C/2025/4965

2025 9 9

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4965)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Sörmlands Ädel“

ES nuorodos numeris PGI-SE-02629-AM01 – 2025 6 18

1. **Produkto pavadinimas**

Sörmlands Ädel

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SGN

☐ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Švedija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Nacionalinė maisto agentūra

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Specifikacijos ir bendrojo dokumento pakeitimai yra standartiniai pakeitimai pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalį dėl šių priežasčių:

(a) jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas nei to pavadinimo naudojimas;

(b) mažai tikėtina, kad jie kelia riziką, jog nebeliks 46 straipsnio 1 dalies b punkte nurodyto saugomoms kilmės vietos nuorodoms būdingo ryšio;

(c) jais nenustatomi papildomi prekybos tuo produktu apribojimai.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Drėgnio pakeitimas

Aprašymas

Produkto specifikacijos dalyje „Produkto aprašymas“ ir bendrojo dokumento 3.2 punkte „3.2. Produkto aprašymas“.

Dabartinėje produkto specifikacijoje / bendrajame dokumente:

Cheminės savybės:

drėgnis: 45 – 48 %;

sausosios medžiagos kiekis: 52 – 55 %;

druskos kiekis: 2 %;

riebalų kiekis: 32–34 % (58–65 % sausosios medžiagos);

baltymai: 21–23 % (38–44 % sausosios medžiagos).

Siūloma nauja formuluotė:

„Cheminės savybės:

drėgnis: 39 – 42 %;

sausosios medžiagos kiekis: 58 – 61 %;

druskos kiekis: 1,7–2,4 %;

riebalų kiekis: 31–35 % (51–60 % sausosios medžiagos).

baltymai: 20–23 % (33–40 % sausosios medžiagos).“

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Paaiškinimas dėl pagalbinių perdirbimo priemonių / priedų

Aprašymas

Produkto specifikacijos dalyje „Žaliavos“ ir bendrojo dokumento dalyje „Produkto aprašymas“ siūloma papildyti tekstą, o tekstas dėl valgomosios druskos (NaCl) perkeliamas į kitą vietą.

Siūloma nauja formuluotė:

„Valgomoji druska (NaCl).

Prireikus galima pridėti $CaCl_2$ (ne daugiau kaip 30 ml 35 % tirpalo 100 litrų pieno), siekiant padidinti pieno baltymų išeigą krekinimo metu.“

Produkto specifikacijos dalyje „Informacija apie produktą“ siūloma įrašyti naują tekstą:

„Prireikus galima pridėti $CaCl_2$ (ne daugiau kaip 30 ml 35 % tirpalo 100 litrų pieno), siekiant padidinti pieno baltymų išeigą krekinimo metu.“

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Paviršiaus apibūdinimo pakeitimas

Aprašymas

Organoleptinės savybės:

išvaizda: paviršius: įmantrus. Sūrio viršus ir apačia yra šiltai geltonos spalvos su graikinio riešuto rudumo ir tamsiai pilkos spalvos atspalviais. Sūrio kraštas yra su graikinio riešuto rudumo ir tamsiai pilkos bei šiltai geltonos spalvos atspalviais.

Siūloma nauja formuluotė:

„Išvaizda: paviršius: papuręs, mėlynos, žalios ir juodos spalvos.“

Pakeitimas siūlomas, nes paaiškėjo, kad spalvos aprašymas nebuvo visiškai teisingas. Tai pastebėta, kai Vokietija atkreipė į tai dėmesį paraišką paskelbus prieštaravimo procedūros Sąjungos etape metu. Pakeitimu pateikiamas tikslesnis produkto aprašymas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Sörmlands Ädel“

ES nuorodos numeris PGI-SE-02629-AM01 – 2025 6 18

1. **Pavadinimas**

Sörmlands Ädel

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Švedija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 40 – Pelėsiniai sūriai ir kiti sūriai su *Penicillium roqueforti* pelėsių gijomis

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Sörmlands Ädel“ yra minkštas, brandintas pelėsinis sūris ([2]), pagamintas iš mažai pasterizuoto ekologiško nenugriebto karvių pieno.

Sūriai su saugoma nuoroda „Sörmlands Ädel“ atitinka šiuos reikalavimus:

Fizinės savybės:

forma: sūris yra cilindro formos, 19–21 cm skersmens ir 10–12 cm aukščio;

svoris: 2,8 – 3,0 kg;

brandinimo laikotarpis: 5–12 mėn.

([2]) Pagal Maisto kodekso standartus 283–1978.

Cheminės savybės:

drėgnis: 39 – 42 %;

sausosios medžiagos kiekis: 58 – 61 %;

druskos kiekis: 1,7 – 2,4 %;

riebalų kiekis: 31–35 % (51–60 % sausosios medžiagos);

baltymai: 20–23 % (33–40 % sausosios medžiagos);

Organoleptinės savybės:

išvaizda: paviršius: papuręs, mėlynos, žalios ir juodos spalvos.

Perpjauto sūrio paviršius: vienalytės geltonos (NCS S1010-Y) spalvos su melsvai žaliu pelėsiu (NCS S5020-B30G).

Konsistencija: minkšta ir (arba) pusiau minkšta, elastinga.

Aromatas: pagrindinis aromatas yra iš grietinėlės suplakto sviesto ir drėgno rūsio su grybo ir trumų pokvapiais ir vos juntamais apelsino žievelės ir kartaus apelsino pokvapiais.

Skonis: įvairiapusis, švelnus, kreminis ir kompleksiškas. Aromatingas, tačiau be juntamo aštrumo ar rūgštumo. Rūgštiniai pokvapiai su sūrumu ir umamiu, taip pat rūsio, arklidės ir karamelės pokvapiai. Nokinamo sūrio skonis sustiprėja.

Poskonis: ilgai išsilaikantis ir visapusis poskonis, juntamas visoje burnoje. Juntamas umamis, sviestas, subalansuotas sūrumas ir rūgštingumas.

Pojūtis burnoje: kreminis, visapusis ir švelnus su maloniu sūrumu, šiek tiek juntamas grūdėtumas, kurio poveikis – malonus.

Sūris „Sörmlands Ädel“ priklauso rūgščių (*bleu* rūgštis) pelėsinių sūrių kategorijai. Jis pasižymi kompleksišku skoniu ir aromatu ir tai sukuria bendrai harmoningą ragavimo patirtį. Sūris „Sörmlands Ädel“ yra intensyvaus skonio su ilgai išsilaikančiu maloniu poskoniu be kartumo, būdingo kitiems brandintiems pelėsiniams *bleu* rūgšties tipo sūriams.

Žaliavos. Ekologiškas nenugriebtas Švedijos raudonųjų ir baltųjų (*Svensk röd och vit boskap*, BPV), Švedijos Fryzijos (*Svensk låglandsboskap*, SLB) ir Švedijos beragių (*Svensk kullig boskap*, SKB) veislių karvių pienas. Karvės melžiamos 2–3 kartus per dieną. Iki tol, kol bus panaudojamas pieninėje, pienas laikomas šaltai. Pienas negali būti senesnis kaip 72 valandos. Pieno riebumas – nuo 4,3 % iki 4,6 %, o baltymų kiekis – 3,5 %– 3,7 %, priklausomai nuo sezono (ganymo ganyklose ar šėrimo pašarų mišiniu) ir bandos veislės sudėties.

Kiti priedai: mezofilinės pradinės kultūros (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* ir *Streptococcus thermophilus*) kultūros, natūralus šliužo fermentas ir mėlynųjų pelėsių kultūros (*Penicillium roqueforti*).

Valgomoji druska (NaCl).

Prireikus galima pridėti $CaCl_2$ (ne daugiau kaip 30 ml 35 % tirpalo 100 litrų pieno), siekiant padidinti pieno baltymų išeigą krekinimo metu.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Karvių racioną sudaro ekologiškai pagaminti pašarai. Vasarą, nuo gegužės iki rugsėjo karvės laikomos lauke ir ganomos pievų žole. Tuo laikotarpiu, kai ganyklų žolė dar nesužėlusi, kad jos pakaktų pašarui, karvės gali būti šeriamos ekologiškais pašarais, kuriuos sudaro silosas, šiaudai, grūdai (miežiai (*Hordeum vulgare*), avižos (*Avena sativa*) ir kviečiai (*Triticum aestivum*)), pašarinės pupelės (*Vicia faba*), mineralai, druska ir kalkių papildai.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sūris „Sörmlands Ädel“ turi būti gaminamas 4 punkte apibrėžtoje vietovėje. Gamybą sudaro šie etapai: pamelžiamos karvės, jų pienas yra lengvai pasterizuojamas ir sumaišomas su rūgšties bakterijomis ir melsvųjų pelėsių kultūra. Varškė supjaustoma ir formuojama. Sūriai spaudžiami, reguliariai apverčiami ir sūdomi. Mėlynų pelėsių augimas stimuliuojamas padarant sūriuose ertmes. Tada sūriai suvyniojami ir paliekami brandinti.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Sūrio „Sörmlands Ädel“ gamybos vietovė apima Siodermanlando provinciją.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ reputacija

☑ tam tikra kokybe

☐ kitomis produkto savybėmis

Ryšio santrauka

Ryšys grindžiamas specifinėmis „Sörmlands Ädel“ savybėmis, kurios daugiausia susijusios su jo geografine kilme.

Dėl trijų konkrečių veislių karvių pieno ir geografinėje vietovėje sukauptos praktinės patirties „Sörmlands Ädel“ įgijo tokių ypatumų: grietinėlės sviesto ir drėgno rūsio aromatas, švelnus, kreminis ir kompleksiškas skonis su tam tikru rūgštiniu poskoniu, taip pat rūsio, arklidžių ir karamelės pokvapiais. Sūris „Sörmlands Ädel“ yra intensyvaus skonio su ilgai išsilaikančiu maloniu poskoniu be kartumo, būdingo kitiems brandintiems pelėsiniams *bleu* rūgšties tipo sūriams.

Gaminant sūrį „Sörmlands Ädel“ naudojamos dviejų skirtingų padermių P. *roqueforti* bakterijos: šis gamybos metodas yra išskirtinai taikomas tik sūriui „Sörmlands Ädel“ ir suteikia jam įvairiapusį ir kompleksišką skonį.

Sūrio „Sörmlands Ädel“ savybės priklauso nuo sūrio gamintojo patirties ir gebėjimo pritaikyti sūrio gamybos procesą remiantis regėjimo, skonio ir lytėjimo gebėjimais, pavyzdžiui, nustatant sezoninius pieno riebalų ir baltymų kiekio pokyčius. Tuo tikslu skirtingais „Sörmlands Ädel“ gamybos etapais proceso laikas ir temperatūra yra keičiami.

Kai sūris formuojamas, sūrio gamintojas nustato, kada varškė yra tinkamos tekstūros, granuliometrinės sudėties ir drėgmės, kad mėlynasis pelėsis ir pieno rūgšties bakterijos turėtų tokias augimo sąlygas, kurios būtinos fermentiniam aktyvumui, reikalingam pieno riebalams skaidytis ir atitinkamai „Sörmlands Ädel“ juslinėms savybėms vystytis.

Siekiant paskatinti mėlynojo pelėsio augimą sūrio brandinimo metu, sūryje padaromos angos, kad į sūrį prasiskverbtų deguonis ir išsiskirtų anglies dioksidas. Sūrininkas reguliuoja mėlynojo pelėsio augimo tempą, viena vertus, mažindamas dujų cirkuliaciją (tam jis įvynioja sūrį į specialią plėvelę), kita vertus, mažindamas sūrio nokimo temperatūrą.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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