



C/2025/4965

9.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ⁽¹⁾

(C/2025/4965)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Sörmlands Ädel”

Numărul de referință al UE: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. **Denumirea produsului**

Sörmlands Ädel

2. **Tipul indicației geografice**

- ☒ IGP
☐ DOP
☐ IG

3. **Sectorul**

- ☒ Produse agricole
☐ Vin
☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Suedia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Administrația națională pentru alimentație

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini și ale documentului unic sunt modificări standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, din următoarele motive:

- (a) nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a utilizării denumirii respective;
- (b) este puțin probabil ca acestea să riște să anuleze legătura menționată la articolul 46 alineatul (1) litera (b) pentru denumirile de origine protejate;
- (c) nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

⁽¹⁾ Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate

Rubrica

Modificarea conținutului de umiditate

Descriere

În caietul de sarcini, la rubrica „Descrierea produsului” și în documentul unic, la punctul „3.2. Descrierea produsului”.

Caietul de sarcini/documentul unic în vigoare:

Caracteristici chimice:

umiditate: 45 - 48 %

Conținut de materie uscată: 52 - 55 %

Conținut de sare: 2 %

Conținut de grăsimi: 32-34 % (58-65 % din materia uscată)

Proteine: 21-23 % (38-44 % din materia uscată)

Noua formulare propusă:

„Caracteristici chimice:

Conținut de umiditate: 39 - 42 %

Conținut de materie uscată: 58 - 61 %

Conținut de sare: 1,7 - 2,4 %

Conținut de grăsimi: 31-35 % (51-60 % din materia uscată)

Proteine: 20-23 % (33-40 % din materia uscată)

☒ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

Clarificare privind adjuvanții tehnologici/aditivii

Descriere

În caietul de sarcini, la rubrica „Materii prime” și în documentul unic, la rubrica „Descrierea produsului”, a fost propusă o completare a textului, iar textul referitor la sarea de gătit (NaCl) a fost mutat în altă parte.

Noua formulare propusă:

„Sare de gătit (NaCl)

Dacă este necesar, se poate adăuga CaCl_2 (max. 30 ml de soluție cu concentrația de 35 % la 100 litri de lapte pentru brânză) pentru a spori randamentul proteinelor din lapte în timpul producției de brânză.”

În caietul de sarcini, la rubrica „Informații referitoare la produs”, se propune adăugarea unui text nou:

„Dacă este necesar, se poate adăuga CaCl_2 (max. 30 ml de soluție cu concentrația de 35 % la 100 litri de lapte pentru brânză) pentru a spori randamentul proteinelor din lapte în timpul producției de brânză.”

☒ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

Modificarea descrierii suprafeței

Descriere

Caracteristici organoleptice:

Aspect: Suprafața: Crustă cu cultură de mucegai. Partea de jos și de sus a brânzei prezintă o culoare galben cald și nuanțe maro nucă și gri închis. Marginea este de culoare maro nucă cu nuanțe gri închis și galben cald.

Noua formulare propusă:

„Aspect: Suprafața: Crustă cu cultură de mucegai albastru-verde-negru.”

Modificarea este propusă deoarece s-a dovedit că descrierea culorii nu era pe deplin corectă, după cum a atras atenția Germania în urma publicării cererii, în cadrul procedurii de opoziție la nivelul Uniunii. Modificarea oferă o descriere mai exactă a produsului.

☒ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Sörmlands Ädel”

Numărul de referință al UE: PGI-SE-02629-AM01 – 18.6.2025

1. Denumirea

Sörmlands Ädel

2. Tipul indicației geografice

☐ DOP

☒ IGP

☐ IG

3. Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată

Suedia

4. Descrierea produsului agricol**4.1. Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

0406 40 – Brânză cu mucegai și alte brânzeturi care conțin mucegai produs de *Penicillium roqueforti*

4.2. Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată

„Sörmlands Ädel” este o brânză matură cu pastă moale cu mucegai ⁽²⁾, fabricată din lapte de vacă integral ecologic cu pasteurizare redusă.

Brânzeturile cu indicația protejată „Sörmlands Ädel” îndeplinesc următoarele cerințe:

Proprietăți fizice:

Formă: brânza este cilindrică și are un diametru de 19-21 cm și înălțimea de 10-12 cm.

Greutate: 2,8 - 3,0 kg

Perioada de maturare: 5-12 luni

⁽²⁾ [1] În conformitate cu Codex Standard 283-1978.

Caracteristici chimice:

Conținut de umiditate: 39 - 42 %

Conținut de materie uscată: 58 - 61 %

Conținut de sare: 1,7 - 2,4 %

Conținut de grăsimi: 31-35 % (51-60 % din materia uscată)

Proteine: 20-23 % (33-40 % din materia uscată)

Caracteristici organoleptice:

Aspect: Suprafața: Crustă cu cultură de mușcăi albastru-verde-negru.

Suprafața secțiunii: Galben omogen (NCS S1010-Y) cu mușcăi verde-albăstrui (NCS S5020-B30G).

Consistență: Moale, semimoale, elastică.

Aromă: Aromă de bază de unt cu note acide la temperatura camerei, de pivniță umedă cu note de ciuperci și trufe și note delicate de pulpă de portocale și de portocale amare.

Gust: amplu, rotund, cremos și complex. Aromat, fără să fie picant sau acru. Note acide cu gust sărat și umami, precum și note de pivniță, grajd și caramel. Gustul se intensifică în timpul maturării.

Gust rezidual: Lung și plin, care se simte în întreaga gură. Umami, unt, cantitate moderată de sare și aciditate moderată.

Senzație buco-tactilă: Cremoasă, plină și rotundă, cu un gust sărat plăcut și o granularitate ușoară, dar plăcută.

„Sörmlands Ädel” aparține categoriei de brânzeturi cu mușcăi de tipul brânzeturilor „albastre” fermentate. Are un gust și o aromă complexe care creează o experiență generală armonioasă. „Sörmlands Ädel” este aromată și are un gust rezidual lung și plăcut, fără să fie amar ca cel al altor brânzeturi cu mușcăi de tipul brânzeturilor „albastre” fermentate.

Materii prime: Lapte integral ecologic de la vaci din rasa SRB suedeză (Svensk röd och vit boskap), Friză suedeză (Svensk låglandsboskap, SLB) și SKB fără coarne (Svensk kullig boskap). Vacile sunt mulse de 2-3 ori pe zi. Laptele este refrigerat până la utilizarea pentru obținerea de brânzeturi. Laptele nu trebuie să fie mai vechi de 72 de ore. Conținutul de grăsime și de proteine al laptelui variază între 4,3 % și 4,6 %, respectiv 3,5 % și 3,7 %, în funcție de sezon (păscut sau hrănire cu amestecuri de furaje) și de rasele care fac parte din turmă.

Alți aditivi: Culturi starter mezofile (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* și *Streptococcus thermophilus*), cheag natural și cultură de mușcăi albastru (*Penicillium roqueforti*).

Sare de gătit (NaCl)

Dacă este necesar, se poate adăuga CaCl₂ (max. 30 ml de soluție cu concentrația de 35 % la 100 litri de lapte pentru brânză) pentru a spori randamentul proteinelor din lapte în timpul producției de brânză.

- 4.3. Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată).

Alimentația vacilor este compusă din furaje produse ecologic. În timpul verii, din mai până în septembrie, vacile sunt ținute în aer liber și pasc iarbă de pe pășuni. În perioada în care pășunile produc prea puțină iarbă pentru a oferi suficientă hrană, vacile pot fi hrănite cu amestecuri de furaje ecologice care constau în furaje însilozate, paie, cereale [orz (*Hordeum vulgare*), ovăz (*Avena sativa*) și grâu (*Triticum aestivum*)], bob (*Vicia faba*), minerale, sare și var.

- 4.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Producția de „Sörmlands Ädel” trebuie să aibă loc în zona definită la punctul 4 și cuprinde următoarele etape: Vacile sunt mulse și laptele este pasteurizat la temperatură redusă și amestecat cu bacterii lactice și cultură de mușcăi albastru. Coagulul este tăiat și pus în forme. Bucățile de brânză sunt presate, întoarse în mod regulat și sărate. Apariția mușcăiului albastru este stimulată prin crearea de găuri în brânză. Apoi bucățile de brânză sunt împachetate și lăsate să se matureze.

4.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată

—

4.6. Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată

—

4.7. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a brânzei „Sörmlands Ädel” cuprinde provincia Södermanland.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura causală cu originea geografică se bazează pe

- ☒ reputație
- ☒ o calitate distinctivă
- ☐ alte caracteristici ale produsului

Rezumatul legăturii

Legătura se bazează pe caracteristicile specifice ale „Sörmlands Ädel”, care se datorează în special originii sale geografice.

Datorită laptelui de la trei rase specifice de vaci și expertizei dezvoltate în aria geografică, „Sörmlands Ädel” a dobândit următoarele caracteristici: o aromă de unt cu note acide și de pivniță umedă, un gust rotund, cremos și complex cu note acide, precum și note de pivniță, grajd și caramel. Brânza este, de asemenea, aromată și are un gust rezidual lung și plăcut, fără să fie amar ca cel al altor brânzeturi cu mușgai de tipul brânzeturilor „albastre” fermentate.

„Sörmlands Ädel” este produsă cu ajutorul unui amestec de două tulpini diferite de *P. roqueforti*, o metodă de producție unică acestui tip de brânză, care îi conferă o paletă largă și complexă de gusturi.

Caracteristicile brânzei „Sörmlands Ädel” depind de experiența producătorului de brânză și de abilitatea de a adapta procesul de producție a brânzei, bazându-se pe simțurile sale (văz, gust și atingere), pentru a ține seama de variațiile sezoniere ale conținutului de grăsime și de proteine al laptelui. Acest lucru se realizează prin adaptarea duratelor și temperaturii în diferitele etape de producție a brânzei „Sörmlands Ädel”.

Atunci când brânza este pusă în forme, producătorul de brânză stabilește în ce moment coagulul prezintă textura, granulometria și conținutul de umiditate adecvate pentru ca mușgaiul albastru și bacteriile lactice să aibă condițiile de creștere necesare pentru a produce activitatea enzimatică necesară pentru a degrada grăsimea din lapte și, prin urmare, pentru a dezvolta caracteristicile organoleptice ale brânzei „Sörmlands Ädel”.

Pentru a stimula apariția mușgaiului albastru în cursul procesului de maturare, se creează găuri în brânză, care să permită intrarea oxigenului și eliberarea dioxidului de carbon. Producătorul brânzei reglează rata de creștere a mușgaiului albastru prin, pe de o parte, reducerea schimbului de gaze prin învelirea brânzei într-o folie de plastic și, pe de altă parte, prin reducerea temperaturii de maturare a brânzei.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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