C/2025/4965

9.9.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4965)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Sörmlands Ädel"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Isem il-prodott**

"Sörmlands Ädel"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ IĠP

☐ DOP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Iżvezja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Aġenzija Nazzjonali tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tad-dokument uniku huma emendi standard skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 għar-raġunijiet li ġejjin:

(a) ma jinkludux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem;

(b) ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta msemmija fl-Artikolu 46(1)(b) għad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti;

(c) ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Intestatura

Bidla fil-kontenut ta' ndewwa

Deskrizzjoni

Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, taħt l-intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott", u fid-dokument uniku, taħt l-intestatura "3.2. Deskrizzjoni tal-prodott".

Speċifikazzjoni tal-prodott/dokument uniku attwali:

Proprjetajiet kimiċi:

Kontenut ta' ndewwa: 45 – 48 %

Kontenut ta' materja niexfa: 52 – 55 %

Kontenut ta' melħ: 2 %

Kontenut ta' xaħam: 32–34 % (58–65 % ta' materja niexfa)

Proteini: 21–23 % (38–44 % ta' materja niexfa)

Formulazzjoni ġdida proposta:

"Proprjetajiet kimiċi:

Kontenut ta' ndewwa: 39 – 42 %

Kontenut ta' materja niexfa: 58 – 61 %

Kontenut ta' melħ: 1,7 – 2,4 %

Kontenut ta' xaħam: 31–35 % (51–60 % ta' materja niexfa)

Proteini: 20–23 % (33–40 % ta' materja niexfa)"

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

Kjarifika dwar għajnuniet tal-ipproċessar/addittivi

Deskrizzjoni

Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, taħt l-intestatura "Materja prima", u fid-dokument uniku, taħt l-intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott", ġiet proposta żieda mat-test u t-test taħt "Melħ tat-tisjir (NaCl)" ġie mċaqlaq xi mkien ieħor.

Formulazzjoni ġdida proposta:

"Melħ tat-tisjir (NaCl)

Jekk ikun meħtieġ, tista' tiżdied $CaCl_2$ (massimu ta' 30 ml ta' 35 % ta' soluzzjoni għal kull 100 litru ta' ħalib tal-ġobon) biex jiżdied ir-rendiment tal-proteini tal-ħalib waqt il-produzzjoni tal-ġobon."

Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, taħt l-intestatura "Informazzjoni dwar il-prodott", huwa propost li jinżied test ġdid:

"Jekk ikun meħtieġ, tista' tiżdied $CaCl_2$ (massimu ta' 30 ml ta' 35 % ta' soluzzjoni għal kull 100 litru ta' ħalib tal-ġobon) biex jiżdied ir-rendiment tal-proteini tal-ħalib waqt il-produzzjoni tal-ġobon."

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

Tibdil tad-deskrizzjoni tal-wiċċ

Deskrizzjoni

Karatteristiċi organolettiċi:

Dehra: Wiċċ: Floreali. In-naħa ta' fuq u ta' isfel tal-ġobon huma ta' lewn isfar moħmi b'kulur kannella lewn il-ġewż u sfumaturi griżi skuri. It-tarf huwa kannella lewn il-ġewż bi sfumaturi ta' kulur griż skur u isfar moħmi.

Formulazzjoni ġdida proposta:

"Dehra: Wiċċ: Floreali blu-aħdar-iswed."

L-emenda hi proposta għaliex sar evidenti li d-deskrizzjoni tal-kulur ma kienx korrett għalkollox, kif osservat il-Ġermanja wara l-pubblikazzjoni tal-applikazzjoni waqt il-proċedura ta' oppożizzjoni fl-istadju tal-Unjoni. L-emenda tipprovdi deskrizzjoni aktar preċiża tal-prodott.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Sörmlands Ädel"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Isem**

"Sörmlands Ädel"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Iżvezja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0406 40 — Ġobon tat-tursina u tipi oħra ta' ġobon li għandhom il-vini prodotti bil-*Penicillium roqueforti*

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Is-"Sörmlands Ädel" huwa ġobon artab, matur u bil-vini [2] magħmul minn ħalib tal-baqra sħiħ, organiku u pastorizzat f'temperatura baxxa.

Il-ġobnijiet bl-indikazzjoni protetta "Sörmlands Ädel" jissodisfaw ir-rekwiżiti li ġejjin:

Proprjetajiet fiżiċi:

Forma: Il-ġobon huwa ċilindriku u għandu dijametru ta' 19–21 cm u għoli ta' 10–12 cm.

Piż: 2,8 – 3,0 kg

Perjodu tal-maturazzjoni: 5–12-il xahar

[2] [1] Skont l-Istandards tal-Codex 283–1978.

Proprjetajiet kimiċi:

Kontenut ta' ndewwa: 39 – 42 %

Kontenut ta' materja niexfa: 58 – 61 %

Kontenut ta' melħ: 1,7 – 2,4 %

Kontenut ta' xaħam: 31–35 % (51–60 % ta' materja niexfa)

Proteini: 20–23 % (33–40 % ta' materja niexfa)

Karatteristiċi organolettiċi:

Dehra: Wiċċ: Floreali blu-aħdar-iswed.

Wiċċ maqtugħ: Isfar omoġenju (NCS S1010-Y) b'moffa ħadra fil-blu (NCS S5020-B30G).

Konsistenza: Konsistenza elastika ratba jew semiratba.

Aroma: Aroma bażika ta' butir tal-krema qarsa b'temperatura moderata, kantina umda b'noti ta' faqqiegħ u tartufi u noti moderati ta' polpa tal-larinġ u oranġjo morr.

Togħma: Miftuħa, bilanċjata, kremuża u kumplessa. Bnin bla ma jkun qawwi jew aċiduż wisq. Noti aċidużi bil-melħ u l-umami kif ukoll noti ta' kantina, stalla u karamella. It-togħma tintensifika matul il-maturazzjoni.

It-togħma li tibqa' fil-palat: Togħma persistenti u sħiħa li timla l-ħalq kollu. Umami, butir, melħ ibbilanċjat u aċidità.

Sensazzjoni fil-ħalq: Kremuża, mimlija u bilanċjata bi mluħa pjaċevoli u ħarira mrammla b'mod pjaċevoli.

Is-"Sörmlands Ädel" jappartjeni għall-kategorija tal-ġobon aċiduż bil-vini blu (bleu acid). Għandu togħma u aroma kumplessi li joħolqu esperjenza armonjuża b'mod ġenerali. Is-"Sörmlands Ädel" huwa bnin u għandu togħma persistenti u pjaċevoli li tibqa' fil-ħalq mingħajr l-imrar li jinstab f'ġobnijiet oħra mmaturati bil-vina blu tat-tip bleu acid.

Materja prima: Ħalib sħiħ organiku minn baqar tar-razez ħomor bl-abjad Żvediżi (Svensk röd och vit boskap, SRB), Friesian Żvediżi (Svensk låglandsboskap, SLB) u Polled Żvediżi (Svensk kullig boskap, SKB). Il-baqar jinħalbu minn darbtejn sa tliet darbiet kuljum. Il-ħalib jinżamm imkessaħ sakemm jintuża fl-azjenda tal-ġobon. Il-ħalib ma għandux ikollu aktar minn 72 siegħa. Il-kontenut tax-xaħam u tal-proteini tal-ħalib ivarja bejn 4,3 % u 4,6 % u 3,5 % u 3,7 %, rispettivament, skont l-istaġun (ir-ragħa jew l-għalf b'taħlita tal-għalf) u l-kompożizzjoni tar-razza tal-merħla.

Addittivi oħrajn: Kulturi starter mesofiliċi (*Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris* u *Streptococcus thermophilus*), tames naturali u kultura tal-moffa blu (*Penicillium roqueforti*).

Melħ tat-tisjir (NaCl)

Jekk ikun meħtieġ, tista' tiżdied $CaCl_2$ (massimu ta' 30 ml ta' 35 % ta' soluzzjoni għal kull 100 litru ta' ħalib tal-ġobon) biex jiżdied ir-rendiment tal-proteini tal-ħalib waqt il-produzzjoni tal-ġobon.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss).*

Id-dieta tal-baqar hija magħmula minn għalf li jiġi prodott b'mod organiku. Matul il-perjodu tas-sajf, minn Mejju sa Settembru, il-baqar jinżammu fil-beraħ u jirgħu fuq il-ħaxix mill-mergħat. Matul il-perjodu meta l-mergħat ma jipproduċux biżżejjed ħaxix biex ikun hemm għalf suffiċjenti, il-baqar jistgħu jiġu mitmugħa taħlita ta' għalf organiku li tikkonsisti f'silaġġ, tiben, ċereali (xgħir (*Hordeum vulgare*), ħafur (*Avena sativa*) u qamħ (*Triticum aestivum*), fażola tal-foraġġ (*Vicia faba*), minerali, melħ u ġir.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni tas-"Sörmlands Ädel" għandha ssir fiż-żona ddefinita fil-punt 4 u tinkludi l-passi li ġejjin: Il-baqar jinħalbu u l-ħalib huwa pastorizzat f'temperatura baxxa u mħallat mal-batterji tal-aċidu lattiku u l-kultura tal-moffa blu. Il-baqta tinqata' u tiġi ffurmata. Il-ġobon jiġi ppressat, jiddawwar regolarment u jitmellaħ. It-tkabbir tal-moffa blu huwa stimulat billi jsiru fetħiet fil-ġobnijiet. Il-ġobnijiet imbagħad jitgeżwru u jitħallew jimmaturaw.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-produzzjoni tas-"Sörmlands Ädel" tkopri l-provinċja ta' Södermanland.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☑ kwalità distintiva

☐ Karatteristiċi oħra tal-prodott

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta hija bbażata fuq il-karatteristiċi speċifiċi tas-"Sörmlands Ädel", li huma prinċipalment attribwibbli għall-oriġini ġeografika tiegħu.

Bis-saħħa tal-ħalib minn tliet razez speċifiċi ta' baqar u l-għarfien espert żviluppat fiż-żona ġeografika, is-"Sörmlands Ädel" kiseb l-ispeċifiċitajiet li ġejjin: aroma ta' butir tal-krema qarsa u ta' kantina umda u togħma bbilanċjata, kremuża u kumplessa b'xi noti aċidużi kif ukoll noti ta' kantina, stalla u karamella. Il-ġobon huwa bnin b'togħma persistenti u pjaċevoli li ddum fil-ħalq mingħajr l-imrar li jinstab f'ġobnijiet oħra mmaturati bil-vina blu tat-tip bleu acid.

Is-"Sörmlands Ädel" huwa magħmul minn taħlita ta' żewġ razez differenti ta' P. roqueforti, metodu ta' produzzjoni li huwa uniku għas-"Sörmlands Ädel" u jagħti lill-ġobon spettru ta' togħmiet wiesa' u kumpless.

Il-karatteristiċi tas-"Sörmlands Ädel" jiddependu mill-esperjenza u l-kapaċità tal-produtturi tal-ġobon li jadattaw il-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon billi jiddependu fuq is-sens tal-vista, tat-tgħim u tal-mess tagħhom, pereżempju għal varjazzjonijiet staġjonali fil-kontenut tax-xaħam u tal-proteini tal-ħalib. Dan isir billi jiġu varjati l-ħin u t-temperatura matul l-istadji differenti tal-produzzjoni tas-"Sörmlands Ädel".

Meta l-ġobon jiġi ffurmat, il-produttur tal-ġobon jiddetermina meta l-baqta jkollha s-sawra, id-daqs tal-partikoli u l-kontenut ta' ndewwa kif suppost biex il-moffa blu u l-batterji tal-aċidu lattiku jkollhom il-kundizzjonijiet ta' tkabbir neċessarju għall-produzzjoni tal-attività enżimatika meħtieġa biex jitkisser ix-xaħam tal-ħalib u konsegwentament jiġu żviluppati l-karatteristiċi organolettiċi tas-"Sörmlands Ädel".

Biex jiġi stimulat it-tkabbir tal-moffa blu matul il-proċess ta' maturazzjoni, isiru fetħiet fil-ġobon sabiex l-ossiġenu jkun jista' jippenetra l-ġobon u d-diossidu tal-karbonju jkun jista' jiġi rilaxxat. Il-produttur tal-ġobon jirregola r-rata ta' tkabbir tal-moffa blu billi, minn naħa, inaqqas l-iskambju tal-gass billi jqiegħed il-ġobon f'rita tal-plastik u, min-naħa l-oħra, inaqqas it-temperatura tal-maturazzjoni tal-ġobon.

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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