C/2025/4965

9.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4965)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Sörmlands Ädel»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Sörmlands Ädel

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΓΕ

☐ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Σουηδία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Οργανισμός Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών και του ενιαίου εγγράφου αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, για τους ακόλουθους λόγους:

(α) δεν συνεπάγονται καμία τροποποίηση της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της χρήσης αυτής της ονομασίας·

(β) είναι απίθανο να ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού που αναφέρεται στο άρθρο 46 παράγραφος 1 στοιχείο β) για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης·

(γ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αλλαγή της περιεκτικότητος σε νερό

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος, υπό τον τίτλο «Περιγραφή του προϊόντος», και στο ενιαίο έγγραφο, υπό τον τίτλο «3.2. Περιγραφή του προϊόντος».

Ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος/ενιαίο έγγραφο:

Χημικές ιδιότητες:

Υγρασία: 45 – 48 %

Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: 52 – 55 %

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 2 %

Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: 32–34 % (58–65 % επί ξηρού)

Πρωτεΐνες: 21–23 % (38–44 % επί ξηρού)

Προτεινόμενη νέα διατύπωση:

«Χημικές ιδιότητες:

Υγρασία: 39 – 42 %

Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: 58 – 61 %

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 1,7 – 2,4 %

Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: 31–35 % (51–60 % επί ξηρού)

Πρωτεΐνες: 20–23 % (33–40 % επί ξηρού)»

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Διευκρινίσεις σχετικά με βοηθητικά μέσα επεξεργασίας ή πρόσθετα

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος, υπό τον τίτλο «Πρώτες ύλες», και στο ενιαίο έγγραφο, υπό τον τίτλο «Περιγραφή του προϊόντος», προτείνεται προσθήκη στο κείμενο, ενώ το κείμενο υπό τον τίτλο «Μαγειρικό αλάτι (NaCl)» μεταφέρεται αλλού.

Προτεινόμενη νέα διατύπωση:

«Μαγειρικό αλάτι (NaCl)

Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να προστεθεί $CaCl_2$ (το πολύ 30 ml διαλύματος 35 % ανά 100 λίτρα γάλακτος τυροκομίας) για να αυξηθεί η απόδοση των πρωτεϊνών του γάλακτος κατά την παραγωγή τυριού.»

Στις προδιαγραφές προϊόντος, υπό τον τίτλο «Πληροφορίες για το προϊόν», προτείνεται η προσθήκη νέου κειμένου:

«Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να προστεθεί $CaCl_2$ (το πολύ 30 ml διαλύματος 35 % ανά 100 λίτρα γάλακτος τυροκομίας) για να αυξηθεί η απόδοση των πρωτεϊνών του γάλακτος κατά την παραγωγή τυριού.»

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

Τίτλος

Αλλαγή στην περιγραφή της επιφάνειας

Περιγραφή

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Επιφάνεια: με κρούστα μούχλας. Το πάνω και κάτω μέρος του τυριού έχουν απαλό κίτρινο χρώμα με καστανές και σκούρες γκρι αποχρώσεις. Η άκρη είναι καστανόχρωμη με σκούρες γκρι και απαλές κίτρινες αποχρώσεις.

Προτεινόμενη νέα διατύπωση:

«Όψη: Επιφάνεια: με κρούστα μούχλας μπλε, πράσινου και μαύρου χρώματος.»

Η τροποποίηση προτείνεται επειδή κατέστη προφανές ότι η περιγραφή του χρώματος δεν ήταν απολύτως σωστή, όπως επισήμανε η Γερμανία μετά τη δημοσίευση της αίτησης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ένστασης σε ενωσιακό επίπεδο. Η τροποποίηση παρέχει μια πιο ακριβή περιγραφή του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Sörmlands Ädel»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Ονομασία**

Sörmlands Ädel

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σουηδία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 40 — Τυριά που έχουν στη μάζα τους πράσινα στίγματα και άλλα τυριά με στίγματα για την παρασκευή των οποίων έχει χρησιμοποιηθεί *Penicillium roqueforti*

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Sörmlands Ädel» είναι ένα μαλακό, ώριμο τυρί με πράσινα στίγματα στη μάζα ([2]) που παρασκευάζεται από βιολογικό πλήρες αγελαδινό γάλα χαμηλής παστερίωσης.

Τα τυριά με την προστατευόμενη ένδειξη «Sörmlands Ädel» πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

Φυσικές ιδιότητες:

Σχήμα: Το τυρί έχει κυλινδρικό σχήμα με διάμετρο από 19 έως 21 cm και ύψος από 10 έως 12 cm.

Βάρος: 2,8 έως 3,0 kg

Περίοδος ωρίμασης: 5 έως 12 μήνες

([2]) Σύμφωνα με το πρότυπο 283–1978.

Χημικές ιδιότητες:

Υγρασία: 39–42 %

Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: 58–61 %

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 1,7–2,4 %

Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: 31–35 % (51–60 % επί ξηρού)

Πρωτεΐνες: 20-23 % (33-40 % επί ξηρού)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Επιφάνεια: με κρούστα μούχλας μπλε, πράσινου και μαύρου χρώματος.

Διατομή: Ομοιογενές κίτρινο (NCS S1010-Y) με γαλαζοπράσινη μούχλα (NCS S5020-B30G).

Υφή: Μαλακή/ημιμαλακή, ελαστική υφή.

Άρωμα: Βασικό άρωμα που θυμίζει βούτυρο όξινης κρέμας σε θερμοκρασία δωματίου, υγρό κελάρι με νότες μανιταριού και τρούφας, και απαλές νότες σάρκας πορτοκαλιού και πικρού πορτοκαλιού.

Γεύση: Ευρεία, πλούσια, κρεμώδης και σύνθετη. Γευστικό χωρίς να είναι έντονο ή όξινο. Όξινες νότες αλμύρας και «ευχάριστης νόστιμης γεύσης» (umami) καθώς και νότες που θυμίζουν κελάρι, στάβλο και καραμέλα. Η γεύση γίνεται πιο έντονη κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.

Επίγευση: Μακρά και πλούσια επίγευση που γεμίζει ολόκληρο το στόμα. «Ευχάριστη νόστιμη γεύση» (umami), βουτυρώδης, με ισορροπημένη αλμυρότητα και οξύτητα.

Αίσθηση στο στόμα: Κρεμώδης, πλούσια και ολοκληρωμένη με ευχάριστη αλμυρότητα και ελαφρώς κοκκώδη αλλά ευχάριστη υφή.

Το «Sörmlands Ädel» ανήκει στην κατηγορία των όξινων τυριών με πράσινα στίγματα στη μάζα (bleu acid). Η σύνθετη γεύση και το άρωμά του δημιουργούν μια συνολικά αρμονική εμπειρία. Το τυρί «Sörmlands Ädel» είναι γευστικό και παρουσιάζει ευχάριστη επίγευση που διαρκεί, χωρίς την πικρή γεύση που χαρακτηρίζει άλλα ώριμα τυριά με πράσινα στίγματα στη μάζα, του τύπου bleu acid.

Πρώτες ύλες: Βιολογικό πλήρες γάλα από αγελάδες των φυλών: σουηδική κόκκινη και λευκή (Svensk röd och vit boskap, SRB), σουηδική φρισλανδική (Svensk låglandsboskap, SLB) και σουηδική ακέρατος (Svensk kullig boskap, SKB). Οι αγελάδες αρμέγονται 2-3 φορές την ημέρα. Το γάλα ψύχεται έως ότου χρησιμοποιηθεί στο τυροκομείο. Το γάλα δεν πρέπει να είναι παλαιότερο των 72 ωρών. Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος και πρωτεΐνη ποικίλλει μεταξύ 4,3 % και 4,6 % και 3,5 % και 3,7 %, αντίστοιχα, ανάλογα με την εποχή (βόσκηση ή σίτιση με μείγμα ζωοτροφών) και ανάλογα με τη φυλετική σύνθεση του κοπαδιού.

Λοιπά πρόσθετα: Μεσοφιλικές καλλιέργειες εκκίνησης (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* και *Streptococcus thermophilus*), φυσική πυτιά και καλλιέργεια μπλε μούχλας (*Penicillium roqueforti*).

Μαγειρικό αλάτι (NaCl)

Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να προστεθεί $CaCl_2$ (το πολύ 30 ml διαλύματος 35 % ανά 100 λίτρα γάλακτος τυροκομίας) για να αυξηθεί η απόδοση των πρωτεϊνών του γάλακτος κατά την παραγωγή τυριού.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη).*

Η διατροφή των αγελάδων αποτελείται από ζωοτροφές βιολογικής παραγωγής. Κατά τη θερινή περίοδο, από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο, οι αγελάδες εκτρέφονται στην ύπαιθρο και βόσκουν σε λειμώνες. Κατά την περίοδο που οι βοσκότοποι παράγουν πολύ λίγο χόρτο για να εξασφαλίσουν επαρκή τροφή, οι αγελάδες μπορούν να τρέφονται με βιολογικό μείγμα ζωοτροφών που αποτελείται από ενσίρωμα, άχυρο, δημητριακά [κριθάρι (*Hordeum vulgare*), βρώμη (*Avena sativa*) και σιτάρι (*Triticum aestivum*)], κτηνοτροφικά κουκιά (*Vicia faba*), ανόργανα άλατα, αλάτι και ασβέστη.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του «Sörmlands Ädel» πρέπει να πραγματοποιείται στην περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4 και περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: Οι αγελάδες αρμέγονται και πραγματοποιείται χαμηλή παστερίωση του γάλακτος, το οποίο αναμειγνύεται με βακτήρια γαλακτικού οξέος και καλλιέργεια μπλε μούχλας. Το τυρόπηγμα τεμαχίζεται και τοποθετείται σε καλούπια. Τα τυριά συμπιέζονται, αναστρέφονται τακτικά και αλατίζονται. Η ανάπτυξη μπλε μούχλας ενισχύεται με τη δημιουργία ανοιγμάτων στα τυριά. Στη συνέχεια, τα τυριά περιτυλίγονται και αφήνονται να ωριμάσουν.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Sörmlands Ädel» περιλαμβάνει την κομητεία Södermanland.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τον τόπο προέλευσης βασίζεται στο εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Sörmlands Ädel», τα οποία αποδίδονται κυρίως στον τόπο προέλευσής του.

Χάρη στο γάλα που προέρχεται από τρεις συγκεκριμένες φυλές και την τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε στη γεωγραφική περιοχή, το τυρί «Sörmlands Ädel» έχει αποκτήσει τις ακόλουθες ιδιαιτερότητες: άρωμα που θυμίζει βούτυρο όξινης κρέμας και υγρό κελάρι και γεύση πλούσια, κρεμώδη και σύνθετη με μερικές όξινες νότες καθώς και νότες κελαριού, στάβλου και καραμέλας. Το τυρί είναι επίσης γευστικό με ευχάριστη επίγευση που διαρκεί, χωρίς την πικρή γεύση που χαρακτηρίζει άλλα ώριμα τυριά με πράσινα στίγματα στη μάζα του τύπου bleu acid.

Το τυρί «Sörmlands Ädel» παρασκευάζεται από ένα μείγμα δύο διαφορετικών στελεχών του μύκητα P. roqueforti, μέθοδος παραγωγής που εφαρμόζεται αποκλειστικά στο «Sörmlands Ädel» και προσδίδει στο τυρί ένα ευρύ και πολύπλοκο γευστικό φάσμα.

Τα χαρακτηριστικά του «Sörmlands Ädel» εξαρτώνται από την εμπειρία και την ικανότητα του τυροκόμου να προσαρμόζει την τυροκομική διαδικασία, για παράδειγμα στις εποχιακές διακυμάνσεις της περιεκτικότητας του γάλακτος σε λίπος και πρωτεΐνες, βασιζόμενος στις αισθήσεις του της όρασης, της γεύσης και της αφής. Αυτό επιτυγχάνεται με τη μεταβολή του χρόνου και της θερμοκρασίας κατά τα διάφορα στάδια παραγωγής του «Sörmlands Ädel».

Κατά την τοποθέτηση του τυριού σε καλούπια, ο τυροκόμος καθορίζει πότε το τυρόπηγμα έχει τη σωστή υφή, το σωστό μέγεθος κόκκων και τη σωστή περιεκτικότητα σε υγρασία, ώστε να εξασφαλίζονται οι συνθήκες ανάπτυξης της μπλε μούχλας και των βακτηρίων γαλακτικού οξέος που είναι απαραίτητα για την παραγωγή της ενζυμικής δραστηριότητας η οποία απαιτείται για τη διάσπαση του λίπους γάλακτος και, κατά συνέπεια, για την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Sörmlands Ädel».

Προκειμένου να ενισχυθεί η ανάπτυξη της μπλε μούχλας κατά τη διαδικασία της ωρίμασης, γίνονται ανοίγματα στο τυρί, έτσι ώστε να μπορεί να εισχωρήσει οξυγόνο και να απελευθερωθεί διοξείδιο του άνθρακα. Ο τυροκόμος ρυθμίζει τον ρυθμό ανάπτυξης της μπλε μούχλας, αφενός μειώνοντας την ανταλλαγή αερίων με την τοποθέτηση του τυριού σε ειδική μεμβράνη και, αφετέρου, μειώνοντας τη θερμοκρασία ωρίμασης του τυριού.

Ηλεκτρονική (url) παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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