Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4965

9.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4965)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Sörmlands Ädel“

EU-Referenznummer: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Sörmlands Ädel

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.g.A.

☐ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Schweden

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Livsmedelsverket (Lebensmittelbehörde)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Spezifikation und des Einzigen Dokuments handelt es sich aus folgenden Gründen um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143:

(a) Sie führen nicht zu einer Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der Verwendung dieses Namens.

(b) Es ist unwahrscheinlich, dass sie die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 46 Absatz 1 Buchstabe b für geschützte Ursprungsbezeichnungen nicht mehr gegeben ist.

(c) Sie haben keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014, ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Rubrik

Änderung des Feuchtigkeitsgehalts

Beschreibung

In der Produktspezifikation unter der Überschrift „Beschreibung des Erzeugnisses“ und im Einzigen Dokument unter „3.2 Beschreibung des Erzeugnisses“.

Derzeitige Produktspezifikation/Einziges Dokument:

Chemische Eigenschaften:

Feuchtigkeitsgehalt: 45 – 48 %

Trockenmassegehalt: 52 – 55 %

Salzgehalt: 2 %

Fettgehalt: 32– 34 % (58–65 % der Trockenmasse)

Eiweißgehalt: 21–23 % (38–44 % der Trockenmasse)

Vorgeschlagene neue Formulierung:

„Chemische Eigenschaften:

Feuchtigkeitsgehalt: 39 – 42 %

Trockenmassegehalt: 58 – 61 %

Salzgehalt: 1,7 – 2,4 %

Fettgehalt: 31–35 % (51–60 % der Trockenmasse)

Eiweißgehalt: 20–23 % (33–40 % der Trockenmasse)“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Rubrik

Klarstellung betreffend Verarbeitungshilfsstoffe/Zusätze

Beschreibung

In der Produktspezifikation wurde unter der Überschrift „Rohstoffe“ und im Einzigen Dokument unter der Überschrift „Beschreibung des Erzeugnisses“ eine Ergänzung des Textes vorgeschlagen, und der Text betreffend Kochsalz (NaCl) wurde verschoben.

Vorgeschlagene neue Formulierung:

„Kochsalz (NaCl)

Erforderlichenfalls kann $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 %ige Lösung je 100 Liter Käsereimilch) zugesetzt werden, um die Milcheiweißausbeute während der Dicklegung zu erhöhen.“

In der Produktspezifikation wird unter „Angaben zum Erzeugnis“ vorgeschlagen, einen neuen Text hinzuzufügen:

„Erforderlichenfalls kann $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 %ige Lösung je 100 Liter Käsereimilch) zugesetzt werden, um die Milcheiweißausbeute während der Dicklegung zu erhöhen.“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Rubrik

Änderung der Beschreibung der Oberfläche

Beschreibung

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Oberfläche: Schimmelflora. Ober- und Unterseite des Käses sind warmgelb mit walnussbraunen und dunkelgrauen Nuancen. Die Ränder sind walnussbraun mit dunkelgrauen und warmgelben Nuancen.

Vorgeschlagene neue Formulierung:

„Aussehen: Oberfläche: Blau-grün-schwarze Schimmelflora."

Da sich herausgestellt hatte, dass die Farbbeschreibung ungenau war, wie Deutschland nach der Veröffentlichung des Antrags im Rahmen des Einspruchsverfahrens in der Unionsphase geltend gemacht hatte, wurde diese Änderung vorgeschlagen. Die Änderung bietet eine genauere Beschreibung des Erzeugnisses.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Sörmlands Ädel"

EU-Referenznummer: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Name**

Sörmlands Ädel

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Schweden

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 40 — Blauschimmelkäse und anderer Käse mit Marmorierung des Teiges, hervorgerufen durch Penicillium roqueforti:

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Der Käse mit der g.g.A. „Sörmlands Ädel" ist ein weicher, gereifter Blauschimmelkäse[1] ([2]) aus frischer Bio-Kuhvollmilch, die bei niedriger Temperatur pasteurisiert wurde.

Käse mit der geschützten Angabe „Sörmlands Ädel" erfüllen folgende Anforderungen:

Morphologische Eigenschaften:

Form: Der Käse ist zylinderförmig mit einem Durchmesser von 19 bis 21 cm und einer Höhe von 10 bis 12 cm.

Gewicht: 2,8–3,0 kg

Reifedauer: 5 bis 12 Monate

([2]) Nach dem allgemeinen Codex-Standard für Käse (Codex Stan 283-1978).

Chemische Eigenschaften:

Feuchtigkeitsgehalt: 39–42 %

Trockenmassegehalt: 58–61 %

Salzgehalt: 1,7–2,4 %

Fettgehalt: 31–35 % (51–60 % der Trockenmasse)

Eiweißgehalt: 20–23 % (33–40 % der Trockenmasse)

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Oberfläche: Blau-grün-schwarze Schimmelflora.

Schnittfläche: Einfarbig gelb (NCS S1010-Y) mit bläulich-grünem Schimmel (NCS S5020-B30G).

Konsistenz: Weiche bis halbfeste, elastische Konsistenz.

Geruch: Grundaroma von temperierter Sauerrahmbutter und feuchtem Keller mit Pilz- und Trüffelnoten sowie milden Noten von Orangenfruchtfleisch und Bitterorange.

Geschmack: Breit, rund, cremig und komplex. Schmackhaft, jedoch nicht pikant oder sauer. Säurenoten mit Anklängen von salzigem und umami Geschmack, außerdem Keller-, Stall- und Karamellnoten. Der Geschmack verstärkt sich während der Reifung.

Nachgeschmack: Langer und vollmundiger Nachgeschmack, der sich im gesamten Mundraum ausbreitet. Umami, Butter und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Salz und Säure.

Mundgefühl: Cremig, vollmundig und rund, sowohl angenehm salzig als auch leicht, aber angenehm körnig.

„Sörmlands Ädel“ gehört zu den säurehaltigen Blauschimmelkäsesorten (bleu acid). Sowohl sein Geschmack als auch sein Aroma sind komplex und schaffen ein harmonisches Gesamterlebnis. „Sörmlands Ädel“ ist schmackhaft sowie lang und angenehm im Abgang, weist aber nicht die Bitterkeit anderer gereifter Blauschimmelkäsesorten (bleu acid) auf.

Rohstoffe: Ökologische/biologische Vollmilch von Kühen der folgenden Rassen: Schwedisches Rotweißvieh, (Svensk röd och vit boskap, SRB), schwedisches Holsteinrind (Svensk låglandsboskap, SLB) und schwedisches Bergrind (Svensk kullig boskap, SKB). Die Kühe werden zwei- bis dreimal täglich gemolken. Bis zur Verarbeitung in der Käserei wird die Milch gekühlt. Die Milch darf nicht älter als 72 Stunden sein. Der Fett- und Eiweißgehalt der Milch liegt zwischen 4,3 % und 4,6 % bzw. 3,5 % und 3,7 % je nach Saison (Weidehaltung oder Mischfütterung) und Rassenzusammensetzung der Viehherde.

Andere Zusatzstoffe: Milchsäurebakterien (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* und *Streptococcus thermophilus*), natürliches Lab und Blauschimmelkultur (*Penicillium roqueforti*).

Kochsalz (NaCl)

Erforderlichenfalls kann $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 %ige Lösung je 100 Liter Käsereimilch) als Verarbeitungshilfsstoff zugesetzt werden, um die Milcheiweißausbeute während der Dicklegung zu erhöhen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Kühe werden mit ökologisch/biologisch erzeugten Futtermitteln ernährt. In der Sommerzeit von Mai bis September werden die Kühe im Freien gehalten und grasen auf Weideland. Während der Zeit, in der die Weiden zu wenig Gras zur Fütterung bereitstellen, dürfen die Kühe mit einer ökologischen/biologischen Futtermittelmischung aus Silofutter, Stroh, Getreide (Gerste (*Hordeum vulgare*), Hafer (*Avena sativa*) und Weizen (*Triticum aestivum*), Futterbohnen (*Vicia faba*), Mineralstoffen, Salz und Kalk gefüttert werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung von „Sörmlands Ädel“ muss in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet erfolgen und umfasst folgende Schritte: Die Kühe werden gemolken, die Milch wird bei niedriger Temperatur pasteurisiert und mit Milchsäurebakterien sowie Blauschimmelkultur gemischt. Der Käsebruch wird geschnitten und geformt. Die Käse werden gepresst, regelmäßig gewendet und gesalzen. Das Wachstum des Blauschimmels in den Käsen wird durch zugefügte Öffnungen gefördert. Anschließend werden die Käse eingeschlagen und gereift.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet für „Sörmlands Ädel“ umfasst die Provinz Södermanland.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ gutem Ruf

☑ besonderer Qualität

☐ weiteren Besonderheiten des Erzeugnisses

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang beruht auf den besonderen Merkmalen von „Sörmlands Ädel“, die hauptsächlich auf seine geografische Herkunft zurückzuführen sind.

Aufgrund der verwendeten Milch von drei genau bezeichneten Rinderrassen und des im geografischen Gebiet entwickelten Know-hows weist „Sörmlands Ädel“ folgende Besonderheiten auf: Ein Aroma von Sauerrahmbutter und feuchtem Keller, ein runder, cremiger und komplexer Geschmack mit Säurenoten sowie Keller-, Stall und Karamellnoten. „Sörmlands Ädel“ ist außerdem schmackhaft, hat einen langen und angenehmen Abgang, weist aber keine bitteren Spuren wie andere gereifte Blauschimmelkäse der säurehaltigen Blauschimmelkäsesorten auf.

„Sörmlands Ädel“ wird aus einer Mischung aus zwei verschiedenen Stämmen von *P. roqueforti* hergestellt. Dieses Herstellungsverfahren ist einzigartig für „Sörmlands Ädel“ und verleiht dem Käse ein breites und komplexes Aromaspektrum.

Die Merkmale von „Sörmlands Ädel“ sind zurückzuführen auf die Erfahrung und die Fähigkeiten der Käser, den Erzeugungsprozess mithilfe eines geschulten Seh-, Geschmacks- und Berührungssinns an seine Rahmenbedingungen, etwa saisonale Schwankungen es Fett- und Eiweißgehalts der verwendeten Milch, anzupassen, indem Zeit und Temperatur während der verschiedenen Verarbeitungsschritte von „Sörmlands Ädel“ darauf abgestimmt werden.

Beim Ausformen des Käses bestimmt der Käser, wann der Käsebruch die richtige Textur, Korngröße und Feuchtigkeit aufweist, um gute Wachstumsbedingungen für den Edelschimmel und die Milchsäurebakterien zu schaffen, unter denen die für den Abbau des Milchfetts und für die Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften von „Sörmlands Ädel“ erforderliche Enzymaktivität einsetzen kann.

Um während des Reifungsprozesses das Wachstum des Blauschimmels anzuregen, werden Löcher in den Käse gebohrt, in die Sauerstoff eindringen und aus denen Kohlendioxid entweichen kann. Die Käser regulieren die Wachstumsrate des Blauschimmels dadurch, dass sie einerseits den Gasaustausch verringern, indem der Käse in eine spezielle Folie geschlagen wird und andererseits die Reifungstemperatur des Käses gesenkt wird.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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