Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2033

14.4.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2033)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Queijo Serra da Estrela“

EU-Nr.: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

☐ Geografische Angabe (g. A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Portugal

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos [Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung – Abteilung für Qualität und genetische Ressourcen]

—

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 fällt/fallen:

Die Änderungen gelten nicht als Unionsänderungen im Sinne des Artikels 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, geändert durch die Verordnung (EU) 2021/2117, da sie

a) keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen;

b) nicht das Risiko in sich tragen, dass die Zusammenhänge verloren gehen, die belegen, dass die Qualität oder Merkmale des Erzeugnisses im Wesentlichen auf ein bestimmtes geografisches Gebiet, einschließlich der natürlichen und menschlichen Faktoren der g. U., zurückzuführen sind.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) keine garantiert traditionelle Spezialität betreffen;

d) keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. Physikalische Eigenschaften

Die Angabe von Gewicht/Größe von „Queijo Serra da Estrela“ in Abschnitt B.1.1 Buchstabe b der Produktspezifikation und in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird geändert, und zwar von 0,5 bis 1,7 kg zu 0,4 bis 1,7 kg mit einem Durchmesser von 8 bis 20 cm und einer Höhe von 4 bis 6 cm.

Die Angabe von Gewicht/Größe von „Queijo Serra da Estrela Velho“ in Abschnitt B.1.2 Buchstabe b der Produktspezifikation und in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird geändert, und zwar von 0,7 bis 1,2 kg zu 0,3 bis 1,2 kg mit einem Durchmesser von 6 bis 20 cm und einer Höhe von 2 bis 6 cm.

Begründung: Antunes et.al (1943) heben hinsichtlich der Form, der Größe und des Gewichts von „Queijo Serra da Estrela“ hervor, dass das Durchschnittsgewicht bei 1,3 bis 1,8 kg liegt, die Erzeugung von kleineren (0,5 bis 1 kg) und größeren Käsen (2,5 bis 3 kg) jedoch auch üblich ist, vor allem wenn sie für den Einzelhandel bestimmt sind. Die Größe des Käses hing meist von der Menge der täglich zur Verfügung stehenden Milch ab.

Es gibt mündliche Berichte über die Erzeugung von „queijetas“ (Käschen) – die umgangssprachliche Bezeichnung für Käse mit einem Gewicht von etwa 0,5 kg – die

— oft erzeugt wurden, wenn Milch knapp war, insbesondere in den Monaten April, Mai und Juni, oder

— auch in Monaten mit normaler Milchproduktion erzeugt wurden, um den Käsebruch bestmöglich zu nutzen, wobei eher drei bis vier kleine Käse („queijetas“) als ein oder zwei große Käse erzeugt werden, deren Reifung schwerer vorherzusehen ist und die schwerer zu verkaufen sind.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. Chemische Eigenschaften: ausschließlich indikative Analysewerte

Der Wortlaut von Abschnitt B.2 der Produktspezifikation wird geändert zu „Die Erzeugung von ‚Queijo Serra da Estrela‘ reicht historisch so weit zurück wie sein Ursprung, neue analytische Untersuchungen des Erzeugnisses wurden jedoch erst vor relativ kurzer Zeit durchgeführt.“ und Folgendes wird angefügt:

„Diese lassen keine Veränderung der Art des Käses auf der Grundlage des Fettgehalts in der Trockenmasse (Fett/100 g Trockenmasse) und des Wassergehalts der fettfreien Käsemasse erkennen.

In Anbetracht der vorstehenden Ausführungen können Referenzindikatoren für die analytischen Merkmale von ‚Queijo Serra da Estrela‘ bereitgestellt werden, während für ‚Queijo Serra da Estrela Velho‘ derzeit nur Richtwerte vorliegen.“

Begründung: In dem abgegrenzten geografischen Gebiet schwanken die klimatischen Bedingungen über das Jahr stark, was zu erheblichen Veränderungen in der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung der Weiden führt, die das Futter der extensiv gehaltenen kleinen Wiederkäuer ergänzen. Die chemische Zusammensetzung der von den Schafen der Rassen Bordaleira Serra da Estrela und Churra Mondegueira gewonnenen Milch unterliegt daher in der Saison der Milchgewinnung sensiblen Schwankungen.

Diese Schwankungen verstärkten sich in den letzten Jahren aufgrund des Klimawandels und der jüngsten Brände weiter. All diese Faktoren führen zu Veränderungen der und Schwankungen bei den Eigenschaften, die die genannten Unterschiede in der Zusammensetzung und in Bezug auf die in bestimmten Zeiträumen verfügbare Menge bestimmen, was diese Schwankungen der chemischen Zusammensetzung der Milch kleiner Wiederkäuer bestimmt.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. „Nachweis, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ D – Garantie für den geografischen Ursprung des Erzeugnisses

In Nummer 1 wird die Formulierung „und des Zertifizierungszeichens“ gestrichen.

In Nummer 3 wird die Formulierung „und der Zertifizierung“ gestrichen.

Buchstabe b wird gestrichen.

Begründung: Nach nationalem Recht (Gesetzeserlass Nr. 11/2018) werden „Zertifizierungszeichen“ nicht mehr auf dem Etikett von Erzeugnissen mit dem Namen einer g. U. angebracht. Mittlerweile wurde die Verwendung von Kaseinmarken für die bessere Rückverfolgbarkeit der Käse und einen besseren Nachweis für ihre geografische Herkunft eingeführt.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. Konformitätsbewertung – G Referenzen zur Kontrollstellen

Der Text wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

Die Bewertung der Konformität mit der Produktspezifikation wird von der zuständigen Behörde (Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural) durchgeführt, die diese Kompetenz an eine designierte Kontrollstelle delegieren kann, die nach dem Gesetz zu diesem Zweck zugelassen ist (Norm EN:17065).

Begründung: Unter Berücksichtigung der durch die Verordnung (EU) 2017/625 vorgenommenen Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und der genannten nationalen rechtlichen Bestimmungen (Gesetzeserlass Nr. 11/2018), wonach „Zertifizierungszeichen“ nicht mehr auf dem Etikett von Erzeugnissen mit einer g. U angebracht werden, sollten die Bestimmungen der Produktspezifikation präzisiert werden.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. Kennzeichnung

Das Etikett muss folgende Angaben enthalten:

— die Handelsbezeichnung mit dem Namen der g. U. „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ oder „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP“;

— den Namen, den Firmennamen und die Anschrift des Erzeugers;

— die Angabe des Fettgehalts oder des Bereichs, in dem der Fettgehalt liegt, oder Nährwertangaben;

— das Mindesthaltbarkeitsdatum, das mit der Formulierung „Mindestens haltbar bis Ende…“ unter Angabe von Monat und Jahr aufgedruckt wird;

— vom Erzeuger festgelegte Lagertemperatur;

— die Menge der Käse ausgedrückt in Kilogramm (kg), dessen Vielfache und Dezimalen;

— die Angabe „Hergestellt aus Rohmilch“;

— die Charge;

— die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit.

Die Kennzeichnung jeder Einheit oder jeder Portion muss auch den Namen oder die Kennnummer der Kontrollstelle enthalten.

Begründung:

Nach nationalem Recht (Gesetzeserlass Nr. 11/2018) werden „Zertifizierungszeichen“ nicht mehr auf dem Etikett von Erzeugnissen mit dem Namen einer g. U. angebracht. Außerdem weist das Etikett einen kleinen, aber signifikanten Tippfehler auf. Aus diesen Gründen sollte die Produktspezifikation geändert werden.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Queijo Serra da Estrela“

EU-Nr.: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Käse wird nach Einlabung reiner Schafsrohmilch mit Distelblüten (Cynara cardunculus, L) durch langsame Entwässerung des Käsebruchs hergestellt. Die Milch wird durch Melken von weiblichen Tieren der Schafsrassen Bordaleira Serra da Estrela und/oder Churra Mondegueira gewonnen. „Queijo Serra da Estrela“ muss mindestens 30 Tage lang reifen. Dauert der Reifeprozess mindestens 120 Tage an, erhält die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queijo Serra da Estrela“ den Zusatz „Velho“ (alt).

Das Erzeugnis weist folgende Hauptmerkmale auf:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Form und Festigkeit	Flache zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, seitlich ausgebaucht und an der Oberseite leicht aufgewölbt, ohne klare Kanten	Flache zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, nicht oder nur unwesentlich seitlich ausgebaucht, keine Kanten
Rinde	Glatt und mittelweich	Glatt bis leicht runzelig, von harter bis sehr harter Konsistenz
Gewicht	Zwischen 0,4 und 1,7 kg	0,3 bis 1,2 kg
Durchmesser	8 bis 20 cm	6 bis 20 cm
Höhe	4 bis 6 cm	2 bis 6 cm
Struktur	Geschlossen, mittelweich, verformt sich beim Schneiden, gut gebunden, cremig und geschmeidig, wenige oder keine Löcher	Geschlossen oder mit wenigen Löchern, in der Masse leicht brüchig und trocken, geschmeidig
Farbe	Weiß oder leicht gelblich	Gelblich bis orangefarben/leicht kastanienfarben, wobei sich die Färbung von der Außenseite zur Mitte hin entwickelt
Sensorische Eigenschaften	Milder Geschmack, rein und leicht säuerlich	Angenehmer und bleibender Geschmack, rein, stark bis mäßig ausgeprägt und leicht pikant/salzig
Fettgehalt in der Trockenmasse (g/100 g)	45 bis 60 %	> 60 %
Wassergehalt der fettfreien Käsemasse (g/100 g)	61 bis 69 %	49 bis 56 %

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Es ist ausschließlich extensive oder halbextensive Tierhaltung erlaubt, wobei Freilandhaltung am häufigsten ist. Die Tiere weiden in einem Gebiet mit charakteristischer, wild wachsender Vegetation, die sowohl Kiefernwälder und Gebüsch als auch Wiesen umfasst. Wandertierhaltung ist weitverbreitet; dabei werden die Tiere je nach Jahreszeit und dem Angebot an Futterpflanzen auf andere Flächen (oder Weiden) innerhalb des geografischen Gebiets gebracht. Der Anbau weiterer Grassorten und Futterpflanzen ist in der Region üblich; diese dienen zu den Zeiten, zu denen das Futterangebot gering ist, als zusätzliches Futter für die Schafe in dem Gebiet. Ausschließlich im Falle extremer Boden- und Klimabedingungen (z. B. Schnee oder Dürre) ist es jedoch auch möglich, einfache Futtermittel oder Mischfutter zur Ergänzung des Nahrungsangebots zu verwenden. Dies geschieht insbesondere zu Beginn und am Ende der Trächtigkeit oder während der Spitzenlaktation. Die Verwendung solcher Futtermittel muss von der Erzeugergemeinschaft genehmigt werden und wird quantitativ und qualitativ von der Zertifizierungsstelle kontrolliert.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Da die genetische und territoriale Herkunft der Tiere nachgewiesen sein muss, da ihre Fütterung hinsichtlich der Quantität und der Qualität der Weidefütterung strengen Vorschriften unterliegt, da das Umfeld entscheidend dazu beiträgt, dass die Milch und der Käse die geforderten Eigenschaften aufweisen, da alle Schritte hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse sowie der organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses Gegenstand einer obligatorischen Überwachung sind und da es sich bei der Herstellung und Reifung des Käses bezüglich der Rückverfolgbarkeit sowie der Authentizität, der Hygiene und der sensorischen Eigenschaften des Enderzeugnisses um heikle Schritte handelt, müssen alle Erzeugungsschritte des „Queijo Serra da Estrela“ unabhängig von der Art der kommerziellen Aufmachung in dem unter Punkt 4 festgelegten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, von der Geburt der Tiere bis zur Verpackung des Käses.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Da „Queijo Serra da Estrela“ ein natürliches Erzeugnis ist und auch nach Lagerung, Aufschneiden und Abpacken gewissen Veränderungen unterliegt, können diese Vorgänge nur im Ursprungsgebiet erfolgen; der Grund dafür ist, dass

— die Echtheit und die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die die besondere Qualität des Käses ausmachen, gewährleistet werden müssen; lediglich die Erzeuger, die in dem Gebiet leben und diesen Käse regelmäßig verzehren, sind in der Lage, diese Qualitätsmerkmale zu erkennen;

— die Qualitätsmerkmale an jedem Käse einzeln geprüft werden müssen, bevor er, wie beschrieben, weiterverarbeitet werden kann;

— der Käse auch nach dem Aufschneiden in der charakteristisch cremigen Form vorliegen muss. Maßgebend dafür ist die Auswahl von Käselaiben, die zum Zeitpunkt des betreffenden Vorgangs den richtigen Reifegrad erlangt haben;

— die Scheiben von „Queijo Velho“ die gewünschte Konsistenz aufweisen müssen und nicht krümeln dürfen. Maßgebend dafür ist, dass nur Käse mit entsprechenden Geschmackseigenschaften und entsprechender Konsistenz zum richtigen Zeitpunkt während des Reifeprozesses für das Aufschneiden ausgewählt wird;

— der Jahrhunderte alte gute Ruf des Erzeugnisses erhalten werden muss bzw. nicht unrechtmäßig genutzt wird und der Verbraucher nicht irregeführt werden darf;

— über den gesamten Zeitraum und während der verschiedenen Arbeitsgänge gleichbleibende Hygiene- und Gesundheitsbedingungen für das Erzeugnis gewährleistet werden müssen;

— die Vorgänge ordnungs- und vorschriftsgemäß kontrolliert werden müssen;

— die Rückverfolgbarkeit für jeden Laib oder jedes Stück Käse bis hin zu den Käsereien und landwirtschaftlichen Betrieben gewährleistet sein muss, damit das Erzeugnis geografisch genau zugeordnet werden kann.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den laut einschlägigem Recht vorgeschriebenen Angaben muss zwingend verwendet werden: die Aufschrift „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ oder diese Aufschrift mit dem Zusatz „VELHO“ für Käse, der mehr als 120 Tage gereift ist.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die Gemeinden Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo und Seia sowie die Freguesias Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde und Valverde in der Gemeinde Aguiar da Beira, die Freguesias Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares und Vila Cova do Alva in der Gemeinde Arganil, die Freguesias Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra und Verdelhos in der Gemeinde Covilhã, die Freguesias 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 und Vila Soeiro in der Gemeinde Guarda, die Freguesias Midões, Póvoa de Midões und Vila Nova de Oliveirinha in der Gemeinde Tábua, die Freguesias Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda und Tondela in der Gemeinde Tondela, die Freguesias Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves und Vilares in der Gemeinde Trancoso und die Freguesias Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide und São João de Lourosa in der Gemeinde Viseu.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Im gesamten Gebiet der weitläufigen Hochfläche der Beira zeichnen sich die landwirtschaftlich-klimatischen Bedingungen durch kalte, regnerische und lange Winter, z. T. mit Schnee, sowie heiße und trockene Sommer aus.

Neben dem bereits erwähnten Baumbestand weist das Gebiet einen Bewuchs mit Sträuchern und Kräutern auf, von denen sich die Weidetiere ernähren. Hierzu gehören insbesondere Strauchgewächse (Erika, Ulex (Stechginster), Cytisus (Ginster) und Genista (Wildginster oder Genista purgans)). Die naturbelassenen Weiden bestehen aus wild wachsenden mehrjährigen Grasarten, und auf den Anbauflächen gedeihen hauptsächlich Weißklee und bodenfrüchtiger Klee. Bei den Blühpflanzen dominieren die bodensauren Arten, insbesondere gegenüber Kälte und Säure sowie der geringen Bodenfruchtbarkeit unempfindliche Gräser und Hülsenfrüchtler. Die am häufigsten angebauten Futterpflanzen sind Hafer, Roggen, Mais, Futtersorghum und Sumpfgras oder einjähriges Weidelgras.

Die Region ist das Heimatgebiet der beiden einzigen Rassen, die zur Erzeugung dieses Käses genutzt werden: Bordaleira Serra da Estrela und Churra Mondegueira. Seit Jahrhunderten verstehen es die Tiere, das magere Weideland in dieser Region bestens auszunutzen.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Herstellung des „Queijo Serra da Estrela“ basiert auf dem Know-how der Erzeuger, und der Käse wird ausschließlich aus Rohmilch unter Nutzung einer Distelblüte als natürliches Lab gewonnen.

Aufgrund der beschriebenen Gegebenheiten zeichnet sich „Queijo Serra da Estrela“ durch ganz spezifische Eigenschaften aus. Er weist die Form eines abgeflachten Zylinders auf, ist regelmäßig geformt, seitlich und an der Oberseite leicht ausgebaucht und hat keine klaren Kanten. Die Rinde ist glatt und mittelweich und die Struktur geschlossen und mittelweich. Der weiße oder leicht gelbliche Käse verformt sich beim Schneiden, ist gut gebunden, cremig und geschmeidig und kann einige Löcher aufweisen. Sein Geschmack ist mild, rein und leicht säuerlich. Diese Merkmale werden im Laufe des Reifungsprozesses auf natürliche Weise verstärkt und ergeben „Queijo Serra da Estrela Velho“, der folgende Eigenschaften aufweist: Die Rinde ist glatt bis leicht runzelig und von harter bis sehr harter Konsistenz; die Struktur ist geschlossen oder mit wenigen Löchern; der Käse ist in der Masse leicht brüchig, trocken und geschmeidig, seine gelblich bis orangefarbene/leicht kastanienfarbene Färbung entwickelt sich von der Außenseite zur Mitte hin und er weist einen angenehmen und bleibenden, reinen, stark bis mäßig ausgeprägten und leicht pikanten/salzigen Geschmack auf.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)*

Aufgrund der Boden- und Klimabedingungen in der Serra da Estrela können sich in der Region vor allem land- und forstwirtschaftliche Aktivitäten entwickeln, wobei eine der Haupttätigkeiten in der Zucht von Schafen der örtlichen Rassen Bordaleira Serra da Estrela und Churra Mondegueira besteht, deren Milch zur Herstellung des hochangesehenen Käses und Weichkäses (requeijão) der Serra da Estrela verwendet wird, die hinsichtlich Farbe, Aroma, Geschmack und Struktur ganz besondere Merkmale aufweisen.

Die Region und der hier hergestellte Käse fanden bereits in Texten römischer Autoren Erwähnung. Zudem wurde der Käse auch als beliebtes Nahrungsmittel auf den Karavellen der großen Entdecker genannt und kam in Theaterstücken aus dem 16. Jahrhundert vor.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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