

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 444/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sörmlands Ädel”

Nr UE: PGI-SE-02629 – 1.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Sörmlands Ädel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3 Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Sörmlands Ädel” jest miękkim, dojrzałym serem z przerostami niebieskich żyłek pleśni[1], wytwarzanym z niskopasteryzowanego, ekologicznego, pełnego mleka krowiego.

Sery o chronionym oznaczeniu „Sörmlands Ädel” spełniają następujące wymogi:

Właściwości fizyczne:

Kształt: ser ma kształt cylindra, o średnicy 19–21 cm i wysokości 10–12 cm.

Masa: 2,8–3,0 kg

Okres dojrzewania: 5–12 miesięcy

Właściwości chemiczne:

zawartość wilgoci: 45–48 %

zawartość suchej masy: 52–55 %

Zawartość soli: 2 %

zawartość tłuszczu: 32–34 % (58–65 % suchej masy)

białko: 21–23 % (38–44 % suchej masy)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: powierzchnia: obecność mikroflory Górna i dolna część sera jest w ciepłej żółtej barwie z niuansami brązu o odcieniu orzecha włoskiego i ciemnej szarości. Brzeg sera jest brązowy z ciemnoszarymi i ciepłymi żółtymi niuansami.

Powierzchnia przekrojona: jednorodna żółta barwa (NCS S1010-Y) z niebiesko-zieloną pleśnią (NCS S5020-B30G).

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Konsystencja: konsystencja miękka/półmiękka, elastyczna.

Aromat: podstawowy aromat słodkiego masła śmietankowego, wilgotnej piwnicy z nutami grzybów i trufli oraz łagodnych nut miąższu pomarańczowego i gorzkiej pomarańczy.

Smak: różnorodny, głęboki, kremowy i złożony. Bogactwo smaku pozbawione nut ostrych lub kwaśnych. Nuty kwaśne z solą i umami, a także nuty piwnicy, obory i karmelu. Smak staje się intensywniejszy podczas dojrzewania.

Posmak: Utrzymujący się i pełny posmak stanowiący pełne doznanie smakowe. Umami, masło, wyważona słoność i kwaśność.

Odczucia smakowe: kremowość, pełny i głęboki smak z przyjemną obecnością soli i niewielką ale przyjemną ziarnistością.

„Sörmlands Ädel” należy do kategorii serów z błękitnymi żyłkowatymi przerostami (błękit kwasowy). Ma złożony smak i aromat, które składają się na ogólnie harmonijne doznanie. „Sörmlands Ädel” jest bogaty w smaku i ma utrzymujący się, przyjemny posmak bez goryczy występującej w innych dojrzewających serach z przerostami żyłek błękitnej pleśni (błękit kwasowy).

Surowce: ekologiczne mleko pełne od krów szwedzkich ras czerwonych i białych (Svensk röd och vit boskap, SRB), szwedzkiej frizony (Svensk låglandsboskap, SLB) i szwedzkiej rasy Polled (Svensk kullig boskap, SKB). Krowy doi się 2–3 razy dziennie. Mleko jest chłodzone do momentu wykorzystania w zakładzie serowarskim. Mleka nie można przechowywać dłużej niż 72 godziny. Zawartość tłuszczu i białka w mleku waha się odpowiednio od 4,3 % do 4,6 % i od 3,5 % do 3,7 %, w zależności od pory roku (wypas lub karmienie mieszanką pasz) oraz składu rasowego stada.

Inne dodatki: Sól kuchenna (NaCl), mezofilne kultury starterowe (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* i *Streptococcus thermophilus*), naturalne podpuszczki i niebieska kultura pleśni (*Penicillium roqueforti*).

[1] norma Codex Alimentarius 283–1978

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Dieta krów składa się z paszy produkowanej metodami ekologicznymi. W okresie letnim, od maja do września, krowy są trzymane na wolnym powietrzu i wypasane trawą na łąkach. W okresie, w którym pastwiska produkują zbyt mało trawy, aby zapewnić wystarczającą ilość paszy, krowy mogą być karmione mieszanką pasz ekologicznych składającą się z kiszonki, słomy, zbóż (jęczmienia (*Hordeum vulgare*), owsa (*Avena sativa*) i pszenicy (*Triticum aestivum*)), fasoli pastewnej (*Vicia faba*), minerałów, soli i wapna.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja „Sörmlands Ädel” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 i obejmuje następujące etapy: Krowy są dojne, a mleko jest niskopasteryzowane i mieszane z bakteriami kwasu mlekowego i niebieską kulturą pleśni. Skrzep jest krojony i formowany. Sery są prasowane, regularnie obracane i solone.

Stymuluje się wzrost niebieskiej pleśni poprzez robienie otworów w serach. Sery są następnie pakowane i pozostawiane do dojrzewania.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Sörmlands Ädel” obejmuje prowincję Södermanland.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek ten opiera się na szczególnych cechach „Sörmlands Ädel”, które wynikają głównie z jego pochodzenia geograficznego.

Dzięki mleku trzech specyficznych ras i praktycznym umiejętnościom doskonalonym na wyznaczonym obszarze geograficznym „Sörmlands Ädel” zyskał następujące cechy: aromat kwaśnego masła śmietanowego i wilgotnej piwnicy oraz pełny, kremowy i złożony smak z pewnymi kwaśnymi nutami, a także nutami piwnicy, obory i karmelu. Ser ten jest bogaty w smaku i ma również utrzymujący się, przyjemny posmak bez goryczy występującej w innych dojrzewających serach z przerostami żyłek błękitnej pleśni (błękit kwasowy).

„Sörmlands Ädel” produkuje się przy użyciu mieszanki dwóch różnych odmian *P. roqueforti* – metody produkcji, która jest wyjątkowa dla „Sörmlands Ädel” i nadaje serowi szerokie i złożone spektrum smaku.

Cechy charakterystyczne sera „Sörmlands Ädel” zależą od doświadczenia serowara i jego zdolności do dostosowania procesu produkcji sera, co opiera się na ocenie wzrokowej, smakowej i dotykowej, na przykład w odniesieniu do sezonowych wahań zawartości tłuszczu i białka w mleku. Dokonuje się tego poprzez modyfikację czasu i temperatury na poszczególnych etapach produkcji „Sörmlands Ädel”.

Po formowaniu sera serowar określa, kiedy skrzep ma odpowiednią konsystencję, kontroluje wielkość cząstek i wilgotność w odniesieniu do bakterii niebieskiej pleśni i kwasu mlekowego, aby uzyskać warunki wzrostu niezbędne do wytworzenia aktywności enzymicznej wymaganej do rozbicia tłuszczu mlecznego, a w konsekwencji do rozwinięcia organoleptycznych cech charakterystycznych sera „Sörmlands Ädel”.

W celu stymulowania wzrostu niebieskiej pleśni podczas dojrzewania, w serze robi się otwory, tak aby tlen mógł przedostawać się do środka i uwalniać dwutlenek węgla. Serowar reguluje tempo wzrostu niebieskiej pleśni, z jednej strony ograniczając wymianę gazów poprzez umieszczenie sera w specjalnej folii, a z drugiej strony obniżając temperaturę dojrzewania sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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