C/2025/4965

9.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4965)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Sörmlands Ädel”

EU-viitenumero: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

Sörmlands Ädel

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SMM

☐ SAN

☐ MM

3. **Toimiala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ruotsi

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Livsmedelsverket

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia seuraavista syistä:

(a) ne eivät sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen nimessä tai kyseisen nimen käytössä,

(b) ne eivät todennäköisesti uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 46 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä,

(c) ne eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Kosteuspitoisuuden muutos

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohdassa ”Tuotteen kuvaus” ja yhtenäisen asiakirjan kohdassa 3.2. ”Kuvaus tuotteesta”.

Nykyinen tuote-eritelmä / yhtenäinen asiakirja:

Kemialliset ominaisuudet:

Kosteuspitoisuus: 45–48 %

Kuiva-ainepitoisuus: 52–55 %

Suolapitoisuus: 2 %

Rasvapitoisuus: 32–34 % (58–65 % kuiva-aineesta)

Proteiini: 21–23 % (38–44 % kuiva-aineesta)

Ehdotettu uusi sanamuoto:

”Kemialliset ominaisuudet:

Kosteuspitoisuus: 39–42 %

Kuiva-ainepitoisuus: 58–61 %

Suolapitoisuus: 1,7–2,4 %

Rasvapitoisuus: 31–35 % (51–60 % kuiva-aineesta)

Proteiineja: 20–23 % (33–40 % kuiva-aineesta)”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valmistuksen apuaineita/lisäaineita koskeva selvennys

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohdassa ”Raaka-aineet” ja yhtenäisen asiakirjan kohdassa ”Kuvaus tuotteesta” on tekstiin ehdotettu lisäystä, ja ruokasuolaa (NaCl) koskevaa tekstiä on siirretty.

Ehdotettu uusi sanamuoto:

”Ruokasuola (NaCl)

Tarvittaessa voidaan lisätä $CaCl_2$:ta (enintään 30 ml 35-prosenttista liuosta 100 juustomaitolitraa kohti) maitoproteiinimäärän lisäämiseksi juoksettamisen aikana.”

Tuote-eritelmän kohtaan ”Tuotetiedot” ehdotetaan lisättäväksi uusi teksti:

”Tarvittaessa voidaan lisätä $CaCl_2$:ta (enintään 30 ml 35-prosenttista liuosta 100 juustomaitolitraa kohti) maitoproteiinimäärän lisäämiseksi juoksettamisen aikana.”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Pinnan kuvauksen muutos

Kuvaus

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkomuoto: Pinta: Kukkaisa. Juuston ylä- ja alapinta ovat lämpimän keltaiset, ja niissä on pähkinänruskeita ja tummanharmaita sävyjä. Ulkoreuna on pähkinänruskea, ja siinä on tummanharmaita ja lämpimän keltaisia sävyjä.

Ehdotettu uusi sanamuoto:

”Ulkomuoto: Pinta: Kukkaisa sini-vihreä-musta.”

Muutosta ehdotetaan, koska on käynyt ilmi, että värin kuvaus ei ole ollut täysin oikea. Tämä huomattiin sen jälkeen, kun Saksa huomautti asiasta hakemuksen julkaisun jälkeen unionin tason vastaväitemenettelyn aikana. Muutoksella tuotteesta annetaan tarkempi kuvaus.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Sörmlands Ädel”

EU-viitenumero: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Nimi**

Sörmlands Ädel

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ruotsi

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 40 – sinihomejuusto ja muut juustot, joissa on Penicillium roqueforti -homeitiöillä tuotettuja juovia

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Sörmlands Ädel” on pehmeä, kypsä sinihomejuusto ([2]), joka valmistetaan pastöroidusta lehmän luomutäysmaidosta.

Suojatun merkinnän ”Sörmlands Ädel” saaneet juustot ovat seuraavien vaatimusten mukaiset:

Fysikaaliset ominaisuudet:

Muoto: Juusto on lieriön muotoinen, ja sen halkaisija on 19–21 cm ja korkeus 10–12 cm.

Paino: 2,8–3,0 kg

Kypsytysaika: 5–12 kuukautta

([2]) Codex-standardi 283–1978.

Kemialliset ominaisuudet:

Kosteuspitoisuus: 39–42 %

Kuiva-ainepitoisuus: 58–61 %

1,7–2,4 %

Rasvapitoisuus: 31–35 % (51–60 % kuiva-aineesta)

Proteiineja: 20–23 % (33–40 % kuiva-aineesta)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkomuoto: Pinta: Kukkaisa sini-vihreä-musta.

Leikkauspinta: Yhtenäisen keltainen (NCS S1010-Y) sinivihrein homeraidoin (NCS S5020-B30G).

Koostumus: Pehmeä/puolipehmeä, elastinen koostumus.

Tuoksu: Lämpimän hapatetun voin perustuoksu, jossa kosteaa kellaria sienten ja tryffelien vivahtein sekä vieno appelsiinin hedelmälihan ja pomeranssin vivahde.

Maku: Leveä, pyöreä, kermaisa ja monivivahteinen. Maukas vailla terävyyttä tai hapokkuutta. Happamia vivahteita, suolaa ja umamia, kellaria, tallia ja karamellia. Maku vahvistuu juuston kypsyessä.

Jälkimaku: Pitkä ja täyteläinen jälkimaku, joka täyttää suun. Umami, voi, tasapainoinen suolaisuus ja happamuus.

Suutuntuma: Kermainen, täyteläinen ja pyöreä, miellyttävän suolainen ja hennon mutta miellyttävän rakeinen.

”Sörmlands Ädel” kuuluu happamien sinihomejuustojen luokkaan (bleu acid). Sen monivivahteinen maku ja tuoksu saavat aikaan harmonisen kokemuksen. Sörmlands Ädel -homejuusto on maukasta, ja sen jälkimaku on pitkä ja miellyttävä. Siinä ei ole muissa kypsytetyissä bleu acid -tyypin sinihomejuustoissa tavattavaa karvautta.

Raaka-aineet: Luomutäysmaito, joka saadaan seuraavien rotujen lehmistä: Svensk röd och vit boskap (SRB), Svensk låglandsboskap (SLB) ja Svensk kullig boskap (SKB). Lehmät lypsetään 2–3 kertaa päivässä. Maito jäähdytetään, minkä jälkeen se valmistetaan juustoksi juustomeijerissä. Maito saa olla enintään 72 tunnin takaista. Sen rasvapitoisuusprosentti vaihtelee välillä 4,3–4,6 ja valkuaisainepitoisuus on 3,5–3,7 prosenttia vuodenajan (laidunnus vai rehuseosruokinta) ja karjan rotukoostumuksen mukaan.

Lisäaineet: Mesofiiliset hapatusbakteerit (Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris ja Streptococcus thermophilus), luonnollinen juoksete ja sinihomeviljelmä (Penicillium roqueforti).

Ruokasuola (NaCl)

Tarvittaessa voidaan lisätä $CaCl_2$:ta (enintään 30 ml 35-prosenttista liuosta 100 juustomaitolitraa kohti) valmistuksen apuaineena maitoproteiinimäärän lisäämiseksi juoksettamisen aikana.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta).*

Lehmiä ruokitaan luonnonmukaisesti tuotetulla rehulla. Kesällä eli toukokuusta syyskuuhun lehmät ovat ulkona ja laiduntavat niityillä. Niinä ajankohtina, jolloin lehmät eivät saa ravinnokseen tarpeeksi ruohoa laitumilta, niille voidaan antaa luomurehuseosta, jossa on säilörehua, korsia, viljaa (ohra (Hordeum vulgare), kaura (Avena sativa) ja vehnä (Triticum aestivum)), härkäpapu (Vicia faba), kivennäisaineita, suolaa ja kalkkia.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Sörmlands Ädel -juusto on valmistettava 4 kohdassa määritellyllä alueella. Valmistukseen kuuluvat seuraavat vaiheet: Lehmät lypsetään ja maito pastöroidaan. Maitoon sekoitetaan maitohappobakteereita ja sinihomeviljelmää. Juustomassa rikotaan ja pannaan muotteihin. Juustoja puristetaan, käännetään säännöllisesti ja suolataan. Sinihomeen kasvua edistetään tekemällä juustoon reikiä. Sen jälkeen juustot kääritään kelmuun ja jätetään kypsymään.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Sörmlands Ädel -juuston tuotantoalue kattaa Södermanlandin läänin.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu tuotteen

☑ maineeseen

☑ tunnettuun laatuun

☐ muihin ominaisuuksiin

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteys perustuu Sörmlands Ädel -juuston erityisominaisuuksiin, jotka johtuvat pääosin juuston maantieteellisestä alkuperästä.

Kolmen eri rodun lehmistä saatava maito ja maantieteellisellä alueella kehittynyt taitotieto antavat Sörmlands Ädel -juustolle seuraavat ominaisuudet: hapatetun voin ja kostean kellarin tuoksu sekä pyöreä, kermainen ja monivivahteinen maku, jossa on hieman happamia vivahteita sekä kellaria, tallia ja karamellia. Juusto on myös maukasta, ja sen jälkimaku on pitkä ja miellyttävä. Siinä ei ole muissa kypsytetyissä bleu acid -tyypin sinihomejuustoissa tavattavaa karvautta.

Sörmlands Ädel -juuston tuotantomenetelmä on ainutlaatuinen: valmistuksessa käytetään kahden eri Penicillium roqueforti -kannan sekoitusta, joka antaa juustolle laajan ja monivivahteisen makujen kirjon.

Sörmlands Ädel -juuston ominaisuudet juontuvat juustonvalmistajan kokemuksesta ja kyvystä mukauttaa juustonvalmistusprosessia näkö-, maku- ja tuntoaistinsa varassa esimerkiksi silloin kun maidon rasva- ja proteiinipitoisuudet ovat eri vuodenaikoina erilaiset. Prosessia mukautetaan vaihtelemalla aikaa ja lämpötilaa Sörmlands Ädel -juuston eri valmistusvaiheissa.

Juuston muotitusta varten juustonvalmistaja määrittelee, milloin juustouman rakenne, raekoko ja kosteuspitoisuus ovat oikeat. Sinihomeella ja maitohappobakteereilla on näet oltava suotuisat, entsyymitoimintaa edistävät kasvuolosuhteet, mikä on edellytys maitorasvan pilkkoutumiselle ja sitä myötä Sörmlands Ädel -juuston aistinvaraisten ominaisuuksien kehittymiselle.

Kypsymisvaiheessa sinihomeen kasvua edistetään tekemällä juustoihin reikiä, joiden kautta juustoon pääsee happea ja hiilidioksidi pääsee pois. Juustonvalmistaja säätelee sinihomeen kasvuvauhtia toisaalta käärimällä juuston erikoiskelmuun kaasujen vaihdunnan hillitsemiseksi ja toisaalta laskemalla juuston kypsytyslämpötilaa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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