C/2025/4965

9.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4965)

MEDEDELING OVER DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Sörmlands Ädel"

EU-referentie: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Naam van het product**

Sörmlands Ädel

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BGA

☐ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ agrarische producten

☐ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Zweden

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Livsmedelsverket (Inspectie van voedings- en geneesmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier en van het enig document zijn om de volgende redenen standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143:

(a) zij houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of van het gebruik van die benaming;

(b) het is onwaarschijnlijk dat zij het in artikel 46, lid 1, onder b), bedoelde verband voor beschermde oorsprongsbenamingen tenietdoen;

(c) ze brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27 van 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Rubriek

Verandering in vochtgehalte

Beschrijving

In het productdossier, onder de rubriek "Beschrijving van het product", en in het enig document onder "3.2 Beschrijving van het product".

Huidig productdossier/enig document:

Chemische kenmerken:

Vochtgehalte: 45-48 %

Drogestofgehalte: 52-55 %

Zoutgehalte: 2 %

Vetgehalte: 32-34 % (58-65 % van de droge stof)

Eiwitgehalte: 21-23 % (38-44 % van de droge stof)

Voorgestelde nieuwe tekst:

"Chemische kenmerken:

Vochtgehalte: 39-42 %

Drogestofgehalte: 58-61 %

Zoutgehalte: 1,7-2,4 %

Vetgehalte: 31-35 % (51-60 % van de droge stof)

Eiwitgehalte: 20-23 % (33-40 % van de droge stof)"

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Rubriek

Verduidelijking betreffende technische hulpstoffen/additieven

Beschrijving

In het productdossier, onder de rubriek "Grondstoffen", en in het enig document onder het kopje "Beschrijving van het product" is een toevoeging aan de tekst voorgesteld en is de tekst over keukenzout (NaCl) verplaatst.

Voorgestelde nieuwe tekst:

"Keukenzout (NaCl)

Desgewenst mag $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 %-oplossing per 100 liter melk) worden toegevoegd om de melkeiwit-opbrengst tijdens het stremmen te verhogen."

In het productdossier wordt onder het kopje "Details van het product" voorgesteld een nieuwe tekst toe te voegen:

"Desgewenst mag $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 % -oplossing per 100 liter melk) worden toegevoegd om de melkeiwit-opbrengst tijdens het stremmen te verhogen."

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Rubriek

Wijziging van de beschrijving van de korst

Beschrijving

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk: bloemig oppervlak. De boven- en onderkant van de kaas zijn warmgeel met walnootbruine en donkergrijze tinten. De rand is walnootbruin met donkergrijze en warmgele tinten.

Voorgestelde nieuwe tekst:

"Uiterlijk: bloemig blauw-groen-zwart oppervlak."

De wijziging wordt voorgesteld omdat duidelijk werd dat de kleurbeschrijving niet helemaal juist was, zoals Duitsland na de bekendmaking van de aanvraag heeft opgemerkt tijdens de bezwaarprocedure op Unieniveau. De wijziging geeft een betere beschrijving van het product.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Sörmlands Ädel"

EU-referentie: PGI-SE-02629-AM01 — 18.6.2025

1. **Naam**

Sörmlands Ädel

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Zweden

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 40 — blauw-groen geaderde kaas en andere kaas die aders bevat die zijn verkregen door gebruik te maken van Penicillium roqueforti

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Sörmlands Ädel" is een zachte, rijpe blauwgeaderde kaas ([2]), gemaakt van laaggepasteuriseerde biologische volle koemelk.

Kazen met de beschermde aanduiding "Sörmlands Ädel" voldoen aan de volgende eisen:

Morfologische kenmerken:

Vorm: de kaas is cilindrisch en heeft een diameter van 19-21 cm en een hoogte van 10-12 cm

Gewicht: 2,8 – 3,0 kg

Rijpingsperiode: 5-12 maanden

([2]) Volgens Codex-norm 283–1978.

Chemische kenmerken:

Vochtgehalte: 39-42 %

Drogestofgehalte: 58-61 %

Zoutgehalte: 1,7-2,4 %

Vetgehalte: 31-35 % (51-60 % van de droge stof)

Eiwitgehalte: 20-23 % (33-40 % van de droge stof)

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk: bloemig blauw-groen-zwart oppervlak."

Snijvlak: homogeen geel (NCS S1010-Y) met blauwgroene schimmel (NCS S5020-B30G).

Consistentie: zacht/halfzacht, elastische consistentie.

Geur: een basisaroma van op temperatuur gebrachte zureroomboter, vochtige kelder met toetsen van champignon en truffel en milde toetsen van sinaasappelvruchtvlees en pomerans.

Smaak: breed, rond, romig en complex. Smaakvol, zonder scherp te zijn. Zure toetsen met zoutheid en umami, alsook toetsen van kelder, stal en karamel. De smaak wordt intenser tijdens de rijping.

Nasmaak: lange en volle nasmaak die de hele mond vult. Umami, boter, evenwicht tussen zout en zuur.

Mondgevoel: romig, vol en rond met aangename zoutheid en lichte maar aangename korreligheid.

“Sörmlands Ädel” behoort tot de categorie zure blauwgeaderde kazen (bleu acid). De kaas heeft een complexe smaak en een complex aroma die over het geheel genomen een harmonieuze ervaring opleveren. “Sörmlands Ädel” heeft een volle smaak en een lange, aangename nasmaak zonder de bitterheid van andere gerijpte blauwgeaderde kazen van het type bleu acid.

Grondstoffen: biologische volle melk van koeien van de rassen Svensk röd och vit boskap (SRB), Svensk låglandsboskap (SLB) en Svensk kullig boskap (SKB). De koeien worden 2-3 keer per dag gemolken. De melk wordt gekoeld totdat ze in de kaasmakerij wordt gebruikt. De melk mag niet meer dan 72 uur oud zijn. Het vetgehalte en het eiwitgehalte van de melk variëren van respectievelijk 4,3 % tot 4,6 % en 3,5 % tot 3,7 %, afhankelijk van het seizoen (beweiding of voedering met een voedermengsel) en de rassamenstelling van de kudde.

Overige toevoegingen: Melkzuurbacteriën (Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris en Streptococcus thermophilus), natuurlijk stremsel en blauwschimmelcultuur (Penicillium roqueforti).

Keukenzout (NaCl)

Desgewenst mag $CaCl_2$ (max. 30 ml 35 %-oplossing per 100 liter melk) worden toegevoegd om de melkeiwit-opbrengst tijdens het stremmen te verhogen.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het voer van de koeien bestaat uit biologisch geproduceerd voeder. In de zomer, van mei tot september, worden de koeien in de openlucht gehouden en grazen ze op weidegrond. In de periode waarin de weiden te weinig gras produceren om voldoende voeder te leveren, kunnen de koeien een biologisch voedermengsel krijgen dat bestaat uit kuilvoer, stro, granen (gerst (Hordeum vulgare), haver (Avena sativa) en tarwe (Triticum aestivum)), voederbonen (Vicia faba), mineralen, zout en kalk.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van “Sörmlands Ädel” vindt plaats in het in punt 4 afgebakende gebied en omvat de volgende stappen: De koeien worden gemolken en de melk wordt na lage pasteurisatie vermengd met melkzuurbacteriën en blauwschimmelcultuur. De wrongel wordt gesneden en gevormd. De kazen worden geperst, regelmatig gedraaid en gezouten. De groei van de blauwe schimmel wordt gestimuleerd door openingen in de kazen te maken. De kazen worden vervolgens verpakt en gerijpt.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels voor de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productiegebied van "Sörmlands Ädel" bestrijkt de Zweedse provincie Södermanland.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ reputatie

☑ een bepaalde kwaliteit

☐ andere kenmerken van het product

Samenvatting van het verband

Het verband is gebaseerd op de specifieke kenmerken van "Sörmlands Ädel", die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische oorsprong ervan.

Dankzij de melk van drie specifieke rassen en de knowhow die in het geografische gebied is ontwikkeld, heeft "Sörmlands Ädel" de volgende specifieke kenmerken verworven: een aroma van zureroomboter en vochtige kelder en een ronde, romige en complexe smaak met enkele zure toetsen en toetsen van kelder, stal en karamel. De kaas is bovendien smaakvol en heeft een lange, aangename nasmaak zonder de bitterheid van andere gerijpte blauwgeaderde kazen van het type bleu acid.

"Sörmlands Ädel" wordt bereid met een mengsel van twee verschillende stammen van P. roqueforti, een productiemethode die uniek is voor "Sörmlands Ädel" en de kaas een breed en complex smaakspectrum geeft.

De kenmerken van "Sörmlands Ädel" hangen af van de ervaring van de kaasmaker en van zijn vermogen om het kaasbereidingsproces door te kijken, proeven of voelen aan te passen, bijvoorbeeld aan seizoensgebonden variaties in het vet- en eiwitgehalte van de melk. Dit gebeurt door de tijdsduur en de temperatuur te laten variëren tijdens de verschillende productiestappen van "Sörmlands Ädel".

Wanneer de kaas wordt gevormd bepaalt de kaasmaker wanneer de textuur, deeltjesgrootte en vochtgehalte van de wrongel juist zijn om de vereiste groeiomstandigheden te bieden voor de blauwe schimmel en de melkzuurbacteriën zodat de enzymatische activiteit te verkrijgen die nodig is om de melk af te breken tot melkvet en bijgevolg voor de ontwikkeling van de organoleptische kenmerken van "Sörmlands Ädel".

Om de groei van de blauwe schimmel tijdens het rijpingsproces te stimuleren, worden er openingen in de kaas gemaakt zodat er zuurstof in de kaas kan doordringen en koolstofdioxide kan vrijkomen. De kaasmaker reguleert de groeisnelheid van de blauwe schimmel, enerzijds door de gasuitwisseling te verminderen door een speciale film aan te brengen op de kaas, en anderzijds door de rijpingstemperatuur van de kaas te verlagen.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (url)

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