

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 444/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Sörmlands Ädel»

N. UE: PGI-SE-02629 – 1.9.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Sörmlands Ädel»

2. Stato membro o paese terzo

Svezia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Sörmlands Ädel» è un formaggio erborinato, a pasta molle, stagionato [1] 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:

Proprietà 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;

durata della stagionatura: 5-12 mesi.

Caratteristiche chimiche:

tenore di umidità: 45-48 %;

tenore di materia 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).

Caratteristiche organolettiche:

aspetto: superficie: fiorita. 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;

superficie di taglio: colore giallo omogeneo (NCS S1010-Y) con erborinatura di colore verde-bluastrò (NCS S5020-B30G);

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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 durante la stagionatura;

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

sensazione in bocca: 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 (blu 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 blu 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 materia grassa 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: sale da cucina (NaCl), colture starter mesofile (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* e *Streptococcus thermophilus*), caglio naturale e coltura di *Penicillium roqueforti*.

[1] A norma del Codex 283–1978.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver 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.

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

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

4. 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 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 materia grassa 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 alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning-sormlands-adel-2021-06-13.pdf>
