C/2025/4965

9.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4965)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Sörmlands Ädel“

Referenčné číslo EÚ: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Názov výrobku**

Sörmlands Ädel

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Švédsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Národný potravinový úrad

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie a jednotného dokumentu sú štandardnými zmenami v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143 z týchto dôvodov:

(a) nemení sa nimi názov chráneného označenia pôvodu ani používanie tohto názvu;

(b) nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť uvedená v článku 46 ods. 1 písm. b) pre chránené označenia pôvodu;

(c) neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena obsahu vlhkosti

Opis

V špecifikácii výrobku v časti „Opis výrobku“ a v jednotnom dokumente bode „3.2 Opis výrobku“

Súčasné znenie špecifikácie výrobku/jednotného dokumentu:

Chemické vlastnosti:

Obsah vlhkosti: 45 – 48 %

Sušina: 52 – 55 %

Obsah soli: 2 %

Obsah tuku: 32 – 34 % (58 – 65 % sušiny)

Bielkoviny: 21 – 23 % (38 – 44 % sušiny)

Navrhované nové znenie:

„Chemické vlastnosti:

Obsah vlhkosti: 39 – 42 %

Sušina: 58 – 61 %

Obsah soli: 1,7 – 2,4 %

Obsah tuku: 31 – 35 % (51 – 60 % sušiny)

Bielkoviny: 20 – 23 % (33 – 40 % sušiny)

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Objasnenie týkajúce sa pomocných látok/prísad na spracovanie

Opis

V špecifikácii výrobku v časti s názvom „Suroviny“ a v jednotnom dokumente v časti s názvom „Opis výrobku“ sa navrhlo doplnenie textu a text v časti „Kuchynská soľ (NaCl)“ sa presunul na iné miesto.

Navrhované nové znenie:

„Kuchynská soľ (NaCl)

V prípade potreby sa môže pridať $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 % roztoku na 100 litrov syrárskeho mlieka), aby sa zvýšila výťažnosť mliečnej bielkoviny počas výroby syra.“

V špecifikácii výrobku sa v časti s názvom „Informácie o výrobku“ navrhuje doplniť nový text:

„V prípade potreby sa môže pridať $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 % roztoku na 100 litrov syrárskeho mlieka), aby sa zvýšila výťažnosť mliečnej bielkoviny počas výroby syra.“

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena opisu povrchu

Opis

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad: Povrch: plesňová flóra. Vrchná a spodná časť syra majú teplú žltú farbu s orechovohnedými a tmavosivými odtieňmi. Okraj je orechovohnedý s tmavosivými a teplými žltými odtieňmi.

Navrhované nové znenie:

„Vzhľad: Povrch: modrozelenočierna plesňová flóra."

Zmena sa navrhuje, pretože sa ukázalo, že opis farby nebol úplne správny, na čo poukázalo Nemecko po uverejnení žiadosti počas námietkového konania na úrovni Únie. Zmena poskytuje presnejší opis výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Sörmlands Ädel"

Referenčné číslo EÚ: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Názov**

Sörmlands Ädel

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Švédsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 40 – Syry s modrou plesňou a ostatné syry obsahujúce pleseň vytvorenú pôsobením *Penicillium roqueforti*

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Sörmlands Ädel" je mäkký, vyzretý syr s modrou plesňou ([2]) vyrobený z plnotučného kravského mlieka pochádzajúceho z ekologickej poľnohospodárskej výroby, ktoré prešlo dlhotrvajúcou pasterizáciou pri nízkej teplote.

Syry s chráneným označením „Sörmlands Ädel" spĺňajú tieto požiadavky:

Fyzikálne vlastnosti:

Tvar: syr je valcovitého tvaru s priemerom 19 – 21 cm a výškou 10 – 12 cm.

Hmotnosť: 2,8 – 3,0 kg

Čas zrenia: 5 – 12 mesiacov

([2]) [1] Podľa normy Codexu 283–1978.

Chemické vlastnosti:

Obsah vlhkosti: 39 – 42 %

Sušina: 58 – 61 %

Obsah soli: 1,7 – 2,4 %

Obsah tuku: 31 – 35 % (51 – 60 % sušiny)

Bielkoviny: 20 – 23 % (33 – 40 % sušiny)

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad: Povrch: modrozelenočierna plesňová flóra.

Povrch rezu: homogénna žltá (NCS S1010-Y) s modravozelenou plesňou (NCS S5020-B30G).

Konzistencia: mäkká/polomäkká, elastická konzistencia.

Aróma: základná vôňa prepusteného masla z kyslej smotany, arómy vlhkej pivnice s tónmi húb a hľuzovky a jemnými tónmi pomarančovej dužiny a horkého pomaranča.

Chuť: rôznorodá, okrúhla, krémová a komplexná. Lahodná bez ostrosti alebo kyslosti. Kyslé tóny, v ktorých cítiť slanosť a umami, ako aj tóny pivnice, stajne a karamelu. Chuť sa počas zrenia zintenzívňuje.

Dochuť: dlhá a plná dochuť, ktorá naplní celé ústa. Umami, maslo, vyvážená slanosť a kyslosť.

Pocit v ústach: krémová, plná a okrúhla chuť s príjemnou slanosťou a jemnou, ale príjemnou zrnitosťou.

„Sörmlands Ädel“ patrí do kategórie kyslých syrov s modrou plesňou (bleu acid). Má komplexnú chuť a vôňu, ktoré vytvárajú celkový harmonický zážitok. Syr „Sörmlands Ädel“ je aromatický a má dlhú príjemnú dochuť bez horkosti, ktorá sa vyskytuje v iných zrejúcich syroch s modrou plesňou typu bleu acid.

Suroviny: plnotučné kravské mlieko z ekologickej poľnohospodárskej výroby plemien švédske červené a biele (Svensk röd och vit boskap, SRB), švédske frízske (Svensk låglandsboskap, SLB) a švédske bezrohé (Svensk kullig boskap, SKB). Kravy sa doja 2 – 3-krát denne. Mlieko sa chladí, až kým sa nepoužije v syrárni. Mlieko nesmie byť staršie než 72 hodín. Obsah tuku v mlieku sa pohybuje od 4,3 % do 4,6 % a obsah bielkovín od 3,5 % do 3,7 % v závislosti od sezóny (pastva alebo kŕmenie kŕmnou zmesou) a plemenného zloženia stáda.

Iné prísady: mezofilné štartovacie kultúry (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* a *Streptococcus thermophilus*), prírodné syridlo a kultúra modrej plesne (*Penicillium roqueforti*).

Kuchynská soľ (NaCl)

V prípade potreby sa môže pridať $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 % roztoku na 100 litrov syrárskeho mlieka), aby sa zvýšila výťažnosť mliečnej bielkoviny počas výroby syra.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Krmivo kráv sa skladá z ekologicky vyrobeného krmiva. Počas letného obdobia, od mája do septembra, sú kravy chované vonku a pasú sa na tráve na lúke. V období, keď je na pasienkoch príliš málo trávy na to, aby sa zabezpečil dostatok krmiva, môžu byť kravy kŕmené kŕmnou zmesou z ekologickej výroby skladajúcou sa zo siláže, slamy, obilnín [jačmeň siaty (*Hordeum vulgare*), ovos siaty (*Avena sativa*) a pšenica letná (*Triticum aestivum*)], bôbu obyčajného (*Vicia faba*), minerálnych látok, soli a vápenca.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba syra „Sörmlands Ädel“ sa musí uskutočňovať v oblasti vymedzenej v bode 4 a zahŕňa tieto kroky: kravy sa podoja a mlieko prechádza dlhotrvajúcou pasterizáciou pri nízkej teplote a zmiešava sa s baktériami mliečneho kvasenia a kultúrou modrej plesne. Syrenina sa nakrája a vyformuje. Syry sa lisujú, pravidelne otáčajú a solia. Rast modrej plesne sa stimuluje vytváraním otvorov v syroch. Následne sa syry zabalia a nechajú dozrieť.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby syra „Sörmlands Ädel“ zahŕňa provinciu Södermanland.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť výrobku

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť je založená na špecifických vlastnostiach syra „Sörmlands Ädel“, ktoré možno pripísať najmä jeho zemepisnému pôvodu.

Vďaka mlieku troch špecifických plemien kráv a know-how vyvinutému v zemepisnej oblasti získal syr „Sörmlands Ädel“ tieto špecifické vlastnosti: vôňa masla z kyslej smotany a vlhkej pivnice a okrúhla, krémová a komplexná chuť s kyslými tónmi, ako aj tónmi pivnice, stajne a karamelu. Syr je zároveň aromatický a má dlhú príjemnú dochuť bez horkosti, ktorá sa vyskytuje v iných zrejúcich syroch s modrou plesňou typu bleu acid.

„Sörmlands Ädel“ sa vyrába zo zmesi dvoch rôznych kmeňov P. roqueforti, čo je výrobná metóda jedinečná pre syr „Sörmlands Ädel“ a dodáva mu rozsiahle a komplexné spektrum chutí.

Vlastnosti syra „Sörmlands Ädel“ závisia od skúseností syrára a jeho schopnosti prispôsobiť proces výroby syra napríklad sezónnym výkyvom v obsahu tuku a bielkovín v mlieku, pričom sa spolieha na svoj zrak, chuť a hmat. Dosahuje sa to úpravou času a teploty počas rôznych fáz výroby syra „Sörmlands Ädel“.

Keď sa syr formuje, syrár určí, kedy má syrenina správnu štruktúru, veľkosť častíc a obsah vlhkosti, aby modrá pleseň a baktérie mliečneho kvasenia mali podmienky pre rast potrebné na vyvolanie enzymatickej činnosti, ktorá je nutná na rozklad mliečneho tuku a následne na rozvoj organoleptických vlastností syra „Sörmlands Ädel“.

Na stimuláciu rastu modrej plesne počas procesu zrenia sa do syra urobia otvory, aby mohol do syra prenikať kyslík a aby sa mohol uvoľňovať oxid uhličitý. Syrár reguluje rýchlosť rastu modrej plesne tým, že na jednej strane obmedzí výmenu plynov zabalením syra do špeciálnej fólie a na druhej strane znižuje teplotu zrenia syra.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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