

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 444/10)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Sörmlands Ädel”

EU-nr: PGI-SE-02629 – 1.9.2020

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Sörmlands Ädel”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.3: Ost

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Sörmlands Ädel” är en mjuk, mogen blåmögelost[1] framställd av lågpastöriserad ekologisk helmjölk från kor.

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

Fysikaliska 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

Kemiska egenskaper:

Fukthalt: 45–48 %

Torrsubstans: 52–55 %

Salthalt: 2 %

Fettinnehåll: 32–34 % (58–65 % av torrsubstansen)

Proteinhalt: 21–23 % (38–44 % av torrsubstansen)

Organoleptiska egenskaper:

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

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

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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.

Yta: 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 helmjolk 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. Mjölakens 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.

Andra tillsatser Koksalt (NaCl), mjölksyrabakteriekultur (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* och *Streptococcus Thermophilus*), naturlig löpe och blåmögelkultur (*Penicillium roqueforti*).

[1] Enligt Codex Standard 283–1978.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

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.

3.4. 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.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

–

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

–

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Tillverkningsområdet för ”Sörmlands Ädel” omfattar landskapet Södermanland.

5. Samband med det geografiska området

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 blåmöglostar av typen bleu acid.

"Sörmlands Ädel" ystas med en blandning av två olika stammar av *P. roqueforti*, ett tillverknings sätt 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 blåmöglet 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 i 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.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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