C/2025/4965

9.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4965)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Sörmlands Ädel"

Referentni broj EU-a: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

Sörmlands Ädel

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOZP

☐ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Švedska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Nacionalna agencija za hranu

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije i jedinstvenog dokumenta standardne su izmjene u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 zbog sljedećih razloga:

(a) ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili upotrebe tog naziva;

(b) za njih nije vjerojatno da će poništiti povezanost iz članka 46. stavka 1. točke (b) za zaštićene oznake izvornosti;

(c) ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Promjena udjela vlage

Opis

U specifikaciji proizvoda pod naslovom „Opis proizvoda" i u jedinstvenom dokumentu pod „3.2. Opis proizvoda".

Trenutačna specifikacija proizvoda / jedinstveni dokument:

Kemijska svojstva:

Udio vlage: 45 – 48 %

Sadržaj suhe tvari: 52 – 55 %

Udio soli: 2 %

Udio masti: 32 – 34 % (58 – 65 % suhe tvari)

Bjelančevine: 21 – 23 % (38 – 44 % suhe tvari)

Predloženi novi tekst:

„Kemijska svojstva:

Udio vlage: 39 – 42 %

Sadržaj suhe tvari: 58 – 61 %

Udio soli: 1,7 – 2,4 %

Udio masti: 31 – 35 % (51 – 60 % suhe tvari)

Bjelančevine: 20 – 23 % (33 – 40 % suhe tvari)"

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Pojašnjenje o pomoćnim tvarima u procesu proizvodnje i aditivima

Opis

U specifikaciji proizvoda pod naslovom „Sirovine" i u jedinstvenom dokumentu pod naslovom „Opis proizvoda" predložen je dodatak tekstu, a tekst pod naslovom „Kuhinjska sol (NaCl)" je premješten.

Predloženi novi tekst:

„Kuhinjska sol (NaCl)

Ako je potrebno, može se dodati $CaCl_2$ (najviše 30 ml 35 %-tne otopine na 100 litara mlijeka za prozvodnju sira) kako bi se povećao prinos mliječnih bjelančevina tijekom proizvodnje sira."

U specifikaciji proizvoda, pod naslovom „Informacije o proizvodu", predlaže se dodavanje novog teksta:

„Ako je potrebno, može se dodati $CaCl_2$ (najviše 30 ml 35 %-tne otopine na 100 litara mlijeka za prozvodnju sira) kako bi se povećao prinos mliječnih bjelančevina tijekom proizvodnje sira."

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjene opisa površine

Opis

Organoleptička svojstva:

Izgled: Površina: flora plijesni. Vrh i dno sira topložute su boje s orah smeđim i tamnosivim nijansama. Rub je orah smeđe boje s tamnosivim i topložutim nijansama.

Predloženi novi tekst:

„Izgled: Površina: plavo-zeleno-crna s cvjetastim uzorkom."

Izmjena se predlaže jer je postalo očito da opis boje nije bio u potpunosti točan, kako je Njemačka istaknula nakon objave zahtjeva tijekom postupka prigovora na razini Unije. Izmjenom se osigurava točniji opis proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Sörmlands Ädel"

Referentni broj EU-a: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025.

1. **Naziv**

Sörmlands Ädel

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Švedska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 40 – Sir prošaran plavom plijesni i drugi sir s plijesni dobivenom pomoću *Penicillium roqueforti*

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Sörmlands Ädel" je mekan i zreo sir prošaran plavom plijesni ([2]) od punomasnog kravljeg mlijeka iz ekološkog uzgoja pasteriziranog na niskim temperaturama.

Sirevi sa zaštićenom oznakom „Sörmlands Ädel" ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

Fizička svojstva:

Oblik: sir je cilindričnog oblika, promjera od 19 do 21 cm i visine od 10 do 12 cm.

Masa: 2,8 – 3,0 kg

Razdoblje zrenja: 5 – 12 mjeseci

([2]) U skladu sa standardom Codex 283–1978.

Kemijska svojstva:

Udio vlage: 39 – 42 %

Sadržaj suhe tvari: 58 – 61 %

Udio soli: 1,7 – 2,4 %

Udio masti: 31 – 35 % (51 – 60 % suhe tvari)

Bjelančevine: 20 – 23 % (33 – 40 % suhe tvari)

Organoleptička svojstva:

Izgled: površina: plavo-zeleno-crna s cvjetastim uzorkom.

Površina reza: homogeno žuta (NCS S1010-Y) s plavozelenom plijesni (NCS S5020-B30G).

Konzistencija: mekana/polumekana, elastična.

Miris: osnovna aroma temperiranog maslaca od kiselog vrhnja, vlažnog podruma s notama gljiva i tartufa te blagim notama mesa naranče i gorke naranče.

Okus: širok, zaokružen, kremast i kompleksan. Pun okus, a pritom nije oštar ni kiseo. Kisele note sa slanoćom i umamijem, kao i notama podruma, staje i karamela. Okus se pojačava tijekom dozrijevanja.

Naknadni okus: dugotrajan i pun naknadni okus koji puni cijela usta. Umami, maslac, uravnotežena slanost i kiselost.

Osjet u ustima: kremast, pun i zaokružen s ugodnom slanoćom i blagom ali ugodnom zrnatošću.

Sir „Sörmlands Ädel" pripada kategoriji kiselih sireva prošaranih plavom plijesni („bleu acid"). Ima kompleksan okus i aromu koji zajedno stvaraju harmoničan ukupni doživljaj. Sir „Sörmlands Ädel" ima pun okus i dugotrajan, ugodan naknadni okus, ali bez tragova gorčine koja je prisutna kod drugih odležanih sireva prošaranih plavom plijesni vrste „bleu acid".

Sirovine: punomasno mlijeko iz ekološkog uzgoja od krava švedske crvene i bijele pasmine (Svensk röd och vit boskap, SRB), švedske frizijske pasmine (Svensk låglandsboskap, SLB) i pasmine „Swedish Polled" (Svensk kullig boskap, SKB). Krave se muzu 2 – 3 puta dnevno. Mlijeko se rashlađuje do upotrebe u sirani. Ne smije biti starije od 72 sata. Udio masti i bjelančevina u mlijeku varira između 4,3 % i 4,6 %, odnosno 3,5 % odnosno 3,7 %, ovisno o godišnjem dobu (ispaša ili hranjenje mješavinom hrane za životinje) i pasminskom sastavu stada.

Ostali dodaci: Mezofilne starter kulture (*Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris* i *Streptococcus thermophilus*), prirodno sirilo i kultura plave plijesni (*Penicillium roqueforti*).

Kuhinjska sol (NaCl)

Ako je potrebno, može se dodati $CaCl_2$ (najviše 30 ml 35 %-tne otopine na 100 litara mlijeka za prozvodnju sira) kako bi se povećao prinos mliječnih bjelančevina tijekom proizvodnje sira.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Prehrana krava sastoji se od hrane za životinje iz ekološkog uzgoja. Tijekom ljetnog razdoblja, od svibnja do rujna, krave se drže na otvorenom i pasu livadsku travu. U razdoblju u kojem pašnjaci ne daju dovoljno trave za prehranu krava može ih se hraniti organskom krmnom smjesom od silaže, slame, žitarica (ječam (*Hordeum vulgare*), zob (*Avena sativa*) i pšenica (*Triticum aestivum*)), boba (*Vicia faba*), minerala, soli i vapna.

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Proizvodnja sira „Sörmlands Ädel" mora se odvijati na području definiranom u točki 4. i obuhvaća sljedeće korake: krave se muzu, mlijeko se pasterizira na niskim temperaturama i pomiješa s bakterijama mliječne kiseline i plavom plijesni. Gruš se reže i stavlja u kalupe. Sirevi se prešaju, redovito okreću i sole. Rast plave plijesni stimulira se stvaranjem otvora u sirevima. Sirevi se zatim omotaju i ostave da dozrijevaju.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje sira „Sörmlands Ädel” obuhvaća pokrajinu Södermanland.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugled

☑ prepoznatljiva kvaliteta

☐ druga obilježja proizvoda

Sažetak povezanosti

Povezanost se temelji na posebnim značajkama sira „Sörmlands Ädel”, koje se uglavnom mogu pripisati njegovu zemljopisnom podrijetlu.

Zahvaljujući mlijeku dobivenom od tri točno određene pasmine goveda te znanju i iskustvu razvijenima na zemljopisnom području sir „Sörmlands Ädel” ima sljedeće posebnosti: aromu maslaca od kiselog vrhnja i vlažnog podruma, okus koji je zaokružen, kremast i kompleksan s određenim kiselim notama te notama podruma, staje i karamela. Sir „Sörmlands Ädel” ima pun okus i dugotrajan, ugodan naknadni okus bez gorčine koja je prisutna kod drugih odležanih sireva prošaranih plavom plijesni vrste „bleu acid”.

Sir „Sörmlands Ädel” proizvodi se pomoću mješavine dvaju različitih sojeva plijesni *P. roqueforti*, metodom proizvodnje koja je jedinstvena za sir „Sörmlands Ädel” i koja siru daje širok i kompleksan spektar okusa.

Svojstva sira „Sörmlands Ädel” ovise o iskustvu proizvođača sira i njegovoj sposobnosti da oslanjajući se na svoja čula vida, okusa i dodira postupak proizvodnje sira prilagodi na primjer sezonskim varijacijama udjela masti i bjelančevina u mlijeku. To se postiže variranjem temperature tijekom različitih faza proizvodnje i njihova trajanja.

Pri stavljanju sira u kalupe sirar određuje kada gruš ima odgovarajuću teksturu, veličinu čestica i sadržaj vlage da bi plava plijesan i bakterije mliječne kiseline imale uvjete za rast neophodne za enzimsku aktivnost koja je potrebna za razgradnju mliječne masti, a time i za razvoj organoleptičkih svojstava sira „Sörmlands Ädel”.

Kako bi se potaknuo rast plave plijesni tijekom procesa zrenja, u siru se rade otvori da bi kisik mogao ulaziti u sir a ugljikov dioksid izlaziti iz njega. Sirar regulira brzinu rasta plave plijesni tako što, s jedne strane, smanjuje razmjenu plinova stavljanjem sira u posebnu foliju, a s druge strane snižava temperaturu na kojoj sir dozrijeva.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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