C/2025/4965

9.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4965)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143.)

”Sörmlands Ädel”

EU-referensnummer: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Produktens namn**

Sörmlands Ädel

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SGB

☐ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Sverige

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Livsmedelsverket

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av specifikationen och det sammanfattande dokumentet är standardändringar enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 av följande skäl:

(a) De inbegriper inte någon ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller av användningen av det namnet.

(b) Det är osannolikt att de innebär en risk för att det samband som avses i artikel 46.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar inte längre uppfylls.

(c) De innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av vattenhalt

Beskrivning

I Produktspecifikationen, under rubrik ”Produktbeskrivning”, samt i Sammanfattande dokumentet under ”3.2 Beskrivning av produkten”.

Nuvarande produktspecifikation/sammanfattande dokument:

Kemiska egenskaper:

Vattenhalt: 45-48 %

Torrsubstans: 52-55 %

Salthalt: 2 %

Fetthalt: 32-34 % (58-65 % av torrsubstansen)

Protein: 21-23 % (38-44 % av torrsubstansen

Föreslagen ny lydelse:

”Kemiska egenskaper:

Vattenhalt: 39-42 %

Torrsubstans: 58-61 %

Salthalt: 1,7-2,4 %

Fetthalt: 31-35 % (51-60 % av torrsubstansen)

Protein: 20-23 % (33-40 % av torrsubstansen)”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet

Rubrik

Förtydligande angående processhjälpmedel/tillsats

Beskrivning

I Produktspecifikationen, under rubrik ”Råvaror”, och i det sammanfattande dokumentet under rubrik ”Beskrivning av produkten” har ett tillägg i texten föreslagits, och texten om Koksalt (NaCl) har flyttats.

Föreslagen ny lydelse:

”Koksalt (NaCl)

Vid behov får $CaCl_2$ (max 30 ml 35 % lösning per 100 liter ystmjölk) tillsättas för att öka utbytet av mjölkprotein under ystningen.”

I produktspecifikationen, under rubrik ”Uppgifter om produkten” föreslås tillägg med ny text:

”Vid behov får $CaCl_2$ (max 30 ml 35 % lösning per 100 liter ystmjölk) tillsättas för att öka utbytet av mjölkprotein under ystningen.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet

Rubrik

Ändring av beskrivning av yta

Beskrivning

Organoleptiska egenskaper:

Utseende: Yta: Blommande. Ovan och undersida är varmt gul med valnötsbruna och mörkt grå inslag. Kanten är valnötsbrun med mörkt gråa och varmgula inslag.

Föreslagen ny lydelse:

”Utseende: Yta: Blommande blå-grön-svart.”

Ändringen förslås då det framkommit att färgbeskrivningen inte varit helt korrekt, vilket uppmärksammades efter påpekande från Tyskland efter offentliggörandet av ansökan under invändningsförfarandet i unionsskedet. Ändringen innebär en mer korrekt beskrivning av produkten.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Sörmlands Ädel”

EU-referensnummer: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Namn**

Sörmlands Ädel

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Sverige

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 40 – Blåmögelost och annan ost med marmoreringar vilka framställts genom användning av Penicillium roqueforti

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Sörmlands Ädel” är en mjuk, mogen blåmögelost ([2]) framställd av lågpastöriserad ekologisk helmjölk från kor.

Ostar med den skyddade beteckningen ”Sörmlands Ädel” uppfyller nedanstående krav:

Fysiska egenskaper:

Form: Osten är cylinderformad med en diameter av 19–21 cm och höjd av 10-12 cm.

Vikt: 2,8–3,0 kg.

Lagringstid: 5-12 månader

([2]) Enligt Codex Standard 283–1978.

Kemiska egenskaper:

Vattenhalt: 39-42 %

Torrsubstans: 58-61 %

Salthalt:1,7-2,4 %

Fetthalt: 31-35 % (51-60 % av torrsubstansen)

Protein: 20-23 % (33–40 % av torrsubstansen)

Organoleptiska egenskaper:

Utseende: Yta: Blommande blå-grön-svart.

Snittyta: Homogent gul (NCS S1010-Y) med blågrönt mögel (NCS S5020-B30G).

Konsistens: Mjuk/halvmjuk, smidig konsistens.

Doft: En doftbas av tempererat syrligt smör, fuktig källare med inslag av svamp, tryffel och milda inslag av apelsinkött och pomerans.

Smak: Bred, rund, krämig och komplex. Smakrik utan att vara skarp eller vass. Syrliga toner med sälta och umami samt med inslag av källare, stall och kola. Smaken förstärks under lagringen.

Eftersmak: Lång och fyllig eftersmak som fyller hela munnen. Umami, smör, balanserad sälta och syra.

Munkänsla: Krämig, fyllig och rund med angenäm sälta och en svag men angenäm kornighet.

”Sörmlands Ädel” tillhör kategorin syrliga blåmögelostar (bleu acid). ”Sörmlands Ädel” har en komplex smak och doftprofil där doft och smak harmonierar till en helhetsupplevelse. ”Sörmlands Ädel” är smakrik och har en lång angenäm eftersmak utan den bitterhet som finns hos andra lagrade blåmögelostar av typen bleu acid.

Råvaror: Ekologisk helmjölk från kor av raserna SRB (Svensk röd och vit boskap), SLB (Svensk låglandsboskap) och SKB (Svensk kullig boskap). Korna mjölkas 2-3 gånger per dygn. Mjölken kyls till dess att den används i ysteriet. Mjölken får inte vara äldre än 72 timmar. Mjölkens fett- och proteinhalter varierar mellan 4,3 och 4,6 % respektive mellan 3,5 och 3,7 % beroende på årstid (bete eller utfodring med fodermix) och på djurbesättningarnas rassammansättning.

Övriga tillsatser: Mjölksyrabakteriekultur (Lactococcus lactis, Lactobacillus cremoris, Lactobacillus diacetylactis, Leuconostoc cremoris och Streptococcus Thermophilus), naturlig löpe och blåmögelkultur (Penicillum roqueforti).

Koksalt (NaCl)

Vid behov får $CaCl_2$ (max 30 ml 35 % lösning per 100 liter ystmjölk) tillsättas som proceshjälpmedel för att öka utbytet av mjölkprotein under ystningen.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Kornas foderstat består av ekologiskt producerat foder. Under sommarperioden, maj - september, går korna ute och betar gräs från betesvallarna. Under den period då tillväxten i betesmarkerna är för låg för att ge tillräcklig foderproduktion får korna utfodras med en ekologisk fodermix bestående av ensilage, halm, spannmål – korn (Hordeum vulgare), havre (Avena sativa) och vete (Triticum aestivum) – foderböna (Vicia faba), mineraler, salt och kalk.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionen av ”Sörmlands Ädel” måste ske i det område som anges i punkt 4, och består av följande steg: Korna mjölkas, mjölken lågpastöriseras och blandas med mjölksyrabakterier och blåmögelkultur. Ostmassan bryts och formas. Ostarna pressas, vänds regelbundet och saltas. Blåmögeltillväxten stimuleras genom att det görs kanaler i ostarna. Ostarna paketeras därefter och får mogna.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Specifika regler om märkning av det jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Tillverkningsområdet för ”Sörmlands Ädel” omfattar landskapet Södermanland.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☐ Övriga egenskaper hos produkten

Sammanfattning av sambandet

Sambandet är baserat på specifika egenskaper hos produkten”Sörmlands Ädel”som i huvudsak beror på dess geografiska ursprung.

Tack vare mjölk från tre särskilda koraser och den sakkunskap som utvecklats i det geografiska området har ”Sörmlands Ädel” följande egenskaper: en arom av syrat smör och fuktig källare, den har rund, krämig och komplex smak med vissa syrliga inslag samt inslag av källare, stall och kola. Osten är även smakrik med en lång angenäm eftersmak utan den bitterhet som finns hos andra lagrade blåmögelostar av typen bleu acid.

”Sörmlands Ädel” ystas med en blandning av två olika stammar av P. roqueforti, ett tillverkningssätt som är unikt för ”Sörmlands Ädel och som bidrar till att ge osten ett brett och komplext smakspektra.

Egenskaperna hos ”Sörmlands Ädel” är beroende av ostmästarens erfarenhet och förmåga att med hjälp av syn, smak och känsel anpassa ystningsprocessen till bland annat säsongsvariationer i mjölkens fett- och proteinhalt genom att variera tid och temperatur, under de olika faserna i ystningen av ”Sörmlands Ädel”.

Vid formningen av osten avgör ostmästaren när ostmassan har rätt textur, kornstorlek och vätskehalt för att blåmögel och mjölksyrabakterier ska få rätt tillväxtbetingelser för att producera den enzymatiska aktivitet som krävs för nedbrytningen av mjölkfettet och därmed för utvecklingen av de organoleptiska egenskaperna hos ”Sörmlands Ädel”.

För att stimulera blåmöglets tillväxt under mognadsprocessen görs kanaler i osten så att syre kan komma in osten och koldioxid ventileras ut. Ostmästaren reglerar tillväxttakten hos blåmöglet dels genom att minska gasutbytet genom att slå in osten i plastfilm dels genom att sänka den temperatur vid vilken osten får mogna.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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