Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4965)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Sörmlands Ädel“

Referenčna številka EU: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Ime proizvoda**

„Sörmlands Ädel“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZGO

☐ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Švedska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Nacionalna agencija za hrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta so standardne spremembe v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, ker:

(a) ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla ali uporabe tega imena;

(b) ni verjetno, da bi lahko izničile povezavo iz člena 46(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla;

(c) ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba vsebnosti vlage

Opis

V naslovu Opis proizvoda specifikacije proizvoda in v točki 3.2 Opis proizvoda enotnega dokumenta.

Sedanja specifikacija proizvoda/enotni dokument:

Kemijske lastnosti:

Vsebnost vlage: 45 – 48 %

Vsebnost suhe snovi: 52 – 55 %

Vsebnost soli: 2 %

Vsebnost maščobe: 32–34 % (58–65 % v suhi snovi)

Beljakovine: 21–23 % (38–44 % v suhi snovi)

Predlagano novo besedilo:

„Kemijske lastnosti:

Vsebnost vlage: 39 – 42 %

Vsebnost suhe snovi: 58 – 61 %

Vsebnost soli: 1,7 – 2,4 %

Vsebnost maščobe: 31–35 % (51–60 % v suhi snovi)

Beljakovine: 20–23 % (33–40 % v suhi snovi)“

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Pojasnilo v zvezi s pomožnimi tehnološkimi sredstvi/dodatki

Opis

V specifikaciji proizvoda je bilo pod naslovom Surovine in v enotnem dokumentu pod naslovom Opis proizvoda predlagano dodatno besedilo, besedilo pod naslovom Kuhinjska sol (NaCl) pa je bilo prestavljeno drugam.

Predlagano novo besedilo:

„Sol za kuhanje (NaCl)

Po potrebi se lahko doda $CaCl_2$ (največ 30 ml 35-odstotne raztopine na 100 litrov mleka za proizvodnjo sira), da se poveča izkoristek mlečnih beljakovin med proizvodnjo sira.“

V specifikaciji proizvoda se pod naslovom Informacije o proizvodu predlaga novo besedilo:

„Po potrebi se lahko doda $CaCl_2$ (največ 30 ml 35-odstotne raztopine na 100 litrov mleka za proizvodnjo sira), da se poveča izkoristek mlečnih beljakovin med proizvodnjo sira.“

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba opisa površine

Opis

Organoleptične lastnosti:

Videz: Površina: cvetna. Vrhnji in spodnji del sira sta tople rumene barve z odtenki orehove rjave in temno sive barve. Rob je orehovo rjave barve z odtenki temno sive in tople rumene barve.

Predlagano novo besedilo:

„Videz: Površina: prekrita s plesnijo modre, zelene in črne barve.“

Sprememba se predlaga, ker je postalo očitno, da opis barve ni bil povsem pravilen, kot je po objavi vloge med postopkom ugovora na ravni Unije opozorila Nemčija. S spremembo se zagotavlja točnejši opis proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Sörmlands Ädel“

Referenčna številka EU: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Ime**

„Sörmlands Ädel“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Švedska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 40 – Siri z modrimi žilami in drugi siri, ki vsebujejo žile nastale s *Penicillium roqueforti*

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Sörmlands Ädel“ je mehak, zrel sir z modro plesnijo ([2]), pridobljen iz nizko pasteriziranega ekološkega polnomastnega kravjega mleka.

Siri z zaščiteno označbo „Sörmlands Ädel“ izpolnjujejo naslednje zahteve.

Fizikalne lastnosti:

Oblika: sir je valjaste oblike s premerom 19–21 cm in višino 10–12 cm.

Teža: 2,8 – 3,0 kg

Obdobje zorenja: 5–12 mesecev

([2]) [1] Po standardu Codex 283–1978.

Kemijske lastnosti:

Vsebnost vlage: 39 – 42 %

Vsebnost suhe snovi: 58 – 61 %

Vsebnost soli: 1,7 – 2,4 %

Vsebnost maščobe: 31–35 % (51–60 % v suhi snovi)

Beljakovine: 20–23 % (33–40 % v suhi snovi)

Organoleptične lastnosti:

Videz: Površina: prekrita s plesnijo modre, zelene in črne barve.

Površina prereza: homogena rumena (NCS S1010-Y) z modrozeleno plesnijo (NCS S5020-B30G).

Tekstura: mehka/polmehka, elastična tekstura.

Aroma: osnovna aroma masla iz kisle smetane pri primerni temperaturi, vlažne kleti z notami gob in tartufov ter blagimi notami mesa pomaranče in grenkih pomaranč.

Okus: širok, zaokrožen, kremast in kompleksen. Poln okus, ki ni oster ali kiselkast. V kislih notah sta prisotna slanost in umami s pridihom kleti, hleva in karamele. Z zorenjem postane okus intenzivnejši.

Pookus: dolg in poln pookus, ki popolnoma prevladuje v ustih. Čutijo se umami, maslo, uravnotežena slanost in kislost.

Občutek v ustih: kremast, poln in zaokrožen s prijetno slanostjo ter rahlo, vendar prijetno zrnatostjo.

Proizvod „Sörmlands Ädel“ spada v kategorijo kislih sirov z modro plesnijo (bleu acid). Ima kompleksen okus in aromo, ki ustvarjata celovito harmonično izkušnjo. Proizvod „Sörmlands Ädel“ je polnega okusa in ima dolg, prijeten pookus brez grenkobe, ki je prisotna v drugih zorjenih sirih z modro plesnijo vrste bleu acid.

Surovine: ekološko polnomastno mleko iz krav pasem švedskega rdeče-belega (Svensk röd och vit boskap, SRB), švedskega nižinskega (Svensk låglandsboskap, SLB) in švedskega brezrogega (Svensk kullig boskap, SKB) goveda. Krave se pomolzejo dvakrat do trikrat dnevno. Mleko se do uporabe v sirarni hladi. Mleko ne sme biti starejše od 72 ur. Vsebnost maščobe in beljakovin v mleku variira med 4,3 % in 4,6 % oziroma 3,5 % in 3,7 %, odvisno od sezone (paša ali krma s krmno mešanico) in pasemske sestave črede.

Drugi dodatki: mezofilne starterske kulture (*Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris* in *Streptococcus thermophilus*), naravno sirilo in kultura modre plesni (*Penicillium roqueforti*).

Sol za kuhanje (NaCl)

Po potrebi se lahko doda $CaCl_2$ (največ 30 ml 35-odstotne raztopine na 100 litrov mleka za proizvodnjo sira), da se poveča izkoristek mlečnih beljakovin med proizvodnjo sira.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Krave se prehranjujejo z ekološko pridelano krmo. Poleti, od maja do septembra, poteka zunanja reja, pri kateri se krave pasejo na travi s travnikov. V obdobju, ko na pašnikih ni dovolj trave za krmo, se lahko krave krmijo z mešanico ekološke krme, ki vključuje silažo, slamo, žita (ječmen (*Hordeum vulgare*), oves (*Avena sativa*) in pšenico (*Triticum aestivum*)), bob (*Vicia faba*), minerale, sol in apno.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja sira „Sörmlands Ädel“ mora potekati na območju, opredeljenem v točki 4, in zajema naslednje faze: krave se pomolzejo, mleko se nizko pasterizira ter pomeša z mlečnokislinskimi bakterijami in kulturo modre plesni. Sirnina se razreže in oblikuje v hlebce. Siri se stiskajo, redno obračajo in solijo. Rast modre plesni se spodbudi z ustvarjanjem odprtinic v sirih. Siri se nato zavijejo in pustijo zoreti.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje sira „Sörmlands Ädel“ zajema provinco Södermanland.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ slovesu,

☑ posebni kakovosti,

☐ drugih značilnostih proizvoda.

Povzetek povezave

Povezava temelji na posebnih lastnostih sira „Sörmlands Ädel“, ki jih je večinoma mogoče pripisati njegovemu geografskemu poreklu.

Zaradi mleka treh posebnih pasem krav ter znanja in izkušenj, ki so se razvili na geografskem območju, je proizvod „Sörmlands Ädel“ pridobil naslednje posebnosti: aromo masla iz kisle smetane in vlažne kleti z zaokroženim, kremastim in kompleksnim okusom, v katerem so rahle note kislosti ter note kleti, hleva in karamele. Sir je polnega okusa in ima dolg, prijeten pookus brez grenkobe, ki je prisotna v drugih zorjenih sirih z modro plesnijo vrste bleu acid.

Proizvod „Sörmlands Ädel“ se proizvaja z mešanico dveh različnih sevov *P. roqueforti*, ta metoda proizvodnje pa je edinstvena za proizvod „Sörmlands Ädel“ ter daje siru širok in kompleksen spekter okusov.

Lastnosti proizvoda „Sörmlands Ädel“ so odvisne od izkušenj sirarja ter sposobnosti, da s svojim čutom za vid, okus in otip prilagaja postopek izdelave sira, na primer sezonskim nihanjem glede vsebnosti maščobe in beljakovin v mleku. To se dosega s spreminjanjem časa in temperature na različnih stopnjah proizvodnje sira „Sörmlands Ädel“.

Ko se sir oblikuje, sirar določi, kdaj ima sirnina pravo teksturo, velikost delcev in vsebnost vlage za modro plesen ter mlečnokislinske bakterije, da se vzpostavijo potrebni pogoji rasti za ustvarjenje encimske dejavnosti, ki je potrebna za razgradnjo mlečne maščobe in posledično za razvoj organoleptičnih lastnosti sira „Sörmlands Ädel“.

Da bi se med postopkom zorenja spodbudila rast modre plesni, se v siru ustvarijo odprtinice, da lahko kisik prodre v sir in se sprošča ogljikov dioksid. Sirar uravnava stopnjo rasti modre plesni, tako da na eni strani zmanjšuje izmenjavo plinov s postavljanjem sira v plastičen film, na drugi strani pa zmanjšuje temperaturo zorenja sira.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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