C/2025/2033

14.4.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2033)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Queijo Serra da Estrela“

ЕС №: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Вид на географското означение**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ селскостопански продукти

☐ вино

☐ спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Португалия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Генерална дирекция „Земеделие и развитие на селските райони“ – отдел „качество и генетични ресурси“

—

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изложение, в което се обяснява защо измененията попада/попадат в обхвата на определението за „стандартно изменение“, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Обяснение на причините, поради които измененията попада/попадат попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012:

Измененията не се считат за изменения на равнището на Съюза по смисъла на член 53 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, изменен с Регламент (ЕС) 2021/2117, тъй като:

а) те не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование;

б) не съществува риск да доведат до недействителност на връзките, доказващи, че качеството или характеристиките на продукта се дължат предимно на конкретна географската среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори — за защитено наименование за произход;

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

в) не се отнасят до храна с традиционно специфичен характер;

г) не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. Физични характеристики

Теглото/размерът на Queijo Serra da Estrela се изменя в точка B.1.1, буква б) от продуктовата спецификация и в точка 3.2 от единния документ: от тегло/размер между 0,5 kg и 1,7 kg на тегло/размер между 0,4 kg и 1,7 kg, с диаметър между 8 cm и 20 cm и височина между 4 cm и 6 cm.

Теглото/размерът на Queijo Serra da Estrela „Velho“ (узряло) се изменя в точка B.1.2, буква б) от продуктовата спецификация и в точка 3.2 от единния документ: от тегло/размер между 0,7 kg и 1,2 kg на тегло/размер между 0,3 kg и 1,2 kg, с диаметър между 6 cm и 20 cm и височина между 2 cm и 6 cm.

Основания: Когато става въпрос за формата, размера и теглото на Queijo Serra da Estrela, Antunes и др. (1943 г.) посочват, че, въпреки че средното му тегло е между 1,3 kg и 1,8 kg, обичайно се произвеждат както по-малки (между 0,5 kg и 1 kg), така и по-големи разфасовки (между 2,5 kg и 3 kg), особено когато те са предназначени за продажба на дребно. Размерът на сиренето обикновено зависи от наличното в даден ден количество мляко.

Устните сведения свидетелстват за производството на *queijetas* (сиренца) — популярното наименование за сирената от около 0,5 kg, които често се произвеждат:

— когато млякото е оскъдно, особено през април, май и юни; или

— дори и в месеци с нормално производство на мляко, да се използва възможно най-пълноценно сиренината, като се отдава предпочитание на производството на три или четири малки сирена (*queijetas*) вместо едно или две големи сирена, които узряват по-непредсказуемо и се продават по-трудно.

Изменението засяга единния документ.

2. Химични характеристики: чисто индикативни аналитични показатели

Изменение на член B.2 от продуктовата спецификация „Производството и произходът на Queijo Serra da Estrela датират от далечното минало, но едва сравнително наскоро са проведени нови аналитични изследвания на продукта.“ Вмъква се следният текст:

„Това не означава, че има каквито и да било промени в типологията на сиренето, както е определено от съдържанието на мазнини в сухото вещество (мазнини/100 g сухо вещество) и от съдържанието на влага в обезмасления продукт (MFFB).“

„С оглед на гореизложеното е възможно да се предоставят референтни показатели за аналитичните характеристики на Queijo Serra da Estrela, докато за Queijo Serra da Estrela „Velho“ показателите, с които разполагаме към момента, са само индикативни.“

Основания: Климатичните условия в определения географски район се различават значително през годината, което води до значителни промени в качествения и количествения състав на пасищата, на които дребните преживни животни се отглеждат при екстензивни условия. Това обяснява значителните разлики в химичния състав на млякото, получено от овцете Bordaleira Serra da Estrela и Churra Mondegueira през периода на производство на млякото.

Тези разлики се засилват допълнително от изменението на климата от година на година през последните няколко години и от неотдавнашните пожари. Всички тези фактори водят до промени и разлики в характеристиките, определящи посочените по-горе разлики в състава и в наличните количества в определени периоди от годината, което води до посочените по-горе изменения в химичния състав на млякото, добивано от дребните преживни животни.

Изменението засяга единния документ.

3. „Доказателство, че продуктът произхожда от определения географски район“ — Г. Гаранция за географския произход на продукта:

В точка 1 думите „и сертификационния знак“ се заличават.

В точка 3 думите „и сертифициране“ се заличават.

Буква б) се заличава.

Основания: Съгласно националното право (Законодателен декрет № 11/2018) върху етикетите на продукти с наименование, което е защитено наименование за произход, вече не се поставят сертификационни знаци. Използването на казеинови печати вече е разрешено с цел по-добро проследяване на сиренатa и осигуряване на по-добра гаранция за географския им произход.

Изменението не засяга единния документ.

4. Проверка на съответствието — Ж. Позоваване на контролния орган

Текстът се заличава и се заменя със следния текст:

„Съответствието с продуктовата спецификация се проверява от компетентния орган (генерална дирекция „Земеделие и развитие на селските райони“), който може да делегира това правомощие на контролен орган (КО), определен от групата на производителите и акредитиран за тази цел в съответствие със закона (стандарт EN 17065).“

Основания: С оглед на измененията, внесени с Регламент (ЕС) 2017/625 в Регламент (ЕС) № 1151/2012, и с оглед на посоченото по-горе национално законодателство (Законодателен декрет № 11/2018), в което се предвижда, че „сертификационните знаци“ вече не се поставят върху етикета на продукти с наименование, което е защитено наименование за произход, е необходимо да се изяснят разпоредбите на продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

5. Етикетиране

Върху етикета трябва да бъде посочена следната информация:

— търговското наименование, посочено с думите „QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA — ЗНП] или „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO — DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO — ЗНП], според случая.

— името, наименованието на дружеството и адресът на предприятието производител;

— съдържанието на мазнини или диапазона от стойности на мазнините, или данни за хранителната стойност;

— срокът на минимална трайност, указан с надпис „Най-добър до […]“, като се посочват месеца и годината;

— температурата на съхранение, определена от производителя;

— количеството сирене, изразено в килограми (kg) или кратни или подкратни на килограма;

— думите „произведено от сурово мляко“;

— номер на партидата;

— здравната маркировка.

Етикетът на всяко сирене или разфасовка от сирене трябва да съдържа и името или идентификационния номер на контролния орган.

Основания:

Съгласно националното право (Законодателен декрет № 11/2018) върху етикетите на продукти с наименование, което е защитено наименование за произход, вече не се поставят „сертификационни знаци“. Освен това при етикетирането е допусната малка, но съществена печатна грешка. Поради горепосочените причини продуктовата спецификация трябва да бъде изменена.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Queijo Serra da Estrela“

ЕС №: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025 г.

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Сирене, получено чрез бавно отцеждане на сиренината, след подсирване с цвят от магарешки бодил (кардун) (Cynara cardunculus, L.) на чисто сурово овче мляко, издоено от овце от породите Bordaleira Serra da Estrela или Churra Mondegueira. Минималният период на зреене на „Queijo Serra da Estrela“ е 30 дни. Когато той достигне минимум 120 дни, наименованието за произход „Queijo Serra da Estrela“ получава качественото определение „Velho“ (узряло).

Главните характеристики на продукта са следните:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Форма и консистенция	Сплеснат (плосък) правилен цилиндър с изпъкнали стени и леко изпъкнала горна страна без ясно очертани ръбове	Сплеснат (плосък), правилен цилиндър с неизразена, дори несъществуваща странична изпъкналост, без ръбове
Кора	Гладка и полумека	Гладка до леко набръчкана и с твърда до много твърда консистенция
Тегло	Между 0,4 kg и 1,7 kg	Между 0,3 kg и 1,2 kg
Диаметър	От 8 kg до 20 cm	От 6 cm до 20 cm
Височина	От 4 cm до 6 cm	От 2 cm до 6 cm
Консистенция	Плътна, умерено мека, деформираща се при рязане, компактна, кремообразна и мазна, без шупли или с малко шупли	Плътна или с малко шупли, вътрешност — суха и леко ронлива, гладка
Цвят	Бял или леко жълтеникав	Жълтеникав до оранжев/кафеникав, потъмняване на цвета от периферията към центъра
Органолептични характеристики	Мек, характерен и леко кисел вкус	Приятен и траен, чист, силно до умерено изразен и леко пикантен/солен вкус
Съдържание на мазнини в сухото вещество (g/100 g)	от 45 % до 60 %	> 60 %
Съдържание на влага в обезмасления продукт (g/100 g)	от 61 % до 69 %	от 49 % до 56 %

3.3. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Разрешени са само екстензивни и полуекстензивни производствени системи, като най-разпространеният метод е отглеждането на открито. Животните пасат в района, който се отличава с характерна дива растителност, включваща както борови гори и храсталаци, така и напоявани ливади. Доста обичайна практика е сезонната миграция на стадата, при която животните се преместват в други стопанства (или пасища), разположени в същия географски район, в зависимост от годишния сезон и наличието на храна. Обикновено в района се отглеждат и други пасищни и фуражни видове, които се използват за допълване на храната на местните овце в периодите, когато тя е най-оскъдна. Въпреки това и само в случай на неблагоприятни почвено-климатични условия (например сняг или суша) е възможно да се използват прости или комбинирани фуражи, главно в началото и края на бременността и през периода на максимална лактация, с цел засилване на храненето на животните. Използването на тези фуражи се разрешава от групата производители и се контролира по количество и качество от сертификационния орган.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Като се има предвид, че животните трябва да бъдат със сертифициран генетичен и териториален произход, че по отношение на храненето им се прилагат строги правила за количество и качество на пашата, че средата е определяща за производството на мляко и сирене с необходимите характеристики, че всички етапи са обект на задължително наблюдение както по отношение на проследимостта на продуктите, така и по отношение на органолептичните характеристики на крайния продукт, и че етапите на производство и зреене на сиренето са деликатни операции от гледна точка на проследимостта, както и на автентичността, хигиената и органолептичните качества на крайния продукт, всички етапи на производство на „Queijo Serra da Estrela“ трябва да се извършват в определения в точка 4 географски район — от раждането на животните до опаковането на сиренето, независимо от вида на търговското представяне.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Тъй като „Queijo Serra da Estrela“ е жив продукт, чиято трансформация продължава дори след операциите по консервацията, нарязването и опаковането, тези операции могат да се извършват само в района на произход, имайки предвид необходимостта:

— да се гарантират автентичността и физическите, химическите и органолептичните свойства, които определят характерното качество на тези сирена — характеристики, които само производителите, живеещи в района и консумиращи редовно тези продукти, са в състояние да разпознаят;

— да се оценят качествените характеристики на всяко сирене поотделно, преди то да бъде подложено на всяка от споменатите операции;

— да се направи необходимото, за да може сиренето, дори нарязано, да има характерната кремообразност на продукта. За целта от решаващо значение е да се подберат сирена, които са достигнали подходяща степен на зреене към момента на извършване на съответната операция;

— да се гарантира, че при узрялото сирене („Velho“) резените имат желаната консистенция и не се ронят. За целта е наложително за нарязване да се подбират сирена с подходящ букет от вкусови качества и подходяща консистенция в точния момент през фазата на зреене;

— да се гарантира запазването на вековната репутация на продукта и да се вземат мерки с нея да не се злоупотреби и потребителят да не бъде въведен в заблуждение;

— да се гарантира запазването на санитарно-хигиенните условия на продукта в течение на времето и през различните операции;

— да се осигури подходяща инспекция на операциите съгласно нормативните разпоредби;

— да се осигури връзката за проследяване между всяко сирене и разфасовка от сирене, производствените съоръжения и селскостопанските стопанства, така че да се гарантира географският произход на продукта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната формулировка, изисквана от закона, думите „QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA — ЗНП] също са задължителни, допълнени с обозначението „VELHO“ за сирена, узряващи за период от над 120 дни.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е ограничен до общините Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo и Seia и до населените места Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde и Valverde от община Aguiar da Beira, до населените места Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares и Vila Cova do Alva от община Arganil, до населените места Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra и Verdelhos от община Covilhã, до населените места Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego и Vila Soeiro от община Guarda, до населените места Midões, Póvoa de Midões и Vila Nova de Oliveirinha от община Tábua, до населените места Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda и Tondela от община Tondela, до населените места Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves и Vilares от община Trancoso и до населените места Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide и São João de Lourosa от община Viseu.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Агроклиматичните условия в целия район на платото в региона Бейра се характеризират със студени и дъждовни продължителни зими, понякога със снеговалежи, и топли и сухи лета.

Освен дървесния етаж, в този район има и етаж от храсти и тревисти растения, които съставляват храната на пасищните животни. Поясът от тревиста растителност включва главно храсти (ерика,, Ulex (жълтуга), Cytisus и Genista (жълтуга). Естествените пасища се състоят от многогодишни диворастящи треви, а култивираните пасища — главно от бяла и подземна детелина. Преобладават ацидофилните видове флора, включващи главно треви и бобови растения, които са устойчиви на студ, киселинност и ниско плодородие на почвата. Най-често използваните фуражни култури са овес, ръж, царевица, фуражно сорго и ливадна трева или едногодишен райграс.

В района се срещат две породи, използвани изключително за производството на това сирене: породите Bordaleira Serra da Estrela и Churra Mondegueira. В продължение на векове животните са извличали максимална полза от оскъдните пасища в този район.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Въз основа на знанията и уменията на своите производители, „Queijo Serra da Estrela“ се произвежда изключително от сурово мляко, използвайки цвета на магарешкия бодил като естествен коагулант.

Благодарение на описаните по-горе условия „Queijo Serra da Estrela“ притежава следните отличителни характеристики. Оформено е като сплеснат, правилен цилиндър, с изпъкнали страни и известна изпъкнала част от горната страна, без ясно очертани ръбове, с гладка, полумека кора и с плътна и умерено маслена консистенция, като губи формата си при рязане. То е компактно, кремообразно и гладко, с малко или никакви шупли и бял или леко жълтеникав цвят. Вкусът му е мек, характерен и леко кисел. Тези характеристики стават по-ясно изразени по време на процеса на зреене, резултат от което е „Queijo Serra da Estrela Velho“, със следното описание: сирене с гладка до леко набръчкана кора, твърда до много твърда консистенция, плътна структура или с малко шупли, суха и леко ронлива вътрешност, гладко, жълтеникаво до оранжево/кафеникаво на цвят, потъмняване на цвета от периферията към центъра, с приятен, траен, чист, силен до умерено изразен и леко пикантен/солен вкус.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Селскостопанските и лесовъдните дейности са се развили в района Serra da Estrela благодарение на почвените и климатичните условия, като една от основните дейности е отглеждането на овце от местните породи Bordaleira Serra da Estrela и Churra Mondegueira. Млякото, получено от тях, се използва за производството на прочутите сирене и сирене от извара от Serra da Estrela, които имат отличителни характеристики по отношение на цвета, аромата, вкуса и консистенцията.

Районът и произвежданите в него сирена се споменават в текстове на римски автори. Сиренатa са били също посочвани като деликатесна храна на борда на каравелите на великите откриватели и в театрални пиеси от XVI век.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Serra_Estrela_2022.pdf