да се повиши количеството на получените млечни белтъчини по време на подсирването.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Кравите се хранят с биологично произведени фуражи. През летния период от май до септември кравите се отглеждат на открито и пасат тревата от ливади. През периода, през който на пасищата няма достатъчно трева за хранене, кравите могат да бъдат хранени с биологична фуражна смес, състояща се от силаж, слама, зърнени култури — ечемик (*Hordeum vulgare*), овес (*Avena sativa*) и пшеница (*Triticum aestivum*), както и бакла (*Vicia faba*), минерали, сол и вар.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на „Sörmlands Ädel“ трябва да се извършва в определения в точка 4 район и включва следните етапи: кравите се доят, млякото се пастьоризира при ниски температури и се смесва с млечнокисели бактерии и синя плесен. Сиренината се нарязва и се поставя във форма. Питите сирене се пресоват, обръщат се редовно и се осоляват. Развитието на синята плесен се стимулира, като се питите сирене се набождат. След това питите се опаковат и се оставят да узреят.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство на „Sörmlands Ädel“ обхваща провинция Södermanland.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☑ отличително качество

☐ други характеристики на продукта

Обобщено описание на връзката

Връзката се основава на специфичните характеристики на „Sörmlands Ädel“, които се дължат главно на географския му произход.

Благодарение на млякото от три конкретни породи крави и на уменията, развити в географския район, „Sörmlands Ädel“ е придобило следните особености: аромат на кисела сметана и влажна изба и плътен, маслен и комплексен вкус с някои кисели нотки, както и нотки на изба, обор и карамел. Освен това сиренето е с добре изразен вкус и дълъг, приятен послевкус, без горчивината, която се среща при други узрели сини сирена от вида млечнокисели сини сирена.

„Sörmlands Ädel“ се произвежда от смес от два различни щама на *P. roqueforti* — метод на производство, който е уникален за „Sörmlands Ädel“ и придава на сиренето широк и комплексен спектър на аромати.

Характеристиките на „Sörmlands Ädel“ зависят от опита и способността на производителя със своето зрение, усещане за вкус и допир да адаптира процеса на подсирването например към сезонните колебания в маслеността и съдържанието на белтъчини в млякото. Това се постига, като се променят времетраенето и температурата на различните етапи на производство на „Sörmlands Ädel“.

При оформянето на сиренето производителят определя кога сиренината има правилните текстура, размер на частиците и съдържание на влага, за да се осигурят съответните условия на растеж на синята плесен и млечнокиселите бактерии, необходими за ензимната активност, която е нужна за разграждането на млечната мазнина, а оттам — и за формирането на органолептичните характеристики на „Sörmlands Ädel“.

За да се стимулира развитието на синята плесен по време на зреенето, сиренето се набожда, така че в него да може да проникне кислород и да може са се отдели въглероден диоксид. Производителят на сирене регулира темпа на растеж на синята плесен, като, от една страна, намалява газообмена чрез поставяне на сиренето в пластмасово фолио, а от друга страна, понижава температурата на зреене на сиренето.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-sormlands-adel_reviderad-2024_06_13.pdf