Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4965)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Sörmlands Ädel»

Numero di riferimento UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Sörmlands Ädel»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Svezia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Livsmedelsverk (Ente nazionale dell'alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare e del documento unico sono considerate modifiche ordinarie ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 per i seguenti motivi:

(a) non contemplano alcuna modifica della denominazione di origine protetta o dell'uso di questa denominazione;

(b) è poco probabile che comportino un rischio che il legame di cui all'articolo 46, paragrafo 1, lettera b), per le denominazione di origine protetta cessi di esistere;

(c) Non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Rubrica

Modifica del tenore d'acqua

Descrizione

Nel disciplinare, alla rubrica «Descrizione del prodotto» e nel documento unico, alla rubrica «3.2 Descrizione del prodotto».

Disciplinare di produzione e documento unico attuali:

Caratteristiche chimiche

Tenore d'acqua: 45 %-48 %

Sostanza secca: 52 %-55 %

Tenore di sale: 2 %

Tenore di materie grasse: 32 %-34 % (58 %-65 % di materia secca)

Proteine: 21 %-23 % (38 %-44 % di materia secca)

Nuova formulazione proposta:

«Caratteristiche chimiche:

Tenore d'acqua: 39 %–42 %

Sostanza secca: 58 %–61 %

Tenore di sale: 1,7 %– 2,4 %

Tenore di materie grasse: 31 %-35 % (51 %-60 % di materia secca);

Proteine: 20 %-23 % (33 %-40 % di materia secca)»

☑ La modifica incide sul documento unico.

Rubrica

Precisazioni relative ai coadiuvanti tecnologici e agli additivi

Descrizione

Nel disciplinare di produzione, alla rubrica «Materie prime» e nel documento unico, alla rubrica «Descrizione del prodotto», si propone un'aggiunta al testo, mentre il testo relativo al cloruro di sodio (NaCl) è stato spostato.

Nuova formulazione proposta:

«Cloruro di sodio (NaCl)

Ove opportuno, può essere aggiunto $CaCl_2$ (massimo 30 ml di soluzione a 35 % per 100 litri di latte destinato alla produzione di formaggi) onde aumentare la resa lattoproteica durante la fabbricazione.»

Nel disciplinare di produzione, alla rubrica «Informazioni relative al prodotto», si propone l'aggiunta di nuovo testo:

«Ove opportuno, può essere aggiunto $CaCl_2$ (massimo 30 ml di soluzione a 35 % per 100 litri di latte destinato alla produzione di formaggi) onde aumentare la resa lattoproteica durante la fabbricazione.»

☑ La modifica incide sul documento unico.

Rubrica

Modifica della descrizione della superficie

Descrizione

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: superficie erborinata. Le facce del formaggio sono di colore giallo caldo con sfumature di colore marrone noce e grigio scuro. Lo scalzo è di colore marrone noce con sfumature grigio scure e giallo caldo.

Nuova formulazione proposta:

«Aspetto: superficie erborinata blu-verde-nera.»

La modifica è proposta, in quanto è emerso che la descrizione del colore non era del tutto accurata, come ha osservato la Germania in seguito alla pubblicazione della domanda nell'ambito della procedura di opposizione a livello dell'Unione. La modifica consente di fornire una descrizione più accurata del prodotto.

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Sörmlands Ädel»

Numero di riferimento UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Nome**

«Sörmlands Ädel»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Svezia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 40 - Formaggi a pasta erborinata e altro formaggi contenenti venature ottenute utilizzando *Penicillium roqueforti*

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

«Sörmlands Ädel» è un formaggio erborinato, a pasta molle, stagionato ([2]) prodotto con latte vaccino intero biologico pastorizzato a bassa temperatura.

Le forme di formaggio che recano l'indicazione protetta «Sörmlands Ädel» soddisfano le prescrizioni seguenti:

Caratteristiche fisiche

Forma: il formaggio ha forma cilindrica, con diametro compreso tra 19 e 21 cm e altezza compresa tra 10 e 12 cm.

Peso: 2,8–3,0 kg

Stagionatura: 5-12 mesi

([2]) A norma del Codex 283–1978.

Caratteristiche chimiche

Tenore d'acqua: 39 %–42 %

Sostanza secca: 58 %–61 %

1,7 %– 2,4 %

Tenore di materie grasse: 31 %-35 % (51 %-60 % di materia secca)

Proteine: 20 %-23 % (33 %-40 % di materia secca)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: superficie erborinata blu-verde-nera

Superficie di taglio: colore giallo omogeneo (NCS S1010-Y) con erborinatura di colore verde-bluastro (NCS S5020-B30G)

Consistenza: molle/semimolle, elastica

Aroma: l'aroma di base è di burro di crema acida temperato, di cantina umida con sentori di funghi e tartufo e lievi note di polpa di arancia e di arancia amara.

Sapore: ampio, rotondo, cremoso e complesso. Sapido pur non essendo né piccante né acido. Evoca sentori acidi con presenza di sale e umami come pure note di cantina, di stalla e di caramello. Il sapore si intensifica con la stagionatura.

Retrogusto: retrogusto lungo e pieno che riempie la bocca. Umami, burro, gusto salato e acido equilibrato.

Al palato: cremoso, pieno e rotondo con un gusto gradevolmente salato e una lieve ma gradevole granulosità.

Il «Sörmlands Ädel» appartiene alla categoria dei formaggi erborinati a pasta acida. Presenta un sapore e un aroma complessi che creano un'esperienza nel complesso armoniosa. Il «Sörmlands Ädel» è sapido e possiede un retrogusto lungo e gradevole privo del gusto amaro riscontrabile in altri formaggi erborinati stagionati del tipo a pasta acida.

Materie prime: latte intero biologico proveniente da vacche di razza Pezzata rossa svedese (Svensk röd och vit boskap, SRB), Frisona svedese (Svensk låglandsboskap, SLB) e Swedish Polled (Svensk kullig boskap, SKB). Le vacche vengono munte 2-3 volte al giorno. Il latte viene raffreddato fino al momento in cui è utilizzato nel caseificio. Il latte non deve essere stato munto più di 72 ore prima. Il tenore di materie grasse e quello di proteine del latte variano rispettivamente tra il 4,3 % e il 4,6 % e tra il 3,5 % e il 3,7 % a seconda della stagione (messa al pascolo o utilizzo di una miscela per l'alimentazione) e della composizione della mandria in termini di razze.

Altri additivi: fermenti lattici (*Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris* e *Streptococcus thermophilus*), caglio naturale e coltura di *Penicillium roqueforti*.

Cloruro di sodio (NaCl)

Ove opportuno, può essere aggiunto $CaCl_2$ (massimo 30 ml di soluzione a 35 % per 100 litri di latte destinato alla produzione di formaggi) onde aumentare la resa lattoproteica durante la fabbricazione.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione delle vacche è costituita da mangimi ottenuti da produzione biologica. Nel periodo estivo, da maggio a settembre, le vacche vivono all'aperto e pascolano l'erba dei prati. Nel periodo in cui l'erba dei pascoli non garantisce un'alimentazione sufficiente, le vacche possono essere nutrite con una miscela biologica composta da insilato, paglia, cereali (orzo (*Hordeum vulgare*), avena (*Avena sativa*) e frumento (*Triticum aestivum*)), fave (*Vicia faba*), minerali, sale e calce.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del «Sörmlands Ädel» deve aver luogo nella zona delimitata di cui al punto 4 e comprende le fasi seguenti: mungitura delle vacche, pastorizzazione del latte a bassa temperatura e aggiunta della coltura di batteri acido-lattici e di Penicillium roqueforti. La cagliata viene tagliata e messa in forma. Le forme di formaggio sono pressate, girate regolarmente e salate. La formazione dell'erborinatura è stimolata da aperture praticate nelle forme di formaggio. Le forme di formaggio sono quindi confezionate e messe a stagionare.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione del «Sörmlands Ädel» è costituita dalla provincia di Södermanland.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ La reputazione

☑ Una qualità determinata

☐ Altre caratteristiche del prodotto

Sintesi del legame

Il legame si basa sulle caratteristiche peculiari del «Sörmlands Ädel», che sono per lo più attribuibili alla sua origine geografica.

Grazie al latte prodotto da tre razze specifiche e alle competenze che si sono sviluppate nella zona geografica, il «Sörmlands Ädel» ha acquisito le specificità seguenti: un aroma di burro di crema acida e di cantina umida con un sapore rotondo, cremoso e complesso con note acide e con sentori di cantina, stalla e caramello. Il formaggio è altresì sapido con un retrogusto lungo e gradevole privo del gusto amaro riscontrabile in altri formaggi a pasta erborinata stagionati del tipo blu a pasta acida.

Il «Sörmlands Ädel» è prodotto con una miscela di due ceppi diversi di *Penicillium roqueforti* utilizzando un metodo di produzione esclusivo che infonde al formaggio una gamma di sapori ampia e complessa.

Le caratteristiche del «Sörmlands Ädel» dipendono dall'esperienza del casaro e dalla sua abilità nell'adattare il processo di caseificazione, ad esempio alle variazioni stagionali del tenore di materie grasse e del tenore di proteine del latte, affidandosi al proprio senso della vista, dell'olfatto e del tatto. A tale scopo si adattano i tempi e la temperatura delle diverse fasi di produzione del «Sörmlands Ädel».

Durante la formatura il casaro stabilisce il momento in cui il caglio possiede la consistenza, la granulosità e il tasso di umidità giusti affinché l'erborinatura e i batteri acido-lattici abbiano le condizioni necessarie per produrre l'attività enzimatica richiesta per scomporre i grassi del latte e quindi per sviluppare le caratteristiche organolettiche del «Sörmlands Ädel».

Al fine di stimolare la formazione dell'erborinatura durante la stagionatura vengono praticate delle aperture nel formaggio in modo che l'ossigeno possa penetrarvi e possa essere rilasciata l'anidride carbonica. Il casaro regola l'incremento dell'erborinatura, da una parte, avvolgendo il formaggio in una pellicola specifica in modo da ridurre lo scambio di gas e, dall'altra, riducendo la temperatura di stagionatura del formaggio.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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