



C/2025/4965

9.9.2025

**Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/4965)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Sörmlands Ädel“

Referenční číslo EU: PGI-SE-02629-AM01 – 18. června 2025

1. Název produktu

Sörmlands Ädel

2. Druh zeměpisného označení

☒ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. Odvětví

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. Země, ke které zeměpisná oblast patří

Švédsko

5. Orgán členského státu, který standardní změnu oznámil

Název

Národní agentura pro potraviny

6. Důvod pro standardní změnu

Změny specifikace produktu a jednotného dokumentu jsou standardními změnami ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143 z těchto důvodů:

- (a) nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu ani změnu v používání tohoto názvu;
- (b) u chráněných označení původu nehrozí, že by byla narušena souvislost uvedená v čl. 46 odst. 1 písm. b);
- (c) nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Popis schválené standardní změny (změn)**Název**

Změna vlhkosti

Popis

Ve specifikaci produktu v bodě „Popis produktu“ a v jednotném dokumentu v bodě „3.2. Popis produktu“.

Stávající specifikace produktu / jednotný dokument:

Chemické vlastnosti:

Vlhkost: 45–48 %

Obsah sušiny: 52–55 %

Obsah soli: 2 %

Obsah tuku: 32–34 % (58–65 % sušiny)

Bílkoviny: 21–23 % (38–44 % sušiny)

Navrhované nové znění:

„Chemické vlastnosti:

Vlhkost: 39–42 %

Obsah sušiny: 58–61 %

Obsah soli: 1,7–2,4 %

Obsah tuku: 31–35 % (51–60 % sušiny)

Bílkoviny: 20–23 % (33–40 % sušiny)“

☒ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Upřesnění pomocných/přídavných látek

Popis

Ve specifikaci produktu v bodě „Suroviny“ a v jednotném dokumentu v bodě „Popis produktu“ se navrhuje doplnění textu a text s nadpisem „Kuchyňská sůl (NaCl)“ se přesouvá na jiné místo.

Navrhované nové znění:

„Kuchyňská sůl (NaCl)

V případě potřeby lze přidat CaCl_2 (max. 30 ml 35 % roztoku na 100 litrů mléka na výrobu sýra), aby se zvýšila výtěžnost mléčných bílkovin při výrobě sýra.“

Ve specifikaci produktu v bodě „Informace o produktu“ se navrhuje doplnit nový text:

„V případě potřeby lze přidat CaCl_2 (max. 30 ml 35 % roztoku na 100 litrů mléka na výrobu sýra), aby se zvýšila výtěžnost mléčných bílkovin při výrobě sýra.“

☒ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Změna popisu povrchu

Popis

Organoleptické vlastnosti:

Vzhled: Povrch: plísňová flóra Svrchní a spodní část sýra jsou teple žluté barvy s ořechově hnědými a tmavě šedými odstíny. Okraje mají ořechově hnědou barvu s tmavě šedými a teple žlutými odstíny.

Navrhované nové znění:

„Vzhled: Povrch: modro-zeleno-černá plísňová flóra.“

Tato změna se navrhuje, jelikož se ukázalo, že popis barvy nebyl zcela správný, jak upozornilo Německo po zveřejnění přihlášky během námitkového řízení na úrovni Unie. Změna představuje přesnější popis produktu.

☒ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

„Sörmlands Ädel“

Referenční číslo EU: PGI-SE-02629-AM01 – 18. června 2025

1. Název

Sörmlands Ädel

2. Druh zeměpisného označení

☐ CHOP

☒ CHZO

☐ ZO

3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří

Švédsko

4. Popis zemědělského produktu**4.1 Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

0406 40 – Sýry s modrou plísní a jiné sýry obsahující plíseň vytvořenou pomocí *Penicillium roqueforti*

4.2 Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt „Sörmlands Ädel“ je měkký, vyzrálý sýr s modrou plísní ^(?) vyrobený z plnotučného kravského biomléka, jež se pasterizuje za nízké teploty.

Sýry s chráněným označením „Sörmlands Ädel“ splňují tyto požadavky:

Fyzikální vlastnosti:

Tvar: sýr je válcovitý o průměru 19–21 cm a výšce 10–12 cm.

Hmotnost: 2,8–3,0 kg

Doba zrání: 5–12 měsíců

^(?) Podle normy Codexu 283–1978.

Chemické vlastnosti:

Vlhkost: 39–42 %

Obsah sušiny: 58–61 %

Obsah soli: 1,7–2,4 %

Obsah tuku: 31–35 % (51–60 % sušiny)

Bílkoviny: 20–23 % (33–40 % sušiny)

Organoleptické vlastnosti:

Vzhled: Povrch: modro-zeleno-černá plísňová flóra.

Na řezu: homogenní žlutá barva (NCS S1010-Y) s modrozelenou plísní (NCS S5020-B30G).

Konzistence: měkká/poloměkká, pružná.

Vůně: základní vůně přepuštěného másla ze zakysané smetany a vlhkého sklepa s tóny hub a lanýžů a jemnými tóny pomerančové dužiny a hořkého pomeranče.

Chuť: široká, kulatá, krémová a komplexní. Lahodná, aniž by byla ostrá či kyselá. Kyselé tóny, v nichž lze cítit slanost a umami, jakož i tóny sklepa, stáje a karamelu. Chuť je se zráním intenzivnější.

Dochuť: dlouhá a plná dochuť, která naplňuje celá ústa. Umami, máslo, vyvážená slanost a kyselost.

Pocit v ústech: krémovitost, plnost a kulatost s příjemnou slaností a mírnou, avšak příjemnou zrnitostí.

Sýr „Sörmlands Ädel“ patří do kategorie kyselých sýrů s modrou plísní. Má komplexní chuť a vůni, které vytvářejí celkový harmonický zážitek. Sýr „Sörmlands Ädel“ je chutný a má dlouhou, příjemnou dochuť bez hořkosti, která se vyskytuje v jiných zralých sýrech s modrou plísní.

Suroviny: plnotučné biomléko od krav těchto plemen: švédského červeného a bílého skotu (Svensk röd och vit boskap, SRB), švédského fríského skotu (Svensk låglandsboskap, SLB) a švédského horského skotu (Svensk kullig boskap, SKB). Krávy se dojí dvakrát až třikrát denně. Mléko se chladí až do použití v sýrárně. Mléko nesmí být starší 72 hodin. Obsah tuku v mléce se pohybuje mezi 4,3 a 4,6 % a v případě bílkovin činí 3,5 až 3,7 % v závislosti na ročním období (spásání travin nebo krmení směsí krmiv) a plemenech, ze kterých se stádo skládá.

Další přísady: mezofilní startovací kultury (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* a *Streptococcus thermophilus*), přírodní syřidlo a ušlechtilá modrá plíseň (*Penicillium roqueforti*).

Kuchyňská sůl (NaCl)

V případě potřeby lze přidat CaCl_2 (max. 30 ml 35 % roztoku na 100 litrů mléka na výrobu sýra), aby se zvýšila výtěžnost mléčných bílkovin při výrobě sýra.

- 4.3 Odchytky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)

Krmivo pro krávy se skládá z ekologicky vyprodukovaných krmiv. Během letního období od května do září jsou krávy chovány venku a spásají travu z luk. V období, kdy pastviny produkují příliš málo trávy na to, aby poskytovaly dostatek krmiva, mohou být krávy krmeny ekologickým krmivem sestávajícím ze siláže, slámy, z obilovin (ječmene (*Hordeum vulgare*), ovsa (*Avena sativa*) a pšenice (*Triticum aestivum*)), krmných fazolí (*Vicia faba*), minerálů, soli a vápence.

- 4.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkce sýra „Sörmlands Ädel“ musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4 a musí se skládat z těchto kroků: Krávy se dojí a mléko je pasterizováno za nízké teploty a smícháno s bakteriemi mléčného kvašení a ušlechtilou modrou plísní. Sýřenina se krájí a tvaruje. Sýry se lisují, pravidelně otáčejí a solí. Růst modré plísně se stimuluje tvořením otvorů v sýrech. Sýry se poté balí a nechávají dozrát.

4.5 Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4.6 Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4.7 Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblastí produkce sýru „Sörmlands Ädel“ je provincie Södermanland.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

- ☒ dobré pověsti
- ☒ vynikající kvalité
- ☐ jiných vlastnostech produktu

Shrnutí souvislosti

Souvislost je založena na specifických vlastnostech produktu „Sörmlands Ädel“, které lze přičíst především jeho zeměpisnému původu.

Sýr „Sörmlands Ädel“ získal díky mléku od tří specifických plemen krav a know-how vyvinutému v zeměpisné oblasti tyto jedinečné vlastnosti: vůni kyselého smetanového másla a vlhkého sklepa a kulatou, krémovou a komplexní chuť s určitými kyselými tóny, jakož i tóny sklepa, stáje a karamelu. Sýr je rovněž chutný a má dlouhou, příjemnou dochuť bez hořkosti, která se vyskytuje v jiných zralých sýrech s modrou plísní.

Sýr „Sörmlands Ädel“ se vyrábí ze dvou různých kmenů plísně *P. roqueforti*, což je metoda produkce, která je u sýru „Sörmlands Ädel“ jedinečná a dodává mu široké a komplexní spektrum chutí.

Vlastnosti sýra „Sörmlands Ädel“ závisí na zkušenostech sýraře a jeho schopnosti přizpůsobit proces výroby sýra například sezónním změnám obsahu tuku a bílkovin v mléce, přičemž výrobce spoléhá na svůj zrak, chuť a hmat. Podle toho provádí změny času a teploty v různých fázích výroby sýru „Sörmlands Ädel“.

Při tvarování sýra určí sýrař, kdy má sýřenina správnou strukturu, velikost zrn a vlhkost, aby modrá plíseň a bakterie mléčného kvašení měly podmínky pro růst, které jsou nezbytné pro vyvolání činnosti enzymů, jež je nutná pro rozklad mléčného tuku a následně pro rozvoj organoleptických vlastností sýru „Sörmlands Ädel“.

V zájmu stimulace růstu modré plísně během zrání se do sýra dělají otvory, aby do něj mohl pronikat kyslík a mohl se uvolňovat oxid uhličitý. Výrobce sýra reguluje rychlost růstu modré plísně jednak omezením výměny plynů tím, že sýr obalí plastovou fólií, a jednak snížením teploty zrání sýra.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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