C/2025/4965

9.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4965)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Sörmlands Ädel«

EU-referencenr.: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

Sörmlands Ädel

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BGB

☐ BOB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Sverige

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Betegnelse

Kontoret for kontrol med fødevarer og medicin

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af varespecifikationen og enhedsdokumentet er standardændringer, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, af følgende årsager:

(a) De indeholder en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller af anvendelsen af denne betegnelse.

(b) Det er usandsynligt, at den tilknytning, der er omhandlet i artikel 46, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser ikke længere er opfyldt.

(c) De medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Ændring i vandindhold

Beskrivelse

I produktspecifikationen, under overskriften »Produktbeskrivelse« og i resuméet under »3.2 Beskrivelse af produktet«.

Gældende produktspecifikation/enhedsdokument:

Kemisk sammensætning:

Vandindhold: 45 - 48 %

Tørstofindhold: 52 - 55 %

Saltindhold: på 2 %.

Fedtindhold: 32 - 34 % (58 - 65 % i tørstof)

Protein: 21 - 23 % (38 - 44 % i tørstof)

Foreslået ny ordlyd:

»Kemiske egenskaber:

Vandindhold: 39 - 42 %

Tørstofindhold: 58 - 61 %

Saltindhold: 1,7 - 2,4 %

Fedtindhold: 31 - 35 % (51 - 60 % i tørstof)

Protein: 20 - 23 % (33 - 40 % i tørstof)«

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Præcisering vedrørende tekniske hjælpestoffer/tilsætningsstoffer

Beskrivelse

I produktspecifikationen, under overskriften »Råvarer« og i enhedsdokumentet under overskriften »Beskrivelse af produktet« er der foreslået en tilføjelse til teksten, og teksten om kogesalt (NaCl) er kommet til at stå et andet sted.

Foreslået ny ordlyd:

»Kogesalt (NaCl)

Om nødvendigt kan der tilsættes $CaCl_2$ (højst 30 ml 35 % opløsning pr. 100 liter mælk) for at øge mælkeproteinudbyttet under koaguleringen.«

I produktspecifikationen under overskriften »Nærmere oplysninger om produktet« foreslås det at tilføje en ny tekst:

»Om nødvendigt kan der tilsættes $CaCl_2$ (højst 30 ml 35 % opløsning pr. 100 liter mælk) for at øge mælkeproteinudbyttet under koaguleringen.«

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af beskrivelsen af eftersmag

Beskrivelse

Organoleptiske kendetegn:

Udseende: Overflade: Blomsteragtig. Ostens top og bund er varm gul med valnøddebrun og mørkegrå nuancer. Kanten er valnøddebrun med mørkegrå og varme gule nuancer.

Foreslået ny ordlyd:

»Udseende: Overflade: Blomsteragtig, blå-grøn-sort.«

Ændringen foreslås, fordi det blev klart, at farvebeskrivelsen ikke var helt korrekt, hvilket Tyskland påpegede efter offentliggørelsen af ansøgningen under indsigelsesproceduren på EU-plan. Ændringen giver en mere nøjagtig beskrivelse af produktet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Sörmlands Ädel«

EU-referencenr.: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Betegnelse**

Sörmlands Ädel

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Sverige

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 40 — Blåskimmelost og andre oste indeholdende skimmel dannet af Penicillium roqueforti:

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Sörmlands Ädel« er en blød, moden blåskimmelost ([2]) fremstillet af lavpasteuriseret økologisk sødmælk fra køer.

Oste med den beskyttede betegnelse »Sörmlands Ädel« opfylder følgende krav:

Fysiske kendetegn:

Form: Osten er cylindrisk og har en diameter på 19-21 cm og en højde på 10-12 cm.

Vægt: 2,8 – 3,0 kg

Modningsperiode: Fra 5 til 12 måneder

([2]) [1] Under Codexstandarder 283–1978.

Kemisk sammensætning:

Vandindhold: 39 - 42 %

Tørstofindhold: 58 - 61 %

Saltindhold: 1,7 - 2,4 %

Fedtindhold: 31 - 35 % (51 - 60 % i tørstof)

Protein: 20–23 % (33–40 % i tørstof)

Organoleptiske kendetegn:

Udseende: Overflade: Blomsteragtig, blå-grøn-sort.

Skæreflade: Homogen gul (NCS S1010-Y) med blågrøn skimmel (NCS S5020-B30G).

Konsistens: Blød/halvblød, elastisk konsistens.

Duft: En grundlæggende duft af hærdet syrnet flødesmør, fugtig kælder med noter af svampe og trøfler og milde noter af appelsinkød og bitter appelsin.

Smag: Bred, rund, cremet og kompleks. Smagfuld uden skarp eller syrlig smag. Syrlige noter med salte og umami samt noter af kælder, stald og karamel. Smagen forstærkes under modningen.

Eftersmag: Lang og fuld eftersmag, der fylder hele munden. Umami, smør, afbalanceret saltet og syrlighed.

Mundfornemmelse: Cremet, fyldig og rund med et behageligt saltindhold og en let, men behagelig tekstur.

»Sörmlands Ädel« tilhører kategorien syrlig blåskimmelost (blåskimmel). Den har en kompleks smag og aroma, der skaber en generel harmonisk oplevelse. »Sörmlands Ädel« er smagsrig og har en lang og behagelig eftersmag uden den bitterhed, der findes i andre modnede blåskimmeloste af syreholdige blåskimmelsorter.

Råvarer: Økologisk sødmælk fra køer af racerne svensk rødbroget kvæg (Svensk röd och vit boskap, SRB), svenske frisiske racer (Svensk låglandsboskap, SLB) og svensk hornløst kvæg (Svensk kullig boskap, SKB). Køerne malkes 2-3 gange dagligt. Mælken nedkøles, indtil den anvendes i ostemejeriet. Mælken må højst være 72 timer gammel. Mælkefedt- og proteinindholdet varierer mellem henholdsvis 4,3 % og 4,6 % og 3,5 % og 3,7 % afhængigt af årstiden (græsning eller fodring med foderblanding) og besætningens racesammensætning.

Andre tilsætningsstoffer: Mælkesyrebakteriekulturer (Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris og Streptococcus thermophilus), naturlig osteløbe og blå skimmelkultur (Penicillium roqueforti).

Kogesalt (NaCl)

Om nødvendigt kan der tilsættes $CaCl_2$ (højst 30 ml 35 % opløsning pr. 100 liter mælk) som teknisk hjælpestof for at øge mælkeproteinudbyttet under koaguleringen.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Køernes foder består af økologisk produceret foder. I sommerperioden fra maj til september holdes køerne udendørs og græsser på græs fra enge. I den periode, hvor der på græsarealerne produceres for lidt græs til at give tilstrækkeligt foder, kan køerne fodres med en økologisk foderblanding bestående af ensilage, halm, korn (byg (Hordeum vulgare), havre (Avena sativa) og hvede (Triticum aestivum)), foderbønner (Vicia faba), mineraler, salt og kalk.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af »Sörmlands Ädel« skal finde sted i det område, der er defineret i punkt 4, og omfatter følgende trin: Køerne malkes, og mælken lavpasteuriseres og blandes med mælkesyrebakterier og blå skimmelkultur. Ostemassen skæres og formes. Ostene presses, vendes regelmæssigt og saltes. Væksten af blåskimmel stimuleres ved at åbne ostene. Ostene indpakkes derefter og modnes.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktionsområdet for »Sörmlands Ädel« omfatter området Södermanland.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ Omdømme

☑ Produktets kvalitet

☐ Øvrige egenskaber ved produktet

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen er baseret på de særlige kendetegn ved »Sörmlands Ädel«, som hovedsagelig kan tilskrives den geografiske oprindelse.

Takket være mælken fra tre specifikke racer og den knowhow, der er udviklet i det geografiske område, har »Sörmlands Ädel« opnået følgende særlige kendetegn: en aroma af surflødesmør og fugtig kælder og en rund, cremet og kompleks smag med visse syrlige noter samt noter af kælder, stald og karamel. Osten er også smagsrig med en lang og behagelig eftersmag uden den bitterhed, der findes i andre modnede blåskimmeloste af syreholdige blåskimmelsorter.

»Sörmlands Ädel« fremstilles af en blanding af to forskellige stammer af P. roqueforti, en produktionsmetode, der er unik for »Sörmlands Ädel«, og som giver osten et bredt og komplekst smagsspektrum.

Egenskaberne ved »Sörmlands Ädel« afhænger af osteproducentens erfaring og evne til at tilpasse ostefremstillingsprocessen ved at basere sig på hans eller hendes syns-, smags- og følesanser, f.eks. til årstidsbestemte variationer i mælkefedt- og proteinindholdet og ved at variere tid og temperatur i de forskellige produktionsfaser for »Sörmlands Ädel«.

Når osten formes, bestemmer osteproducenten, hvornår ostemassen har rette konsistens, partikelstørrelse og vandindhold, så den blå skimmel og mælkesyrebakterierne har de vækstbetingelser, der er nødvendige for at opnå den enzymiske aktivitet, der er nødvendig for at nedbryde mælkefedtet og dermed udvikle de organoleptiske egenskaber ved »Sörmlands Ädel«.

For at stimulere væksten af blåskimmel under modningsprocessen foretages der åbninger i osten, således at ilt kan trænge ind i osten, og der kan frigives kuldioxid. Osteproducenten regulerer væksten af blåskimmel ved på den ene side at reducere gasudvekslingen ved at anbringe osten i en særlig film og på den anden side sænke ostens modningstemperatur.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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