Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4965)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Sörmlands Ädel"

Numer referencyjny UE: PGI-SE-02629-AM01 – 18 czerwca 2025 r.

1. **Nazwa produktu**

Sörmlands Ädel

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChOG

☐ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Szwecja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Krajowy Urząd ds. Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji i w jednolitym dokumencie stanowią zmiany standardowe zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, z następujących powodów:

(a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub na zmianie korzystania z tej nazwy;

(b) mało prawdopodobne jest, aby groziły zniesieniem związku, o którym mowa w art. 46 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia;

(c) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

Zmiana w zawartości wilgoci

Opis

W specyfikacji produktu, pod nagłówkiem „Opis produktu", oraz w jednolitym dokumencie w pkt „3.2. Opis produktu"

Aktualna specyfikacja produktu/jednolity dokument:

Cechy chemiczne:

zawartość wilgoci: 45–48 %

zawartość suchej masy: 52–55 %

Zawartość soli: 2 %

zawartość tłuszczu: 32–34 % (58–65 % suchej masy)

białko: 21–23 % (38–44 % suchej masy)

Proponowane nowe brzmienie:

„Cechy chemiczne:

zawartość wilgoci: 39–42 %

zawartość suchej masy: 58–61 %

Zawartość soli: 1,7–2,4 %

zawartość tłuszczu: 31–35 % (51–60 % suchej masy)

białko: 20–23 % (33–40 % suchej masy)

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Wyjaśnienie dotyczące substancji pomocniczych/dodatków

Opis

W specyfikacji produktu, pod nagłówkiem „Surowce" oraz w jednolitym dokumencie, pod nagłówkiem „Opis produktu", zaproponowano uzupełnienie tekstu, a tekst w części „Sól kuchenna (NaCl)" przeniesiono gdzie indziej.

Proponowane nowe brzmienie:

„Sól kuchenna (NaCl)

W razie potrzeby można dodać $CaCl_2$ (maks. 30 ml 35 % roztworu na 100 litrów mleka do produkcji sera) w celu zwiększenia wydajności białka mleka podczas produkcji sera."

W specyfikacji produktu, pod nagłówkiem „Informacje na temat produktu", proponuje się dodanie nowego tekstu:

„W razie potrzeby można dodać $CaCl_2$ (maks. 30 ml 35 % roztworu na 100 litrów mleka do produkcji sera) w celu zwiększenia wydajności białka mleka podczas produkcji sera."

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiana dotycząca opisu powierzchni

Opis

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: powierzchnia: obecność mikroflory Górna i dolna część sera jest w ciepłej żółtej barwie z niuansami brązu o odcieniu orzecha włoskiego i ciemnej szarości. Brzeg sera jest brązowy z ciemnoszarymi i ciepłymi żółtymi niuansami.

Proponowane nowe brzmienie:

„Wygląd: powierzchnia: obecność mikroflory o barwie niebiesko-zielono-czarnej”

Zmianę proponuje się, ponieważ okazało się, że opis kolorów nie był w pełni prawidłowy, jak wskazały Niemcy po opublikowaniu wniosku w trakcie procedury sprzeciwu na etapie unijnym. Zmiana zapewnia dokładniejszy opis produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Sörmlands Ädel”

Numer referencyjny UE: PGI-SE-02629-AM01 – 18 czerwca 2025 r.

1. **Nazwa**

Sörmlands Ädel

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Szwecja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 40 – Ser z przerostami niebieskiej pleśni i pozostały ser zawierający przerosty otrzymywane z użyciem *Penicillium roqueforti*

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Sörmlands Ädel” jest miękkim, dojrzałym serem z przerostami niebieskich żyłek pleśni ([2]), wytwarzanym z niskopasteryzowanego, ekologicznego, pełnego mleka krowiego.

Sery o chronionym oznaczeniu „Sörmlands Ädel” spełniają następujące wymogi:

Właściwości fizyczne:

Kształt: ser ma kształt cylindra, o średnicy 19–21 cm i wysokości 10–12 cm.

Masa: 2,8–3,0 kg

Okres dojrzewania: 5–12 miesięcy

([2]) norma Codex Alimentarius 283–1978.

Cechy chemiczne:

zawartość wilgoci: 39–42 %

zawartość suchej masy: 58–61 %

Zawartość soli: 1,7–2,4 %

zawartość tłuszczu: 31–35 % (51–60 % suchej masy)

białko: 20–23 % (33–40 % suchej masy)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: powierzchnia: obecność mikroflory o barwie niebiesko-zielono-czarnej.

Powierzchnia przekrojona: jednorodna żółta barwa (NCS S1010-Y) z niebiesko-zieloną pleśnią (NCS S5020-B30G).

Konsystencja: konsystencja miękka/półmiękka, elastyczna.

Aromat: podstawowy aromat słodkiego masła śmietankowego, wilgotnej piwnicy z nutami grzybów i trufli oraz łagodnych nut miąższu pomarańczowego i gorzkiej pomarańczy.

Smak: różnorodny, głęboki, kremowy i złożony. Bogactwo smaku pozbawione nut ostrych lub kwaśnych. Nuty kwaśne z solą i umami, a także nuty piwnicy, obory i karmelu. Smak staje się intensywniejszy podczas dojrzewania.

Posmak: Utrzymujący się i pełny posmak stanowiący pełne doznanie smakowe. Umami, masło, wyważona słoność i kwaśność.

Odczucia smakowe: kremowość, pełny i głęboki smak z przyjemną obecnością soli i niewielką ale przyjemną ziarnistością.

„Sörmlands Ädel" należy do kategorii serów z błękitnymi żyłkowatymi przerostami (błękit kwasowy). Ma złożony smak i aromat, które składają się na ogólnie harmonijne doznanie. „Sörmlands Ädel" jest bogaty w smaku i ma utrzymujący się, przyjemny posmak bez goryczy występującej w innych dojrzewających serach z przerostami żyłek błękitnej pleśni (błękit kwasowy).

Surowce: ekologiczne mleko pełne od krów szwedzkich ras czerwonych i białych (Svensk röd och vit boskap, SRB), szwedzkiej frizony (Svensk låglandsboskap, SLB) i szwedzkiej rasy Polled (Svensk kullig boskap, SKB). Krowy doi się 2–3 razy dziennie. Mleko jest chłodzone do momentu wykorzystania w zakładzie serowarskim. Mleka nie można przechowywać dłużej niż 72 godziny. Zawartość tłuszczu i białka w mleku waha się odpowiednio od 4,3 % do 4,6 % i od 3,5 % do 3,7 %, w zależności od pory roku (wypas lub karmienie mieszanką pasz) oraz składu rasowego stada.

Inne dodatki: mezofilne kultury starterowe (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* i *Streptococcus thermophilus*), naturalne podpuszczki i niebieska kultura pleśni (Penicillium roqueforti).

Sól kuchenna (NaCl)

W razie potrzeby można dodać $CaCl_2$ (maks. 30 ml 35 % roztworu na 100 litrów mleka do produkcji sera) w celu zwiększenia wydajności białka mleka podczas produkcji sera.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym).*

Dieta krów składa się z paszy produkowanej metodami ekologicznymi. W okresie letnim, od maja do września, krowy są trzymane na wolnym powietrzu i wypasane trawą na łąkach. W okresie, w którym pastwiska produkują zbyt mało trawy, aby zapewnić wystarczającą ilość paszy, krowy mogą być karmione mieszanką pasz ekologicznych składającą się z kiszonki, słomy, zbóż (jęczmienia (*Hordeum vulgare*), owsa (*Avena sativa*) i pszenicy (*Triticum aestivum*)), fasoli pastewnej (*Vicia faba*), minerałów, soli i wapna.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja „Sörmlands Ädel" musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 i obejmuje następujące etapy: Krowy są dojone, a mleko jest niskopasteryzowane i mieszane z bakteriami kwasu mlekowego i niebieską kulturą pleśni. Skrzep jest krojony i formowany. Sery są prasowane, regularnie obracane i solone. Stymuluje się wzrost niebieskiej pleśni poprzez robienie otworów w serach. Sery są następnie pakowane i pozostawiane do dojrzewania.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji „Sörmlands Ädel" obejmuje prowincję Södermanland.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ charakterystycznych cechach jakościowych

☐ innych cechach produktu

Streszczenie związku

Związek ten opiera się na szczególnych cechach „Sörmlands Ädel", które wynikają głównie z jego pochodzenia geograficznego.

Dzięki mleku trzech specyficznych ras i praktycznym umiejętnościom doskonalonym na wyznaczonym obszarze geograficznym „Sörmlands Ädel" zyskał następujące cechy: aromat kwaśnego masła śmietanowego i wilgotnej piwnicy oraz pełny, kremowy i złożony smak z pewnymi kwaśnymi nutami, a także nutami piwnicy, obory i karmelu. Ser ten jest bogaty w smaku i ma również utrzymujący się, przyjemny posmak bez goryczy występującej w innych dojrzewających serach z przerostami żyłek błękitnej pleśni (błękit kwasowy).

„Sörmlands Ädel" produkuje się przy użyciu mieszanki dwóch różnych odmian P. roqueforti – metody produkcji, która jest wyjątkowa dla „Sörmlands Ädel" i nadaje serowi szerokie i złożone spektrum smaku.

Cechy charakterystyczne sera „Sörmlands Ädel" zależą od doświadczenia serowara i jego zdolności do dostosowania procesu produkcji sera, co opiera się na ocenie wzrokowej, smakowej i dotykowej, na przykład w odniesieniu do sezonowych wahań zawartości tłuszczu i białka w mleku. Dokonuje się tego poprzez modyfikację czasu i temperatury na poszczególnych etapach produkcji „Sörmlands Ädel".

Po formowaniu sera serowar określa, kiedy skrzep ma odpowiednią konsystencję, kontroluje wielkość cząstek i wilgotność w odniesieniu do bakterii niebieskiej pleśni i kwasu mlekowego, aby uzyskać warunki wzrostu niezbędne do wytworzenia aktywności enzymicznej wymaganej do rozbicia tłuszczu mlecznego, a w konsekwencji do rozwinięcia organoleptycznych cech charakterystycznych sera „Sörmlands Ädel".

W celu stymulowania wzrostu niebieskiej pleśni podczas dojrzewania, w serze robi się otwory, tak aby tlen mógł przedostawać się do środka i uwalniać dwutlenek węgla. Serowar reguluje tempo wzrostu niebieskiej pleśni, z jednej strony ograniczając wymianę gazów poprzez umieszczenie sera w plastikowej folii, a z drugiej strony obniżając temperaturę dojrzewania sera.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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