C/2025/4965

9.9.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4965)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Sörmlands Ädel»

Numéro de référence UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Nom du produit**

«Sörmlands Ädel»

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Suède

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Livsmedelsverket (administration nationale de l'alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges et du document unique sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les raisons suivantes:

(a) elles ne comprennent aucun changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'utilisation de cette dénomination;

(b) il est peu probable qu'elles entraînent un risque que le lien visé à l'article 46, paragraphe 1, point b), pour les appellations d'origine protégées cesse d'exister;

(c) elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de la teneur en eau

Description

Dans le cahier des charges, sous l'intitulé «Description du produit», ainsi que dans le document unique, sous l'intitulé «3.2 Description du produit».

Cahier des charges/document unique actuels:

Caractéristiques chimiques:

Teneur en eau: 45 % - 48 %

Extrait sec: 52 % - 55 %

Teneur en sel: 2 %

Teneur en matières grasses: 32 % - 34 % (58 % - 65 % de l'extrait sec)

Protéines: 21 % - 23 % (38 % - 44 % de l'extrait sec)

Nouvelle formulation proposée:

«Caractéristiques chimiques:

Teneur en eau: 39 % - 42 %

Extrait sec: 58 % - 61 %

Teneur en sel: 1,7 % - 2,4 %

Teneur en matières grasses: 31 % - 35 % (51 % - 60 % de l'extrait sec)

Protéines: 20 % - 23 % (33 % - 40 % de l'extrait sec)»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Précisions relatives aux auxiliaires technologiques/additifs

Description

Dans le cahier des charges, sous l'intitulé «Matières premières», et dans le document unique, sous l'intitulé «Description du produit», un ajout au texte est proposé et le texte relatif au chlorure de sodium (NaCl) a été déplacé.

Nouvelle formulation proposée:

«Chlorure de sodium (NaCl)

Le cas échéant, il peut être ajouté du $CaCl_2$ (max. 30 ml de solution à 35 % par 100 litres de lait de fromagerie) afin d'augmenter le rendement en protéines lactiques pendant la fabrication.»

Dans le cahier des charges, sous l'intitulé «Informations relatives au produit», l'ajout d'un nouveau texte est proposé:

«Le cas échéant, il peut être ajouté du $CaCl_2$ (max. 30 ml de solution à 35 % par 100 litres de lait de fromagerie) afin d'augmenter le rendement en protéines lactiques pendant la fabrication.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modification de la description de la surface

Description

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: surface fleurie. Les surfaces supérieure et inférieure sont de couleur jaune chaud avec des notes de noix brunes et gris foncé. Le bord est brun noix avec des notes gris foncé et jaune chaud.

Nouvelle formulation proposée:

«Aspect: surface fleurie bleu-vert-noir.»

La modification est proposée parce qu'il est apparu que la description de la couleur n'était pas tout à fait correcte, comme l'a fait remarquer l'Allemagne à la suite de la publication de la demande dans le cadre de la procédure d'opposition au niveau de l'Union. La modification permet de fournir une description plus précise du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Sörmlands Ädel»

Numéro de référence UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Nom**

«Sörmlands Ädel»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Suède

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 40 — Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du Penicillium roqueforti

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Sörmlands Ädel» est un fromage affiné à pâte molle et persillée ([2]), produit à partir de lait de vache entier, biologique et ayant subi une pasteurisation HTST.

Les fromages bénéficiant de l'indication protégée «Sörmlands Ädel» satisfont aux exigences suivantes:

Caractéristiques physiques:

Forme: le fromage est de forme cylindrique; son diamètre est de 19 à 21 cm et sa hauteur, de 10 à 12 cm.

Poids: 2,8 - 3,0 kg.

Affinage: 5 - 12 mois.

([2]) Selon la norme Codex 283–1978.

Caractéristiques chimiques:

Teneur en eau: 39 % - 42 %

Extrait sec: 58 % - 61 %

1,7 % - 2,4 %

Teneur en matières grasses: 31 % - 35 % (51 % - 60 % de l'extrait sec)

Protéines: 20 - 23 % (33 - 40 % de l'extrait sec)

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: surface fleurie bleu-vert-noir.

Surface tranchée: jaune homogène (NCS S1010-Y) avec des moisissures bleu-vert (NCS S5020-B30G).

Texture: molle/semi-ferme, souple.

Arôme: une base de beurre de crème acide tempéré, de cave humide avec des notes de champignon, de truffe et des notes douces de pulpe d'orange et d'orange amère.

Goût: ample, rond, crémeux et complexe. Riche sans être piquant ni amer. Notes acides avec salé et umami et notes de cave, d'écurie et de caramel. Les saveurs sont rehaussées pendant l'affinage.

Arrière-goût: arrière-goût long et plein, qui remplit la bouche entière. Umami, beurre, salinité et acidité équilibrée.

Sensation en bouche: crémeuse, pleine et ronde avec une salinité agréable et une granularité faible mais agréable.

Le «Sörmlands Ädel» appartient à la catégorie des fromages à pâte persillée acide (bleu acide). Le «Sörmlands Ädel» présente un goût complexe et un profil aromatique dans lequel les arômes et le goût créent une expérience générale harmonieuse. Le «Sörmlands Ädel» est savoureux et présente un arrière-goût long et agréable, sans l'amertume présente dans d'autres fromages à pâte persillée du type bleu acide.

Matières premières: lait entier biologique provenant de vaches des races SRB (Svensk röd och vit boskap, pie rouge de Suède), SLB (Svensk låglandsboskap, vache frisonne suédoise) et SKB (Svensk kullig boskap, vache suédoise sans corne). Les vaches sont traites deux à trois fois par jour. Le lait est refroidi jusqu'à son utilisation dans la fromagerie. Il ne doit pas dater de plus de 72 heures. La teneur en matières grasses et en protéines du lait varie entre 4,3 % et 4,6 % et entre 3,5 % et 3,7 %, respectivement, en fonction de la saison (pâturage ou alimentation à base d'un mélange fourrager) et de la composition raciale du troupeau.

Autres additifs: Ferments lactiques (Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris et Streptococcus Thermophilus), présure naturelle et culture permettant le développement de moisissures bleues (Penicillum roqueforti).

Chlorure de sodium (NaCl).

Le cas échéant, il peut être ajouté du $CaCl_2$ (max. 30 ml de solution à 35 % par 100 litres de lait de fromagerie) afin d'augmenter le rendement en protéines lactiques pendant la fabrication.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation des vaches est composée d'aliments produits biologiquement. Pendant la période d'été, de mai à septembre, les vaches sont sorties et paissent l'herbe de pâturages. Pendant la période où la croissance végétative dans les pâtures est trop faible pour assurer une production de fourrage suffisante, les vaches peuvent être nourries avec un mélange fourrager biologique composé d'ensilage, de paille, de céréales [orge (Hordeum vulgare), avoine (Avena sativa) et blé (Triticum aestivum)], de féveroles (Vicia faba), de minéraux, de sel et de chaux.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du «Sörmlands Ädel» doit avoir lieu dans l'aire mentionnée au point 4 et comprend les étapes suivantes: Les vaches sont traites, le lait subit une pasteurisation HTST et est mélangé à des bactéries lactiques et des moisissures bleues. Le caillé est rompu et moulé. Les fromages sont pressés, retournés régulièrement et salés. Afin de stimuler le développement des moisissures bleues, des canaux sont piqués dans les fromages. Les fromages sont ensuite conditionnés et affinés.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire de production du «Sörmlands Ädel» couvre la province de Södermanland.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ la réputation

☑ une qualité déterminée

☐ Autres caractéristiques du produit

Résumé du lien

Ce lien repose sur les caractéristiques spécifiques du «Sörmlands Ädel», qui sont essentiellement liées à l'origine géographique du produit.

Le lait de trois races de vaches spécifiques et l'expertise développée dans l'aire géographique confèrent au «Sörmlands Ädel» les caractéristiques suivantes: un arôme de beurre acidifié et de caves humides et un goût rond, onctueux et complexe, avec quelques notes acides et des notes de cave, d'écurie et de caramel. Le fromage est également savoureux et présente un arrière-goût long et agréable, sans l'amertume présente dans d'autres fromages à pâte persillée du type bleu acide.

Le «Sörmlands Ädel» est élaboré avec un mélange de deux souches différentes de P. roqueforti, une méthode de production propre au «Sörmlands Ädel», qui contribue à conférer au fromage un large éventail de goûts complexes.

Les caractéristiques du «Sörmlands Ädel» dépendent de l'expérience du fromager et de sa capacité à adapter le processus d'élaboration du fromage, au moyen de ses sens de la vue, du goût et du toucher, entre autres aux variations saisonnières de la teneur en matières grasses et en protéines du lait, en adaptant les durées et les températures au cours des différentes étapes de la fabrication du «Sörmlands Ädel».

Lorsque le fromage est moulé, le fromager détermine à quel moment le caillé présente la texture, la granulométrie et la teneur en liquide appropriées, de manière que les moisissures bleues et les bactéries lactiques possèdent les conditions de croissance nécessaires à la production de l'activité enzymatique requise pour la dégradation de la matière grasse du lait et donc pour le développement des caractéristiques organoleptiques du «Sörmlands Ädel».

Afin de stimuler la croissance des moisissures bleues pendant le processus d'affinage, des canaux sont piqués dans le fromage afin que de l'oxygène puisse y pénétrer et que le dioxyde de carbone s'en évacue. Le fromager règle la croissance des moisissures bleues, d'une part, par une réduction des échanges gazeux obtenue en enveloppant le fromage dans un film d'emballage plastique et, d'autre part, par une diminution de la température d'affinage du fromage.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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