C/2025/4965

9.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4965)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Sörmlands Ädel»

Número de referencia UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Nombre del producto**

Sörmlands Ädel

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Suecia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Agencia Alimentaria Sueca («Livsmedelsverket»)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones y el documento único son modificaciones normales con arreglo al artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, por las siguientes razones:

(a) no suponen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o en el uso de ese nombre;

(b) no conllevan el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 46, apartado 1, letra b), en el caso de las denominaciones de origen protegidas;

(c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del contenido de humedad

Descripción

En el apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y en el apartado 3.2 «Descripción del producto» del documento único.

Redacción actual del pliego de condiciones y el documento único:

«Propiedades químicas:

Contenido de humedad: del 45 % al 48 %

Contenido de materia seca: del 52 % al 55 %

Contenido salino: 2 %

Contenido en materias grasas: del 32 % al 34 % (del 58 % al 65 % de la materia seca)

Proteínas: del 21 % al 23 % (del 38 % al 44 % de la materia seca)».

Nueva redacción propuesta:

«Propiedades químicas:

Contenido de humedad: del 39 % al 42 %

Contenido de materia seca: del 58 % al 61 %

Contenido salino: del 1,7 % al 2,4 %

Contenido de materia grasa: del 31 % al 35 % (del 51 % al 60 % de la materia seca)

Proteínas: del 20 % al 23 % (del 33 % al 40 % de la materia seca)».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Aclaración relativa a los coadyuvantes tecnológicos / aditivos

Descripción

En el apartado «Materias primas» del pliego de condiciones y en el apartado «Descripción del producto» del documento único, se propone la introducción de un añadido al texto y el desplazamiento del epígrafe «Sal de cocina (NaCl)».

Nueva redacción propuesta:

«Sal de cocina (NaCl)

En caso necesario, podrá añadirse $CaCl_2$ (máximo 30 ml de solución al 35 % por 100 litros de leche de queso) para aumentar el rendimiento de la proteína de la leche durante la producción de queso.».

En el pliego de condiciones, bajo el epígrafe «Información sobre el producto», se propone la introducción del siguiente añadido:

«En caso necesario, podrá añadirse $CaCl_2$ (máximo 30 ml de solución al 35 % por 100 litros de leche de queso) para aumentar el rendimiento de la proteína de la leche durante la producción de queso.».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Cambios en la descripción de la superficie

Descripción

«Características organolépticas:

Aspecto: Superficie: florida. Las caras superior e inferior son de color amarillo cálido con matices nogal castaño y gris oscuro. El borde es de color nogal castaño con matices gris oscuro y amarillo cálido.».

Nueva redacción propuesta:

«Aspecto: Superficie: florida, de color azul, verde y negro.».

La modificación se propone porque se ha puesto de manifiesto que la descripción del color no era enteramente correcta, como señaló Alemania tras la publicación de la solicitud durante el procedimiento de oposición en la fase de la Unión. La modificación hace que descripción del producto sea más precisa.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Sörmlands Ädel»

Número de referencia UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Nombre**

Sörmlands Ädel

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Suecia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 40 — Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por *Penicillium roqueforti*

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Sörmlands Ädel» es un queso de pasta azul, blando, maduro ([2]) elaborado con leche de vaca entera, ecológica, que ha sido sometida a una ligera pasteurización.

Los quesos con la indicación protegida «Sörmlands Ädel» cumplen los requisitos siguientes:

Propiedades físicas:

Forma: queso cilíndrico con un diámetro de 19 a 21 cm y una altura de 10 a 12 cm.

Peso: entre 2,8 y 3,0 kg

Período de maduración: de cinco a doce meses

([2]) [1] Según la norma *Codex* 283–1978.

Propiedades químicas:

Contenido de humedad: del 39 % al 42 %

Contenido de materia seca: del 58 % al 61 %

Contenido salino: del 1,7 % al 2,4 %

Contenido de materia grasa: del 31 % al 35 % (del 51 % al 60 % de la materia seca)

Proteínas: del 20 % al 23 % (del 33 % al 40 % de la materia seca)

Características organolépticas:

Aspecto: Superficie: florida, de color azul, verde y negro.

Superficie de corte: amarillo homogéneo (NCS S1010-Y) con moho verde azulado (NCS S5020-B30G).

Consistencia: blanda/semiblanda, elástica.

Aroma: un aroma base de mantequilla de nata ácida templada, bodega húmeda con notas de seta y trufa y notas suaves de pulpa de naranja y naranja amarga.

Sabor: amplio, redondo, cremoso y complejo. Sabroso sin ser picante ni ácido. Notas ácidas con sabor a sal y umami, así como notas de bodega, cuadra y caramelo. El sabor se intensifica durante la maduración.

Resabio: largo y completo que llena toda la boca. Umami, mantequilla, sabor a sal y acidez equilibrados.

Sensación en boca: cremosa, completa y redonda, con agradable sabor a sal y ligera pero agradable granulosidad.

El «Sörmlands Ädel» pertenece a la categoría de quesos ácidos de pasta azul. Tiene un sabor y aroma complejos que crean una experiencia general armoniosa. El «Sörmlands Ädel» es sabroso y tiene un regusto largo y agradable, sin el amargor presente en otros quesos de pasta azul madurados de tipo azul ácido.

Materias primas: Leche entera ecológica procedente de vacas de las razas sueca roja y blanca (*svensk röd och vit boskap*, SRB), frisona sueca (*svensk låglandsboskap*, SLB) y sueca mocha (*svensk kullig boskap*, SKB). Las vacas se ordeñan dos o tres veces al día. La leche se enfría hasta su utilización en la quesería sin que hayan transcurrido más de setenta y dos horas desde el ordeño. Los contenidos en materia grasa y proteína de la leche oscilan entre el 4,3 % y el 4,6 %, y el 3,5 % y el 3,7 %, respectivamente, en función de la temporada (pastoreo o alimentación con una mezcla de piensos) y de la composición racial del rebaño.

Otros aditivos: fermentos iniciadores mesófilos (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetilactis*, *Leuconostoc cremoris* y *Streptococcus thermophilus*), cuajo natural y cultivo de mohos azules (*Penicillium roqueforti*).

Sal de cocina (NaCl)

En caso necesario, podrá añadirse $CaCl_2$ (máximo 30 ml de solución al 35 % por 100 litros de leche de queso) para aumentar el rendimiento de la proteína de la leche durante la producción de queso.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación de las vacas se compone de piensos producidos ecológicamente. Durante el período estival, de mayo a septiembre, las vacas están al aire libre y pastan la hierba de los prados. Durante el período en el que los pastos producen muy poca hierba para proporcionar una alimentación suficiente, las vacas pueden ser alimentadas con una mezcla de piensos ecológicos compuesta de ensilado, paja, cereales [cebada (*Hordeum vulgare*), avena (*Avena sativa*) y trigo (*Triticum aestivum*)], judías forrajeras (*Vicia faba*), minerales, sal y cal.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de «Sörmlands Ädel» debe llevarse a cabo en la zona definida en el punto 4 y comprende las fases siguientes: las vacas se ordeñan y la leche se somete a una ligera pasteurización para después ser mezclada con bacterias ácido-lácticas y cultivo de mohos azules. La cuajada se corta y se introduce en moldes. Los quesos se prensan, se vuelcan regularmente y se salan. Para estimular el crecimiento de mohos azules, se realizan agujeros en los quesos. A continuación, los quesos se envuelven y se dejan madurar.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona de producción del «Sörmlands Ädel» abarca la provincia de Södermanland.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una calidad determinada

☐ otra característica del producto

Resumen del vínculo

El vínculo se basa en las características específicas del «Sörmlands Ädel», atribuibles principalmente a su origen geográfico.

Gracias a la leche de tres razas de vacuno específicas y a la pericia desarrollada en la zona geográfica, el «Sörmlands Ädel» ha adquirido las especificidades siguientes: un aroma de mantequilla de nata ácida y bodega húmeda y un sabor redondo, cremoso y complejo, con algunas notas ácidas, así como notas de bodega, cuadra y caramelo. El queso también es sabroso, con un regusto largo y agradable, sin el amargor presente en otros quesos maduros de pasta azul del tipo azul ácido.

El «Sörmlands Ädel» se elabora con una mezcla de dos cepas diferentes de *Penicillium roqueforti*, un método de elaboración que es exclusivo del «Sörmlands Ädel» y que dota al queso de un amplio y complejo espectro de sabores.

Las características del «Sörmlands Ädel» dependen de la experiencia y de la capacidad del quesero para, basándose en sus sentidos de la vista, el gusto y el tacto, adaptar el proceso de elaboración del queso, por ejemplo, a las variaciones estacionales del contenido de materia grasa y de proteínas de la leche. Esto se consigue adaptando la duración y la temperatura a lo largo de las diferentes fases de elaboración del «Sörmlands Ädel».

Una vez moldeada la cuajada, el quesero determina en qué momento presenta la textura, la granulometría y el contenido de humedad adecuados para que el moho azul y las bacterias ácido-lácticas tengan las condiciones de crecimiento necesarias para producir la actividad enzimática requerida para descomponer la materia grasa de la leche y, por consiguiente, para desarrollar las características organolépticas del «Sörmlands Ädel».

Con el fin de estimular el crecimiento del moho azul durante el proceso de maduración, se hacen agujeros en el queso para que el oxígeno pueda penetrar en él y pueda liberarse el dióxido de carbono. El quesero regula el crecimiento del moho azul, por una parte, mediante una reducción del intercambio de gas envolviendo el queso en una película plástica y, por otra, disminuyendo la temperatura de maduración del queso.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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