C/2025/4965

9.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4965)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Sörmlands Ädel»

Número de referência UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18 de junho de 2025

1. **Nome do produto**

Sörmlands Ädel

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Suécia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Instituto Nacional da Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações e do documento único são alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, pelos seguintes motivos:

(a) Não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da utilização desse nome;

(b) Não criam o risco de anular a relação a que se refere o artigo 46.º, n.º 1, alínea b), tratando-se de denominações de origem protegidas;

(c) Não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Rubrica

Alteração do teor de humidade

Descrição

No caderno de especificações, na rubrica «Descrição do produto» e no documento único, no ponto «3.2. Descrição do produto».

Caderno de especificações/documento único em vigor:

Propriedades químicas:

Teor de humidade: 45 %–48 %

Teor de matéria seca: 52 %–55 %

Teor de sal: 2 %

Teor de matéria gorda: 32 %–34 % (58 %–65 % da matéria seca)

Proteínas: 21 %–23 % (38 %–44 % da matéria seca)

Nova redação proposta:

«Características químicas:

Teor de humidade: 39 %–42 %

Teor de matéria seca: 58 %–61 %

Teor de sal: 1,7 %– 2,4 %

Teor de matéria gorda: 31 %–35 % (51 %–60 % da matéria seca)

Proteínas: 20 %–23 % (33 %–40 % da matéria seca)»

☑ A alteração afeta o documento único.

Rubrica

Clarificação relativa aos auxiliares tecnológicos/aditivos

Descrição

No caderno de especificações, na rubrica «Matérias-primas», e no documento único, no ponto relativo à «Descrição do produto», propõe-se um aditamento ao texto e a informação relativa ao «sal de cozinha (NaCl)» é transferida para outro local.

Nova redação proposta:

«Sal de cozinha (NaCl)

Se necessário, pode adicionar-se $CaCl_2$ (máx. 30 ml de solução a 35 % por 100 litros de leite) para aumentar o rendimento das proteínas do leite durante a produção do queijo.»

No caderno de especificações, na rubrica «Informações sobre o produto», propõe-se o aditamento do seguinte texto:

«Se necessário, pode adicionar-se $CaCl_2$ (máx. 30 ml de solução a 35 % por 100 litros de leite) para aumentar o rendimento das proteínas do leite durante a produção do queijo.»

☑ A alteração afeta o documento único.

Rubrica

Alteração da descrição da crosta

Descrição

Características organoléticas:

Aspeto: crosta florida. O topo e a base do queijo são de cor amarela quente, com matizes castanho-noz e cinzento--escuro. O bordo é castanho-noz, com matizes cinzento-escuro e amarelo-quente.

Nova redação proposta:

«Aspeto: crosta florida azul-verde-preto.»

A alteração é proposta porque se tornou evidente que a descrição da cor não estava totalmente correta, tal como salientado pela Alemanha após a publicação do pedido, durante o procedimento de oposição na fase a nível da União. A alteração fornece uma descrição mais precisa do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Sörmlands Ädel»

Número de referência UE: PGI-SE-02629-AM01 — 18 de junho de 2025

1. **Nome**

Sörmlands Ädel

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Suécia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 40 — Queijos de pasta azul (mofada) e outros queijos que apresentem veios obtidos utilizando *Penicillium roqueforti*

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Sörmlands Ädel» é um queijo curado, de pasta azul e mole ([2]), fabricado com leite gordo de vaca biológico submetido a pasteurização rápida.

Os queijos com a indicação geográfica protegida «Sörmlands Ädel» satisfazem os seguintes requisitos:

Propriedades físicas:

Forma: queijo cilíndrico, com 19 a 21 cm de diâmetro e 10 a 12 cm de altura;

Peso: entre 2,8 e 3,0 kg;

Período de cura: entre 5 e 12 meses.

([2]) Em conformidade com a norma do Codex 283-1978.

Propriedades químicas:

Teor de humidade: 39 %–42 %

Teor de matéria seca: 58 %–61 %

Teor de sal: 1,7 %– 2,4 %

Teor de matéria gorda: 31 %–35 % (51 %–60 % da matéria seca)

Proteínas: 20 %–23 % (33 %–40 % da matéria seca)

Características organoléticas:

Aspeto: crosta florida azul-verde-preto.

Secção: de cor amarela homogénea (NCS S1010-Y) com bolores azuis-esverdeados (NCS S5020-B30G).

Consistência: mole ou semimole, elástica.

Aroma: um aroma de base de manteiga de nata acidificada temperada e de cave húmida, com notas de cogumelos e de trufas, a que se juntam notas suaves de polpa de laranja e de laranja-amarga.

Sabor: amplo, redondo, cremoso e complexo. Sápido, sem ser picante nem ácido. Notas ácidas, com sabor salgado e umami, bem como notas de cave, de estrebaria e de caramelo. Os sabores intensificam-se durante a cura.

Gosto residual: sensação longa e plena em toda a boca. Umami e manteiga, com salinidade e acidez equilibradas.

Sensação na boca: cremosa, plena e redonda, com salinidade e alguma granulosidade agradáveis.

O «Sörmlands Ädel» pertence à categoria dos queijos ácidos de pasta azul. Apresenta um sabor complexo e um perfil aromático que criam uma experiência geral harmoniosa; é apaladado, com um fim de boca longo e agradável, sem o amargor que se encontra noutros queijos curados de pasta azul do tipo ácido.

Matérias-primas: leite gordo biológico proveniente de vacas das seguintes raças bovinas: Svensk röd och vit boskap, SRB (vermelha-e-branca-sueca); Svensk låglandsboskap, SLB (frísia-sueca); Svensk kullig boskap, SKB (mocha-sueca). As vacas são ordenhadas duas a três vezes por dia. O leite é refrigerado até à sua utilização na queijaria, sem que decorram mais de 72 horas desde a ordenha. O teor de matéria gorda e o teor de proteínas do leite variam, respetivamente, entre 4,3 % e 4,6 % e entre 3,5 % e 3,7 %, consoante a estação (pastoreio ou alimentação com uma mistura de alimentos) e a composição racial do efetivo.

Outros aditivos: Bactérias lácticas mesófilas (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* e *Streptococcus thermophilus*), coalho natural e cultura que permite o desenvolvimento de bolores azuis (*Penicillium roqueforti*).

Sal de cozinha (NaCl)

Se necessário, pode adicionar-se $CaCl_2$ (máx. 30 ml de solução a 35 % por 100 litros de leite) para aumentar o rendimento das proteínas do leite durante a produção do queijo.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida).*

As vacas são alimentadas com alimentos biológicos para animais. Durante o período estival, de maio a setembro, as vacas estão ao ar livre e pastam a erva dos prados. Durante o período em que o crescimento vegetativo não assegura a produção de forragem suficiente, as vacas podem ser alimentadas com uma mistura de alimentos biológicos para animais constituída por silagem, palha, cereais [cevada (*Hordeum vulgare*), aveia (*Avena sativa*) e trigo (*Triticum aestivum*)], favarolas (*Vicia faba*), minerais, sal e cal.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do «Sörmlands Ädel» deve ter lugar na área definida no ponto 4 e inclui as seguintes etapas: ordenha das vacas, pasteurização rápida do leite e mistura com as bactérias lácticas e a cultura de bolores azuis; corte e encinchamento da coalhada. Prensagem dos queijos, que são virados regularmente e salgados. A fim de estimular o desenvolvimento de bolores azuis, fazem-se furos nos queijos. Em seguida, os queijos são acondicionados e ficam a curar.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção do «Sörmlands Ädel» abrange a província de Södermanland.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☐ Outras características do produto

Resumo da relação

A relação baseia-se nas características específicas do «Sörmlands Ädel», principalmente atribuíveis à sua origem geográfica.

Graças ao leite de três raças de vacas específicas e aos saberes aperfeiçoados na área geográfica, o «Sörmlands Ädel» adquiriu as seguintes especificidades: aroma de manteiga de nata acidificada e de cave húmida, sabor redondo, cremoso e complexo, com algumas notas ácidas, bem como notas de cave, de estrebaria e de caramelo. O queijo é também apaladado, com um fim de boca longo e agradável, sem o amargor que se encontra noutros queijos curados de pasta azul do tipo ácido.

O «Sörmlands Ädel» é fabricado com uma mistura de duas estirpes diferentes de *Penicillium roqueforti*, método de produção exclusivo que confere ao queijo um perfil gustativo amplo e complexo.

As características do «Sörmlands Ädel» dependem da experiência do queijeiro e da sua capacidade para adaptar o processo de fabrico do queijo — utilizando a visão, o paladar e o tato —, por exemplo, às variações sazonais do teor de matéria gorda e do teor de proteínas do leite. Para o efeito, adapta-se a duração e a temperatura ao longo das diferentes fases de produção do «Sörmlands Ädel».

Quando o queijo é moldado, o queijeiro determina o momento em que a coalhada apresenta a textura, a granulometria e o teor de humidade adequados para que os bolores azuis e as bactérias lácticas possam produzir a atividade enzimática necessária à degradação da matéria gorda do leite e, consequentemente, ao desenvolvimento das características organoléticas do «Sörmlands Ädel».

A fim de estimular o desenvolvimento de bolores azuis durante o processo de cura, fazem-se furos no queijo, para que o oxigénio possa penetrar no interior e para que se liberte dióxido de carbono. O queijeiro regula o desenvolvimento dos bolores azuis, por um lado, reduzindo as trocas gasosas, envolvendo o queijo numa película de plástico, e, por outro, diminuindo a temperatura de cura do queijo.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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