C/2025/2033

14.4.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Queijo Serra da Estrela«

EU-nr.: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Betegnelse**

»Queijo Serra da Estrela«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Portugal

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Generaldirektoratet for landbrug og udvikling af landdistrikter – afdelingen for kvalitet og genetiske ressourcer

–

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Forklaring på, hvorfor ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 53, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012:

Disse ændringer betragtes ikke som EU-ændringer i henhold til artikel 53 i forordning (EU) nr. 1151/2012 som ændret ved forordning (EU) 2021/2117, eftersom:

a) de ikke omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

b) de ikke risikerer at ugyldiggøre den tilknytning, der viser, at produktets kvalitet eller egenskaber hovedsagelig skyldes et bestemt geografisk miljø med dets iboende naturlige og menneskelige faktorer, for en beskyttet oprindelsesbetegnelse

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) de ikke omfatter en garanteret traditionel specialitet

d) de ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. Fysiske egenskaber

Vægten/størrelsen af »Queijo Serra da Estrela« er blevet ændret i punkt B.1.1, litra b), i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, nemlig fra en vægt/størrelse på 0,5-1,7 kg til en vægt/størrelse på 0,4-1,7 kg med en diameter på 8-20 cm og en højde på 4-6 cm.

Vægten/størrelsen af »Queijo Serra da Estrela« »Velho« (moden) er blevet ændret i punkt B.1.2, litra b), i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, nemlig fra en vægt/størrelse på 0,7-1,2 kg til en vægt/størrelse på 0,3-1,2 kg med en diameter på 6-20 cm og en højde på 2-6 cm.

Begrundelse: Med hensyn til formen, størrelsen og vægten af »Queijo Serra da Estrela« påpeger Antunes et al. (1943), at selv om gennemsnitsvægten er 1,3-1,8 kg, er det også almindeligt at fremstille mindre (0,5-1 kg) og større (2,5-3 kg) oste, især når de er bestemt til detailsalg. Ostens størrelse afhang generelt af den mængde mælk, der var til rådighed hver dag.

Ifølge mundtlige overleveringer blev *queijetas* (små oste) – det populære navn for oste på ca. 0,5 kg – ofte fremstillet:

— når der var knaphed på mælk, navnlig i april, maj og juni, eller

— endda i måneder med normal mælkeproduktion for at udnytte ostemassen bedst muligt, idet man foretrak at fremstille tre eller fire små oste (*queijetas*) i stedet for en eller to store oste, der modnes på en mere uforudsigelig måde og er vanskeligere at sælge.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

2. Kemiske egenskaber: analytiske indikatorer, som kun er vejledende

Ændring af punkt B.2 i varespecifikationen: »Produktionen af »Queijo Serra da Estrela« går lige så langt tilbage i den fjerne fortid som dens oprindelse, men det er først for relativt nylig, at der er foretaget nye analytiske test af produktet.« Følgende tekst er blevet indsat:

»Disse tyder ikke på nogen ændringer af ostens typologi, som defineret ved dens fedtindhold på tørstofbasis (fedt/100 g tørstof) og dens vandindhold i den fedtfrie masse (MFFB).«

»På baggrund af ovenstående er det muligt at fastsætte referenceindikatorer for de analytiske kendetegn for »Queijo Serra da Estrela«, mens de indikatorer, der aktuelt er fastsat for »Queijo Serra da Estrela« »Velho«, kun er vejledende.«

Begrundelse: Klimaforholdene i det afgrænsede geografiske område varierer betydeligt i årets løb, hvilket medfører betydelige ændringer i den kvalitative og kvantitative sammensætning af de græsgange, hvor små drøvtyggere opdrættes ekstensivt. Dette forklarer de betydelige variationer i den kemiske sammensætning af mælken fra fårene Bordaleira Serra da Estrela og Churra Mondegueira i løbet af mælkeproduktionssæsonen.

Denne situation forstærkes yderligere af klimaændringerne fra år til år i de senere år og af de seneste brande. Alle disse faktorer fører til ændringer og variationer i kendetegnene, der bestemmer de førnævnte variationer i sammensætningen og i de mængder, der er til rådighed på visse tidspunkter af året, hvilket resulterer i førnævnte variationer i den kemiske sammensætning af den mælk, som de små drøvtyggere producerer.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

3. »Bevis for produktets oprindelse i det afgrænsede geografiske område« – D. Garanti for produktets geografiske oprindelse:

I punkt 1 udgår ordene »og certificeringsmærket«.

I punkt 3 udgår ordene »og certificering«.

Litra b) udgår.

Begrundelse: I henhold til national lovgivning (lovbekendtgørelse nr. 11/2018) anbringes der ikke længere certificeringsmærker på etiketterne for produkter med en betegnelse, der er en beskyttet oprindelsesbetegnelse. Det er nu tilladt at anvende kaseinmærker for bedre at kunne spore ostene og give en bedre garanti for deres geografiske oprindelse.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. Overensstemmelseskontrol – G. Henvisninger til kontrolorganet

Teksten udgår og erstattes med:

»Varespecifikationens overholdelse kontrolleres af den kompetente myndighed (generaldirektoratet for landbrug og udvikling af landdistrikter), som kan delegere denne beføjelse til et kontrolorgan, der er udpeget af producentsammenslutningen og akkrediteret til dette formål i overensstemmelse med lovgivningen (standard EN 17065).«

Begrundelse: I lyset af de ændringer af forordning (EU) nr. 1151/2012, der blev foretaget ved forordning (EU) 2017/625, og i lyset af ovennævnte nationale lovgivning (lovbekendtgørelse nr. 11/2018), som fastsætter, at der ikke længere skal anbringes »certificeringsmærker« på etiketterne for produkter med en betegnelse, der er en beskyttet oprindelsesbetegnelse, er det nødvendigt at præcisere varespecifikationens bestemmelser.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. Mærkning

Følgende oplysninger skal fremgå af mærkningen:

— salgsbetegnelsen angivet med ordene »QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP« [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – BOB] eller »QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP« [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – BOB], alt efter hvad der er relevant.

— producentens navn, firmanavn og adresse

— angivelse af fedtindhold eller -interval eller næringsdeklaration

— datoen for mindste holdbarhed, angivet med ordene »bedst før udgangen af...«, med angivelse af måned og år

— den opbevaringstemperatur, som producenten har fastsat

— mængden af ost udtrykt i kilogram (kg) eller multiplum eller undermultiplum heraf

— ordene »fremstillet af rå mælk«

— partinummer

— sundhedsmærkning.

Mærkningen af hver enhed eller del af osten skal også indeholde kontrolorganets navn eller identifikationsnummer.

Begrundelse:

I henhold til national lovgivning (lovbekendtgørelse nr. 11/2018) anbringes der ikke længere certificeringsmærker på etiketterne for produkter med en betegnelse, der er en beskyttet oprindelsesbetegnelse. Desuden var der en lille, men betydelig typografisk fejl i mærkningen. Af ovennævnte grunde er det nødvendigt at ændre varespecifikationen.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Queijo Serra da Estrela«

EU-nr.: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Queijo Serra da Estrela«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ost, som opnås ved langsomt at dræne ostemassen, efter at ublandet rå mælk fra får af racen Bordaleira Serra da Estrela eller Churra Mondegueira er stivnet med kardonblomster (*Cynara cardunculus* L.) som løbe. »Queijo Serra da Estrela« har en modningstid på mindst 30 dage. Har osten modnet i mindst 120 dage, tilføjes »Velho« (moden) til oprindelsesbetegnelsen »Queijo Serra da Estrela«.

Osten har følgende hovedkarakteristika:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Form og konsistens	Kort cylinder (flad), ensartet, med udbulende sider og en let udbulende top, uden klart afgrænsede kanter	Kort cylinder (flad), ensartet, med sider, der eventuelt buler lidt ud, og ingen kanter
Skorpe	Glat og halvblød	Glat til let rynket og hård eller ekstra hård
Vægt	0,4-1,7 kg	0,3-1,2 kg
Diameter	8-20 cm	6-20 cm
Højde	4-6 cm	2-6 cm
Tekstur	Tæt, moderat smøragtig, mister formen ved skæring, kompakt, cremet og blød, let hullet eller uden huller	Tæt eller let hullet, tør og let smuldrende, blød
Farve	Hvid eller let gullig	Gullig til orange/brunlig, med en gradvis mørkere farve mod midten
Organoleptiske egenskaber	Mild, ren og let syrlig	Behagelig, vedvarende, ren, stærk til let stærk og let skarp/salt
Fedtindhold i tørstof (g/100 g)	45-60 %	> 60 %
Vandindhold i den fedtfrie masse (g/100 g)	61-69 %	49-56 %

3.3. *Foder (kun for animalske produkter)*

Kun ekstensive og halvekstensive produktionssystemer er tilladt, og udendørs opdræt er den mest almindelige metode. Dyrene græsser i regionen, som har en karakteristisk, vild vegetation, der spænder fra fyrreskove og krat til kunstvandede enge. Græsningsskifte, hvor dyrene flyttes til andre arealer (eller græsgange), der ligger i samme geografiske område, afhængigt af tidspunktet på året og det tilgængelige foder, er ret almindelig praksis. Andre græssorter og foderplanter dyrkes normalt i regionen og anvendes til at supplere foderet til lokale får på de tidspunkter, hvor der er størst knaphed på foder. Det er dog kun i perioder med ugunstige jordbunds- og klimaforhold (f.eks. sne eller tørke), at der kan anvendes usammensatte eller sammensatte foderstoffer til at supplere dyrenes ernæring, hovedsagelig i begyndelsen og slutningen af drægtighedsperioden og i den del af diegivningsperioden, hvor mælkeydelsen er på sit højeste. Anvendelsen af disse foderstoffer er underlagt producentsammenslutningens godkendelse og kontrolleres af certificeringsorganet med hensyn til kvantitet og kvalitet.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Da dyrene skal være af certificeret genetisk og geografisk afstamning, da deres fødeindtag er underlagt strenge regler, hvad angår fodermængden og -kvaliteten, da de miljømæssige forhold er af afgørende betydning for at opnå en mælk og en ost med de påkrævede egenskaber, da alle etaperne er underlagt obligatorisk kontrol, både hvad angår produkternes sporbarhed og ostens organoleptiske egenskaber, og da der i løbet af ostens produktion og modning kræves særlig opmærksomhed for at sikre ostens sporbarhed og ægthed samt de korrekte hygiejneforhold og slutproduktets sensoriske kvaliteter, skal alle produktionsetaperne foregå i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4, fra dyrene fødes, til osten emballeres, uanset den form den afsættes i.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Da »Queijo Serra da Estrela« er et levende produkt, som fortsætter med at udvikle sig efter lagring, udskæring og emballering, skal disse processer foregå i det område, osten stammer fra, for:

— at garantere ægtheden og de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, som er typiske for ostens særlige kvalitet, og som kun producenterne, den lokale befolkning og de regelmæssige forbrugere er i stand til at genkende

— at vurdere kvaliteten af hver enkelt ost, før den underkastes nogen af ovennævnte processer

— at sørge for, at osten selv i udskåret stand fremstår med sin karakteristiske cremede konsistens. Hertil kræves det, at osten har den rette modningsgrad, når den vælges til den pågældende proces

— at sørge for, at skiverne af den modne ost (»Velho«) har den ønskede konsistens og ikke smuldrer. For at opnå dette er det afgørende, at osten vælges på det præcise tidspunkt i modningsprocessen, hvor den har den rette smag og konsistens til at blive udskåret

— at garantere, at produktets traditionelle renommé bevares og ikke misbruges, og at forbrugerne ikke vildledes

— at garantere, at de sundheds- og hygiejnebetingelser, der gælder for produktet, hele tiden opretholdes under de forskellige processer

— at gøre det muligt at kontrollere processerne som foreskrevet

— at garantere, at enhver ost eller del af en ost kan spores til et produktionsanlæg og en bedrift, så det er muligt at dokumentere produktets geografiske oprindelse.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over den lovpligtige obligatoriske ordlyd er ordene »QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP« [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – BOB] også obligatoriske, suppleret med betegnelsen »VELHO« for oste, der er modnet i over 120 dage.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område er begrænset til de administrative distrikter Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo og Seia samt sognene Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde og Valverde i det administrative distrikt Aguiar da Beira, sognene Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares og Vila Cova do Alva i det administrative distrikt Arganil, sognene Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra og Verdelhos i det administrative distrikt Covilhã, sognene 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 og Vila Soeiro i det administrative distrikt Guarda, sognene Midões, Póvoa de Midões og Vila Nova de Oliveirinha i det administrative distrikt Tábua, sognene Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda og Tondela i det administrative distrikt Tondela, sognene Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves og Vilares i det administrative distrikt Trancoso og sognene Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide og São João de Lourosa i det administrative distrikt Viseu.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Hele området ligger på Beira-plateauet, hvor de agroklimatiske forhold er kendetegnet ved kolde, regnfulde og lange vintre med lejlighedsvis sne og tørre varme somre.

Ud over trælaget har denne region også et lag af buske og urteagtige planter, som udgør de græssende dyrs ernæring. Dette lag består overvejende af krat (*Erica*, *Ulex* (tornblad), *Cytisus* og *Genista* (gyvel)). De naturlige græsarealer består af vilde flerårige græssorter, og de dyrkede græsmarker består hovedsagelig af hvidkløver og jordkløver. Acidofile arter af flora dominerer, hovedsagelig bestående af græsser og bælgplanter, der er tolerante over for kulde og sur jord med lav frugtbarhed. De mest anvendte foderafgrøder er havre, rug, majs, fodersorghum og enggræs eller enårig rajgræs.

Regionen er hjemsted for to racer, der udelukkende anvendes til fremstilling af denne ost: racerne Bordaleira Serra da Estrela og Churra Mondegueira. I århundreder har dyrene draget fuld fordel af de sparsomme græsgange i denne region.

5.2. *Produktets egenart*

»Queijo Serra da Estrela« er resultatet af producenternes knowhow og fremstilles udelukkende af råmælk, der koaguleres ved hjælp af kardonblomsten som et naturligt koaguleringsmiddel.

»Queijo Serra da Estrela« har særlige kendetegn, som skyldes de ovenfor beskrevne produktionsbetingelser. Den har form som en kort, ensartet cylinder med udbulende sider og en let udbulende top, uden klart afgrænsede kanter, og den har en glat, halvblød skorpe og en tæt, moderat smøragtig tekstur, der mister formen ved skæring. Den er kompakt, cremet og blød, let hullet eller uden huller og med en hvid eller svagt gullig farve. Dens smag er mild, ren og let syrlig. Disse egenskaber bliver naturligt stærkere under modningsprocessen og resulterer i »Queijo Serra da Estrela« »Velho«, der kan beskrives som følger: glat til let rynket skorpe, hård til ekstra hård konsistens, tæt eller let hullet tekstur, tør og let smuldrende konsistens, blød, gullig til orange/brunlig farve, der bliver gradvist mørkere mod midten, med en behagelig, vedvarende, ren, stærk til let stærk og let skarp/salt smag.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Landbrugs- og skovbrugsaktiviteter har hovedsagelig kunnet udvikle sig i Serra da Estrela-regionen på grund af jordbunds- og klimaforholdene, idet en af de vigtigste aktiviteter er opdræt af får af de lokale racer Bordaleira Serra da Estrela og Churra Mondegueira. Den mælk, de producerer, anvendes til at fremstille Serra da Estrelas berømte ost og ostemasse, som har særlige egenskaber med hensyn til farve, aroma, smag og tekstur.

Regionen og ostene, der fremstilles i regionen, blev omtalt af romerske forfattere. Ostene blev desuden beskrevet som en yndet spise på de store opdagelsesrejser til søs og i teaterstykker fra det 16. århundrede.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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