C/2025/4965

9.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 artikli 5 lõikega 4 [1]

(C/2025/4965)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Sörmlands Ädel“

ELi viitenumber: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Toote nimetus**

Sörmlands Ädel

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KGT

☐ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Rootsi

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Riiklik toiduamet (Livsmedelsverket)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muudatused on standardmuudatused määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna:

(a) need ei hõlma kaitstud päritolunimetuse nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

(b) nendega ei kaasne risk, et artikli 46 lõike 1 punktis b osutatud seos kaitstud päritolunimetuste puhul muutub kehtetuks;

(c) need ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

[1] Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Muudatus

Niiskussisalduse muudatus

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis „Toote kirjeldus“ ja koonddokumendi punktis „3.2. Toote kirjeldus“.

Praegune tootespetsifikaat/koonddokument:

Keemilised omadused

Niiskusesisaldus: 45–48 %.

Kuivainesisaldus: 52–55 %.

Soolasisaldus: 2 %.

Rasvasisaldus: 32–34 % (58–65 % kuivainest).

Valgusisaldus: 21–23 % (38–44 % kuivainest).

Muudatusettepaneku kohane uus sõnastus:

„Keemilised omadused

Niiskussisaldus: 39–42 %.

Kuivainesisaldus: 58–61 %.

Soolasisaldus: 1,7–2,4 %.

Rasvasisaldus: 31–35 % (51–60 % kuivainest).

Valgusisaldus: 20–23 % (33–40 % kuivainest)“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Muudatus

Tootmise abiainete/lisaainetega seotud selgitus

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis „Toorained“ ja koonddokumendi punktis „Toote kirjeldus“ on lisatud uus tekst ja tekst „Keedusool (NaCl)“ on paigutatud mujale.

Muudatusettepaneku kohane uus sõnastus:

„Keedusool (NaCl).

Vajaduse korral võib abiainena lisada $CaCl_2$ (kuni 30 ml 35 %-list lahust 100 liitri juustu valmistamiseks kasutatava piima kohta), et suurendada piimavalgu kogust juustu valmistamisel.“

Tootespetsifikaadi punkti „Teave toote kohta“ lisatakse ettepaneku kohaselt uus tekst:

„Vajaduse korral võib abiainena lisada $CaCl_2$ (kuni 30 ml 35 %-list lahust 100 liitri juustu valmistamiseks kasutatava piima kohta), et suurendada piimavalgu kogust juustu valmistamisel.“

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Muudatus

Pealispinna kirjelduse muudatus

Kirjeldus

Organoleptilised omadused

Välimus: Pealispind: Mükofloora. Juustu ülemine ja alumine osa on Kreeka pähkli tooni pruuni ja tumehalli nüanssidega sooja kollase värvusega. Juustu serv on tumehalli ja sooja kollase nüanssidega Kreeka pähkli värvi pruun.

Muudatusettepaneku kohane uus sõnastus:

„Välimus: pealispind: hallituskattega sinakas-rohekas-mustjas.“

Muudatusettepanek on tehtud, sest on ilmnenud, et kirjeldus ei olnud päris täpne, millele osutas Saksamaa pärast taotluse avaldamist vastuväidete esitamise menetluse käigus liidu etapis. Muudatusega on toote kirjeldust täpsustatud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Sörmlands Ädel“

ELi viitenumber: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Nimetus**

Sörmlands Ädel

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Rootsi

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 40 – sinihallitusjuust ja muud juustud, mis sisaldavad *Penicillium roquefort*'i tekitatud hallitust.

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Sörmlands Ädel“ on pehme, valmitatud sinihallitusjuust ([2]), mis on valmistatud vähepastöriseeritud mahepõllumajanduslikust täislehmapiimast.

Kaitstud geograafilise tähisega „Sörmlands Ädel“ juustud vastavad järgmistele nõuetele.

Füüsikalised omadused

Kuju: juust on silindrikujuline, selle läbimõõt on 19–21 cm ja kõrgus 10–12 cm.

Kaal: 2,8–3,0 kg.

Laagerdumisaeg: 5–12 kuud.

([2]) Vastavalt juustu üldstandardi koodeksile (Codex Standard) 283–1978.

Keemilised omadused

Niiskussisaldus: 39–42 %.

Kuivainesisaldus: 58–61 %.

Soolasisaldus: 1,7–2,4 %.

Rasvasisaldus: 31–35 % (51–60 % kuivainest).

Valgusisaldus: 20–23 % (33–40 % kuivainest).

Organoleptilised omadused

Välimus: pealispind: hallituskattega sinakas-rohekas-mustjas.

Lõikepind: sinakasrohelist värvi hallitusega (NCS S5020-B30G) ühtlane kollane (NCS S1010-Y).

Konsistents: pehme/poolpehme, elastne.

Lõhn: põhiaroom meenutab mahedat hapukoorevõid, milles aimub seente ja trühvli nüanssidega niiske keldri lõhna ning apelsini viljaliha ja mõruapelsini meeldivaid varjundeid.

Maitse: nüansirohke, ümar, kreemjas ja mitmekihiline. Külluslik maitse, mis ei ole terav ega happeline. Soolast ja umamit meenutavad happelised nüansid, aga ka keldri-, talli- ja karamellivarjundid. Laagerdumise käigus muutub maitse tugevamaks.

Järelmaitse: kogu suud täitev, kestev ja täidlane. Umami, võ, tasakaalus soolasus ja happesus.

Suus tekkiv tunne: meeldiva soolasusega kreemjas, täidlane ja ümmargune ning vähese, kuid keeltkosutava teralisusega.

Toode „Sörmlands Ädel“ kuulub happeliste, sinihallituse kanalitega juustude (*bleu acid*) kategooriasse. Juustu mitmekihiline maitse ja lõhn tekitab harmoonilise üldaistingu. Toode „Sörmlands Ädel“ on küllusliku maitse ja kestva meeldiva järelmaitsega, milles ei ole muude *bleu acid*-tüüpi sinihallitusjuustude puhul esinevat teravust.

Toorained: rootsi punase- ja valgekirju (Svensk röd och vit boskap, SRB), rootsi friisi (Svensk låglandsboskap, SLB) ja rootsi nudipea (Svensk kullig boskap, SKB) lehmade mahepõllumajanduslik täispiim. Lehmi lüpstakse 2–3 korda päevas. Piima hoitakse kuni juustu valmistamiseni jahutatuna. Piim ei tohi olla kauem hoitud kui 72 tundi. Sõltuvalt aastaajast (karjatamine või söötmine söödaseguga) ja karja tõulisest koosseisust on piima rasva- ja valgusisaldus on vastavalt 4,3 %– 4,6 % ning 3,5 %– 3,7 %.

Muud lisaained: mesofiilsed starterkultuurid (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* ja *Streptococcus thermophilus*), looduslik kümosiin ja sinihallitusseened (*Penicillium roqueforti*).

Keedusool (NaCl).

Vajaduse korral võib abiainena lisada $CaCl_2$ (kuni 30 ml 35 %-list lahust 100 liitri juustu valmistamiseks kasutatava piima kohta), et suurendada piimavalgu kogust juustu valmistamisel.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Lehmade sööt koosneb mahepõllumajanduslikult toodetud söödast. Suveperioodil (maist septembrini) peetakse lehmi karjamaal ja söödetakse heinamaalt saadud rohuga. Sel ajal, mil karjamaadel kasvab piisava sööda saamiseks liiga vähe rohtu, või lehmadele anda mahesöödasegu, mis koosneb silost, põhust, teraviljadest (oder (*Hordeum vulgare*), kaer (*Avena sativa*) ja nisu (*Triticum aestivum*)), põldoast (*Vicia faba*), mineraalidest, soolast ja lubjast.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Sörmlands Ädel“ tootmine peab toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas ja koosneb järgmistest etappidest: lehmad lüpstakse ja piim on vähe pastöriseeritud ning segatakse piimhappebakterite ja sinihallitusseente kultuuriga. Kalgend lõigatakse ja vormitakse. Juustud pressitakse, neid keeratakse korrapäraselt ja soolatakse. Sinihallitusseente kasvu ergutatakse juustudesse aukude tegemisega. Seejärel pakitakse juustud sisse ja jäetakse laagerduma.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Toote „Sörmlands Ädel“ tootmispiirkond hõlmab Södermanlandi provintsi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ mainel

☑ iseloomulikul kvaliteedil

☐ toote muudel eriomadustel

Seose kokkuvõte

Seos põhineb toote „Sörmlands Ädel“ eriomadustel, mis tulenevad peamiselt toote geograafilisest päritolust.

Tänu kolme konkreetse tõu lehmade piimale ja geograafilises piirkonnas arendatud oskusteabele on toode „Sörmlands Ädel“ omandanud järgmised iseloomulikud tunnused: hapukoorevõi ja niiske keldri lõhn ning ümar, kreemjas ja mitmekihiline maitse, milles on mõned happelised nüansid ning keldri-, talli- ja karamellivarjundid. Juust on ka külluslikku maitse ja kestva meeldiva järelmaitsega, milles ei ole muude *bleu acid*-tüüpi sinihallitusjuustude puhul esinevat teravust.

Toodet „Sörmlands Ädel“ valmistatakse sellele tootele ainuomase tootmismeetodi kohaselt hallitusseene *Penicillium roqueforti* kahest erinevast tüvest koosneva sellise segu abil, mis annab juustule ulatusliku ja mitmekihilise maitsespektri.

Juustu „Sörmlands Ädel“ omadused sõltuvad juustutootja kogemustest ja oskusest kohandada juustuvalmistamise käiku, tuginedes oma nägemis-, maitse- ja puutetundele, näiteks piima rasva- ja valgusisalduse hooajalistele erinevustele. Selleks muudetakse toote „Sörmlands Ädel“ eri tootmisetappide jooksul vajalikku ajavahemikku ja temperatuuri.

Juustu vormimisel määrab juustutootja kindlaks, millal on kalgendi tekstuur, osakeste suurus ja niiskussisaldus sobivad selleks, et sinihallitusseentel ja piimhappebakteritel oleksid sellised arengutingimused, mis on vajalikud piimarasva lagundamiseks ja seega toote „Sörmlands Ädel“ organoleptiliste omaduste kujunemiseks.

Selleks et valmitamise käigus sinihallitusseente kasvu ergutada, tehakse juustu auke, mille kaudu saab hapnik juustu imbuda ja süsinikdioksiid välja pääseda. Juustutootja reguleerib sinihallitusseente kasvu kiirust sellega, et ta ühelt poolt vähendab gaasivahetust juustu kilesse pakkimisega ja teiselt poolt langetades juustu valmitamistemperatuuri.

Elektrooniline viide (url) tootespetsifikaadi avaldamisele

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