C/2025/4965

9.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4965)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Sörmlands Ädel”

ES atsauces numurs: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Sörmlands Ädel”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ AĢIN

☐ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Zviedrija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Livsmedelsverket [Valsts pārtikas aģentūra]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo tie:

(a) nemaina aizsargāto cilmes vietas nosaukumu vai šā nosaukuma lietojumu;

(b) visticamāk, neriskē saraut 46. panta 1. punkta b) apakšpunktā minēto saikni ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu;

(c) tie neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Kategorija

Mitruma satura izmaiņas

Apraksts

Produkta specifikācijā zem virsraksta "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. punktā "Produkta apraksts"

Produkta specifikācijas/vienotā dokumenta pašreizējā redakcija

Ķīmiskās īpašības:

Mitruma saturs: 45 – 48 %

Sausnas saturs: 52 – 55 %

Sāls saturs: 2 %

Tauku saturs: 32–34 % (58–65 % no sausnas)

Olbaltumvielas: 21–23 % (38–44 % no sausnas)

Ierosinātais jaunais formulējums

"Ķīmiskās īpašības:

Mitruma saturs: 39 – 42 %

Sausnas saturs: 58 – 61 %

Sāls saturs: 1,7 – 2,4 %

Tauku saturs: 31–35 % (51–60 % no sausnas)

Olbaltumvielas: 20–23 % (33–40 % no sausnas)"

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Kategorija

Pārstrādes palīglīdzekļu/piedevu precizēšana

Apraksts

Produkta specifikācijā zem virsraksta "Izejvielas" un vienotajā dokumentā zem virsraksta "Produkta apraksts" ierosināts teksta papildinājums, bet teksts zem virsraksta "Vārāmais sāls (NaCl)" pārvietots uz citu vietu.

Ierosinātais jaunais formulējums

"Vārāmais sāls (NaCl)

Pēc vajadzības var pievienot $CaCl_2$ (ne vairāk kā 30 ml 35 % šķīduma uz 100 litriem sieram domātā piena), lai siera ražošanas laikā palielinātu piena olbaltumvielu iznākumu."

Produkta specifikācijā zem virsraksta "Informācija par produktu" ierosināts pievienot šādu jaunu tekstu:

"Pēc vajadzības var pievienot $CaCl_2$ (ne vairāk kā 30 ml 35 % šķīduma uz 100 litriem sieram domātā piena), lai siera ražošanas laikā palielinātu piena olbaltumvielu iznākumu."

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Kategorija

Virsmas apraksta izmaiņas

Apraksts

Organoleptiskās īpašības

Izskats. Virsma: ziedaina. Rituļa augšpuse un apakšpuse ir silti dzeltena ar valriekstbrūnām un tumšpelēkām nokrāsām. Sānmala ir valriekstbrūna ar tumšpelēkām un silti dzeltenām nokrāsām.

Ierosinātais jaunais formulējums

"Izskats. Virsma: ziedaina, zilzaļi melna."

Grozījums ierosināts, jo kļuvis skaidrs, ka krāsas apraksts nav bijis pilnībā pareizs, uz ko pēc pieteikuma publicēšanas Vācija norādījusi iebildumu procedūras Savienības posmā. Grozījums produkta aprakstu padara precīzāku.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Sörmlands Ädel"

ES atsauces numurs: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025.

1. **Nosaukums**

"Sörmlands Ädel"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Zviedrija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

0406 40 – zilie sieri un citādi sieri, kas satur *Penicillium roqueforti* dzīslas

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

"Sörmlands Ädel" ir mīksts, nogatavināts zilais siers ([2]) no zemā temperatūrā pasterizēta bioloģiska govs pilnpiena.

Ar aizsargāto norādi "Sörmlands Ädel" apzīmēts siers atbilst šādām prasībām.

Fizikālās īpašības

Forma: cilindriska, diametrs 19–21 cm, augstums 10–12 cm.

Svars: 2,8 – 3,0 kg.

Nogatavināšanas ilgums: 5–12 mēneši.

([2]) Saskaņā ar Pārtikas kodeksa standartu 283–1978.

Ķīmiskās īpašības:

Mitruma saturs: 39 – 42 %

Sausnas saturs: 58 – 61 %

Sāls saturs: 1,7 – 2,4 %

Tauku saturs: 31–35 % (51–60 % no sausnas)

Olbaltumvielas: 20–23 % (33–40 % no sausnas)

Organoleptiskās īpašības

Izskats. Virsma: ziedaina, zilzaļi melna.

Griezuma virsma: viendabīgi dzeltena (NCS S1010-Y), iepelējums zilganzaļš (NCS S5020-B30G).

Konsistence: mīksta vai pusmīksta, elastīga.

Smarža: mīksta skābkrējuma sviesta un pagraba drēgnuma pamataromāts, kurā līdz ar beku un trifeļu vēsmu liegi ieskanas saldā un rūgtā apelsīna notis.

Garša: plaša, apaļīga, krēmīga un komplicēta. Bagātīga, bet bez asuma vai skābuma. Piemīt skābenums, kurā ieskanas sāļums un umami, un pagraba, kūts un karameles notis. Sieram nogatavinoties, garša kļūst izteiktāka.

Pēcgarša: noturīga un pilnestīga, muti piepildoša. Var sagaršot umami, sviestu, sabalansētu sāļumu un skābumu.

Sajūta pagaršojot: krēmīga, pilnestīga un apaļīga, tīkami sāļa un nedaudz, bet patīkami graudaina.

"Sörmlands Ädel" ietilpst skābo zilo sieru (*bleu acid*) kategorijā. Tam piemīt komplicēta garša un smarža, kas kopā rada harmonisku iespaidu. "Sörmlands Ädel" garša ir bagātīga, ar noturīgu un patīkamu pēcgaršu, kurai trūkst citu veidu nogatavinātajiem *bleu acid* tipa sieriem raksturīgā rūgtuma.

Izejvielas: bioloģisks Zviedrijas sarkanbaltās (*Svensk röd och vit boskap, SRB*), zviedru Frīzijas (*Svensk låglandsboskap, SLB*) un Zviedrijas bezragu (*Svensk kullig boskap, SKB*) šķirnes govju pilnpiens. Govis tiek slauktas 2–3 reizes dienā. Pienu tur atdzesētu tik ilgi, līdz to izmanto sierotavā. Slaukumam jābūt ne vecākam par 72 stundām. Atkarībā no sezonas (ganību sezona vai barības maisījuma izēdināšana) un ganāmpulka šķirņu sastāva piena tauku un olbaltumvielu saturs var būt attiecīgi 4,3–4,6 % un 3,5–3,7 %.

Citas piedevas: mezofilās ierauga kultūras (*Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris* un *Streptococcus thermophilus*), dabīgais renets un zilā pelējuma kultūra (*Penicillium roqueforti*).

Vārāmais sāls (NaCl)

Pēc vajadzības var pievienot $CaCl_2$ (ne vairāk kā 30 ml 35 % šķīduma uz 100 litriem sieram domātā piena), lai siera ražošanas laikā palielinātu piena olbaltumvielu iznākumu.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Govīm izēdina tikai bioloģiski ražotu barību. Vasarā – no maija līdz septembrim – govis tiek turētas brīvā dabā un ganās pļavā. Kad ar ganību zāli vien nepietiek, govīm var izēdināt bioloģiskās barības maisījumu, kas sastāv no skābbarības, salmiem, graudiem – miežiem (*Hordeum vulgare*), auzām (*Avena sativa*) un kviešiem (*Triticum aestivum*) –, lauka pupām (*Vicia faba*), minerālvielām, sāls un kaļķa.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Siera "Sörmlands Ädel" ražošanai jānotiek 4. punktā noteiktajā apgabalā, un ražošanas posmi ir šādi: govis izslauc, pienu pasterizē zemā temperatūrā un iemaisa pienskābes baktērijas un zilā pelējuma kultūru; recekli sagriež un formē; siera galvas presē, regulāri apgroza un apsāla. Zilā pelējuma augšanu stimulē, sierā izdurot caurumus. Pēc tam sierus ietin un atstāj nogatavoties.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

"Sörmlands Ädel" ražošanas apgabals ir Sēdermanlandes [Södermanland] lēne.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju

☑ raksturīga īpašība

☐ Citas produkta īpašības

Kopsavilkums par saikni

Saiknes pamatā ir "Sörmlands Ädel" raksturīgās īpašības, kas galvenokārt saistītas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

Gatavots no trīs konkrētu šķirņu govju piena, ko pārstrādā atbilstoši ģeogrāfiskajā apgabalā uzkrātajai zinātībai, siers "Sörmlands Ädel" ir iemantojis šādas raksturīgas iezīmes: skābkrējuma sviesta un pagraba drēgnuma aromāts un noapaļota, krēmīga un komplicēta, nedaudz skābena garša, kurā ieskanas arī pagraba, kūts un karameles notis. Garša turklāt ir bagātīga, ar noturīgu un patīkamu pēcgaršu, kurai trūkst citu veidu nogatavinātajiem *bleu acid* tipa sieriem raksturīgā rūgtuma.

"Sörmlands Ädel" tiek gatavots ar divu dažādu *P. roqueforti* celmu maisījumu, un tā ir vienīgi "Sörmlands Ädel" raksturīga ražošanas metode, kas sieru apvelta ar plaša un komplicēta spektra smaržu un garšu.

"Sörmlands Ädel" īpašības ir atkarīgas no siera meistara pieredzes un spējas, paļaujoties uz savu redzi, garšu un tausti, siera gatavošanas procesu pielāgot, piemēram, piena tauku un olbaltumvielu satura sezonālajām svārstībām. To panāk, dažādos "Sörmlands Ädel" ražošanas posmos mainot laika un temperatūras parametrus.

Siera formēšanas laikā siera meistars nosaka, kad receklis ir sasniedzis pareizo konsistenci, siera graudu lielumu un mitruma saturu, kas zilā pelējuma un pienskābes baktērijām nodrošina tādus augšanas apstākļus, kādi vajadzīgi, lai fermentatīvi sašķeltu piena taukus un līdz ar to lai izveidotos "Sörmlands Ädel" raksturīgās organoleptiskās īpašības.

Zilā pelējuma augšanu siera nogatavināšanas laikā stimulē, sierā izdurot caurumus. Tie ļauj pievadīt skābekli un izvadīt ogļskābo gāzi. Zilā pelējuma augšanas ātrumu siera meistars regulē vai nu ietinot sieru plastmasas plēvē un tādā veidā samazinot gāzu apmaiņu, vai pazeminot siera nogatavināšanas temperatūru.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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