C/2025/4965

2025.9.9.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4965)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Sörmlands Ädel”

Uniós hivatkozási szám: PGI-SE-02629-AM01 – 2025.6.18.

1. **A termék elnevezése**

Sörmlands Ädel

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OFJ

☐ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Svédország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés

Nemzeti Élelmiszerügynökség

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírás és az egységes dokumentum módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosítások, a következő okok miatt:

(a) nem változtatják meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését vagy az elnevezés használatát;

(b) nem valószínű, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében fennáll a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik a 46. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolat;

(c) nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Rovat

A nedvességtartalom változása

Leírás

A termékleírásban a „A termék leírása” rovatban és az egységes dokumentum „3.2. A termék leírása” pontban.

Jelenlegi termékleírás/egységes dokumentum:

Kémiai jellemzők:

Nedvességtartalom: 45 – 48 %

Szárazanyag-tartalom: 52 – 55 %

Sótartalom: 2 %

Zsírtartalom: 32–34 % (a szárazanyag 58–65 %-a)

Fehérje: 21–23 % (a szárazanyag 38–44 %-a)

Javasolt új megfogalmazás:

„Kémiai jellemzők:

Nedvességtartalom: 39 – 42 %

Szárazanyag-tartalom: 58 – 61 %

Sótartalom: 1,7 – 2,4 %

Zsírtartalom: 31–35 % (a szárazanyag 51–60 %-a)

Fehérje: 20–23 % (a szárazanyag 33–40 %-a)”

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti

Rovat

A technológiai segédanyagokkal/adalékanyagokkal kapcsolatos pontosítás

Leírás

A javaslat szerint a termékleírásban a „Nyersanyagok” rovat és az egységes dokumentumban „A termék leírása” rovat szövegét ki kell egészíteni, és a „Konyhasó (NaCl)” rovat szövegét máshová kell áthelyezni.

Javasolt új megfogalmazás:

„Konyhasó (NaCl)

Szükség esetén $CaCl_2$ is hozzáadható (100 liter sajttejre legfeljebb 30 ml 35 %-os oldat) a sajt előállítása során a tejfehérje-hozam növelése érdekében.”

A termékleírásban az „Információk a termékről” rovatban új szöveg hozzáadását javasolják:

„Szükség esetén $CaCl_2$ is hozzáadható (100 liter sajttejre legfeljebb 30 ml 35 %-os oldat) a sajt előállítása során a tejfehérje-hozam növelése érdekében.”

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti

Rovat

A felület leírásának módosítása

Leírás

Érzékszervi jellemzők:

Külső jellemzők: Felület: Virágos. A sajt teteje és alja melegsárga színű, dióbarna és sötétszürke árnyalatokkal. Széle dióbarna színű, sötétszürke és melegsárga árnyalatokkal.

Javasolt új megfogalmazás:

Külső jellemzők: Felület: Virágos, kék, zöld, fekete színű."

A módosítást azért javasolják, mert nyilvánvalóvá vált, hogy a termék színének leírása nem volt teljesen pontos, amint arra Németország a kérelem közzétételét követően az uniós szintű felszólalási eljárás során rámutatott. A módosítás pontosabb leírást ad a termékről.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Sörmlands Ädel"

Uniós hivatkozási szám: PGI-SE-02629-AM01 – 2025.6.18.

1. **Elnevezés**

Sörmlands Ädel

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Svédország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 40 – Kék erezetű sajt és más sajtok, amelyek erezetét a *Penicillium roqueforti* hozta létre

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Sörmlands Ädel" lágy, érett, kék erezetű sajt ([2]), amelyet alacsony pasztőrözöttségű, ökológiai tartásból származó teljes tehéntejből állítanak elő.

A „Sörmlands Ädel" oltalom alatt álló jelzéssel ellátott sajtok megfelelnek a következő követelményeknek:

Fizikai tulajdonságok:

Alak: A sajt henger alakú, átmérője 19–21 cm, magassága pedig 10–12 cm.

Tömeg: 2,8 – 3,0 kg

Érlelési idő: 5–12 hónap

([2]) [1] A Codex Standard 283–1978 szerint.

Kémiai jellemzők:

Nedvességtartalom: 39 – 42 %

Szárazanyag-tartalom: 58 – 61 %

Sótartalom: 1,7 – 2,4 %

Zsírtartalom: 31–35 % (a szárazanyag 51–60 %-a)

Fehérje: 20–23 % (a szárazanyag 33–40 %-a)

Érzékszervi jellemzők:

Külső jellemzők: Felület: Virágos, kék, zöld, fekete színű.

Vágási felület: Homogén sárga (NCS S1010-Y) kékeszöld penészgombával (NCS S5020-B30G).

Állag: Puha/félpuha, rugalmas állagú.

Aroma: A sajt alapvető aromája enyhén erjedt tejsajt, illetve nedves pincére, gombára és szarvasgombára emlékeztető jegyekkel, valamint a narancshús és a keserű narancs enyhe jegyeivel.

Íze: Testes, kerek, krémes és összetett. Zamatos, de nem csípős vagy savas. Sós és umami savas jegyek, valamint pincére, istállóra és karamellre emlékeztető jegyek. Az érlelés során felerősödik az íz.

Utóíz: Hosszan tartó és telt utóíz, amely megtölti a szájat. Umami, vaj, kiegyensúlyozott só- és savtartalom.

A szájban keltett érzet: Krémes, telt és kerek, kellemesen sós, enyhén, de kellemesen szemcsés.

A „Sörmlands Ädel" a savas kék erezetű sajtok kategóriájába tartozik. Íze és aromája összetett, ami összességében harmonikus élményt eredményez. A „Sörmlands Ädel" zamatos, hosszú, kellemes utóízzel rendelkezik, a más érlelt, kék erezetű, savanyú kéksajtokban megtalálható keserű íz nélkül.

Nyersanyagok: A svéd vörös-fehér (Svensk röd och vit boskap, SRB), a svéd fríz (Svensk låglandsboskap, SLB) és a svéd szarvatlan (Svensk kullig boskap, SKB) fajtájú tehenek teljes bioteje. A teheneket naponta 2–3 alkalommal fejik. A tejet a sajtüzemben történő felhasználásig hűtik. A tej nem lehet 72 óránál régebbi. A tej zsír- és fehérjetartalma 4,3 % és 4,6 %, illetve 3,5 % és 3,7 % között változik, az évszaktól (legeltetés vagy takarmánykeverékkel történő takarmányozás) és az állomány fajtaösszetételétől függően.

Más adalékanyagok: Mezofil starterkultúrák (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* és *Streptococcus thermophilus*), természetes tejoltó és kék penészkultúra (*Penicillium roqueforti*).

Konyhasó (NaCl)

Szükség esetén $CaCl_2$ is hozzáadható (100 liter sajttejre legfeljebb 30 ml 35 %-os oldat) a sajt előállítása során a tejfehérje-hozam növelése érdekében.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A tehenek étrendje ökológiai takarmányból áll. A nyári időszakban, azaz májustól szeptemberig a teheneket a szabadban tartják, és réti füvet legelnek. Abban az időszakban, amikor a legelőkön túl kevés fű nő ahhoz, hogy elegendő takarmányt biztosítsanak, a teheneket szilázsból, szalmából, gabonafélékből (árpa [*Hordeum vulgare*], zab [*Avena sativa*] és búza [*Triticum aestivum*]), takarmánybabból (*Vicia faba*), ásványi anyagokból, sóból és mészből álló ökológiai takarmánykeverékkel lehet táplálni.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Sörmlands Ädel" előállításának a 4. pontban meghatározott területen kell történnie, és a következő lépésekből kell állnia: A tehenek fejése és a tej alacsony hőmérsékleten történő pasztőrözése, valamint tejsavbaktériumokkal és kék penészkultúrával való összekeverése. Az alvadékot darabolják és formázzák. A sajtokat préselik, rendszeresen forgatják és sózzák. A kék penész szaporodását a sajtokban lévő nyílások serkentik. A sajtokat ezután csomagolják, majd érlelik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Sörmlands Ädel” előállítási területe Södermanland megyét foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ A termék egyéb jellemzői

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolat a „Sörmlands Ädel” sajátos jellemzőin alapul, amelyek főként a földrajzi eredetnek tulajdoníthatók.

A három konkrét fajtától származó tejnek és a földrajzi területen kialakult szakértelemnek köszönhetően a „Sörmlands Ädel” a következő sajátosságokra tett szert: savanyú tejszínvaj és nedves pince aromája, kerek, krémes és összetett íz enyhe savas jegyekkel, valamint pince, istálló és karamell jegyekkel. A sajt továbbá zamatos, hosszú, kellemes utóízzel rendelkezik, a más érlelt, kék erezetű, savanyú kéksajtokban megtalálható keserű íz nélkül.

A „Sörmlands Ädel” a P. roqueforti két különböző törzsének keverékével készül, ettől egyedülálló a „Sörmlands Ädel” előállítási módja, amely széles és összetett ízspektrumot kölcsönöz a sajtnak.

A „Sörmlands Ädel” jellemzői a sajtkészítő tapasztalatától és azon képességétől függnek, hogy a tej zsír- és fehérjetartalmának szezonális változásait követve képes-e kiigazítani a sajtkészítési folyamatot látására, ízlelésére és tapintására hagyatkozva. Ez a „Sörmlands Ädel” előállításának különböző szakaszaiban az idő és a hőmérséklet változtatásával történik.

Amikor a sajtot formázzák, a sajtkészítő meghatározza, hogy az alvadéknak mikor megfelelő az állaga, szemcsemérete és nedvességtartalma a kék penész és a tejsavbaktériumok számára ahhoz, hogy a tejzsír lebontásához és következésképpen a „Sörmlands Ädel” érzékszervi jellemzőinek kialakulásához szükséges enzimaktivitás létrejöjjön.

Az érlelési folyamat során a kék penész növekedésének ösztönzése érdekében a sajtba nyílásokat fúrnak, hogy az oxigén behatoljon a sajtba, és a szén-dioxid távozhasson. A sajtkészítő egyrészt azáltal szabályozza a kék penész növekedési ütemét, hogy a sajtot speciális fóliába helyezve korlátozza a gázcseréti, másrészt azáltal, hogy csökkenti a sajt érlelési hőmérsékletét.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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