Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2033

14.4.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2033)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Queijo Serra da Estrela»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ γεωργικά προϊόντα

☐ οίνοι

☐ αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει γεωγραφικά η περιοχή**

Πορτογαλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης — Τμήμα Ποιότητας και Γενετικών Πόρων

—

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Δήλωση επεξήγησης των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012:

Οι εν λόγω τροποποιήσεις δεν θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 53 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/2117, δεδομένου ότι:

α) δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·

β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης των δεσμών που αποδεικνύουν ότι η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται κυρίως στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον με τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που το χαρακτηρίζουν, όσον αφορά την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης·

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

γ) δεν αφορούν εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν·

δ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. Φυσικά χαρακτηριστικά

Το βάρος/μέγεθος του Queijo Serra da Estrela τροποποιείται στο σημείο Β.1.1 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου: από βάρος/μέγεθος μεταξύ 0,5 kg και 1,7 kg σε βάρος/μέγεθος μεταξύ 0,4 kg και 1,7 kg, διαμέτρου μεταξύ 8 cm και 20 cm και ύψους μεταξύ 4 cm και 6 cm.

Το βάρος/μέγεθος του Queijo Serra da Estrela «Velho» (ώριμο) τροποποιείται στο σημείο Β.1.2 παράγραφος β) των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου: από βάρος/μέγεθος μεταξύ 0,7 kg και 1,2 kg σε βάρος/μέγεθος μεταξύ 0,3 kg και 1,2 kg, διαμέτρου μεταξύ 6 cm και 20 cm και ύψους μεταξύ 2 cm και 6 cm.

Αιτιολόγηση: Όσον αφορά το σχήμα, το μέγεθος και το βάρος των Queijo Serra da Estrela, οι Antunes et al. (1943) επισημαίνουν ότι, παρόλο που το μέσο βάρος κυμαίνεται από 1,3 kg έως 1,8 kg, είναι επίσης σύνηθες να παράγονται τυριά μικρότερα (0,5 kg έως 1 kg) και μεγαλύτερα (2,5 kg έως 3 kg), ιδίως όταν προορίζονται για λιανική πώληση. Το μέγεθος του τυριού εξαρτάται γενικά από την ποσότητα γάλακτος που είναι καθημερινά διαθέσιμη.

Προφορικές μαρτυρίες αναφέρουν την παραγωγή queijetas (τυράκια) —δημώδης ονομασία που αποδίδεται στα τυριά βάρους περίπου 0,5 κιλού— τα οποία συχνά παρασκευάζονταν:

— όταν το γάλα δεν επαρκούσε, ιδίως τον Απρίλιο, τον Μάιο και τον Ιούνιο· ή

— ακόμη και στους μήνες με κανονική παραγωγή γάλακτος, προκειμένου να αξιοποιηθεί στο έπακρο το τυρόπηγμα, κατά προτίμηση με σκοπό την παρασκευή τριών ή τεσσάρων μικρών τυριών (queijetas) αντί ενός ή δύο μεγάλων τυριών, τα οποία ωριμάζουν πιο απρόβλεπτα και είναι δυσκολότερο να πωληθούν.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Χημικά χαρακτηριστικά: καθαρά ενδεικτικοί αναλυτικοί δείκτες

Τροποποίηση του άρθρου Β.2 των προδιαγραφών προϊόντος: «Η παραγωγή του Queijo Serra da Estrela, όπως και οι ρίζες του, ανάγεται στο μακρινό παρελθόν, ωστόσο μόλις σχετικά πρόσφατα πραγματοποιήθηκαν νέες αναλυτικές δοκιμές στο προϊόν.», Εισάγεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Με βάση τις εν λόγω δοκιμές δεν προκύπτουν αλλαγές στην τυπολογία του τυριού, όπως αυτή ορίζεται από την περιεκτικότητά του σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού (λιπαρά / 100 g ξηράς ουσίας) και από την υγρασία του απολιπασμένου προϊόντος (HPD).».

«Με βάση τα ανωτέρω, είναι δυνατή η παροχή δεικτών αναφοράς για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του Queijo Serra da Estrela, ενώ για το Queijo Serra da Estrela “Velho” οι δείκτες που διαθέτουμε επί του παρόντος είναι καθαρά ενδεικτικοί.».

Αιτιολόγηση: Οι κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ποικίλλουν σημαντικά κατά τη διάρκεια του έτους, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα σημαντικές αλλαγές στην ποιοτική και ποσοτική σύνθεση των βοσκοτόπων στους οποίους εκτρέφονται υπό συνθήκες εκτατικής εκτροφής τα μικρά μηρυκαστικά. Με τον τρόπο αυτό εξηγούνται οι σημαντικές διακυμάνσεις της χημικής σύνθεσης του γάλακτος που λαμβάνεται από τα πρόβατα των φυλών Bordaleira Serra da Estrela και Churra Mondegueira κατά τη διάρκεια της γαλακτοπαραγωγικής περιόδου.

Η κατάσταση αυτή επιδεινώνεται περαιτέρω τα τελευταία χρόνια από τις κλιματικές αλλαγές από έτος σε έτος και από τις πρόσφατες πυρκαγιές. Ο συνδυασμός του συνόλου των εν λόγω παραγόντων οδηγεί σε αλλαγές και μεταβολές των χαρακτηριστικών, καθορίζοντας τις προαναφερθείσες διακυμάνσεις της σύνθεσης και των ποσοτήτων που είναι διαθέσιμες σε ορισμένες χρονικές στιγμές του έτους, με αποτέλεσμα τις προαναφερθείσες διακυμάνσεις στη χημική σύνθεση του γάλακτος που παράγεται από τα μικρά μηρυκαστικά.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. «Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» — Δ. Εγγύηση της γεωγραφικής προέλευσης του προϊόντος:

Στο σημείο 1, οι λέξεις «και το σήμα πιστοποίησης» διαγράφονται.

Στο σημείο 3, οι λέξεις «και πιστοποίηση» διαγράφονται.

Η παράγραφος β) απαλείφεται.

Αιτιολόγηση: Σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία (νομοθετικό διάταγμα αριθ. 11/2018), τα σήματα πιστοποίησης δεν τοποθετούνται πλέον στην επισήμανση προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Η χρήση σημάτων καζεΐνης επιτρέπεται πλέον για τη βελτίωση της ιχνηλάτησης των τυριών και την παροχή καλύτερης εγγύησης της γεωγραφικής τους προέλευσης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Επαλήθευση της συμμόρφωσης — Ζ. Παραπομπές στον οργανισμό ελέγχου

Το κείμενο απαλείφεται και αντικαθίσταται από τα ακόλουθα:

«Η συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος επαληθεύεται από την αρμόδια αρχή (Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης), η οποία μπορεί να αναθέσει την αρμοδιότητα αυτή σε οργανισμό ελέγχου που ορίζεται από την ομάδα παραγωγών και είναι διαπιστευμένος για τον σκοπό αυτό σύμφωνα με τη νομοθεσία (πρότυπο ΕΝ 17065).».

Αιτιολόγηση: Λαμβανομένων υπόψη των τροποποιήσεων που επήλθαν με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και λαμβανομένης υπόψη της προαναφερθείσας εθνικής νομοθεσίας (νομοθετικό διάταγμα αριθ. 11/2018), η οποία προβλέπει ότι τα «σήματα πιστοποίησης» δεν πρέπει πλέον να τοποθετούνται στην επισήμανση προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, οι διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος πρέπει να αποσαφηνιστούν.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Επισήμανση

Η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

— την ονομασία πώλησης, με την ένδειξη «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP» [QUEIJO SERRA DA ESTRELA — ΠΟΠ] ή «QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO — DOP» [QUEIJO SERRA DA ESTRELA ΩΡΙΜΟ— ΠΟΠ], κατά περίπτωση·

— την ονομασία, την εταιρική επωνυμία και τη διεύθυνση του παραγωγού·

— την ένδειξη της περιεκτικότητας σε λιπαρά ή του εύρους των λιπαρών ουσιών ή της διατροφικής δήλωσης·

— την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, η οποία δηλώνεται με τις λέξεις «ανάλωση έως...», με προσδιορισμό της ημέρας και του έτους·

— τη θερμοκρασία αποθήκευσης που καθορίζεται από τον παραγωγό·

— την ποσότητα τυριού, εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα (kg) ή πολλαπλάσια ή υποπολλαπλάσια αυτών·

— τις λέξεις «παρασκευάζεται από νωπό γάλα»·

— τον αριθμό παρτίδας·

— το σήμα καταλληλότητας.

Η επισήμανση κάθε μονάδας ή μερίδας τυριού πρέπει επίσης να φέρει την ονομασία ή τον αριθμό ταυτοποίησης του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολόγηση:

Σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία (νομοθετικό διάταγμα αριθ. 11/2018), τα σήματα πιστοποίησης δεν τοποθετούνται πλέον στην επισήμανση προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Επιπλέον, υπήρχε ένα μικρό αλλά σημαντικό τυπογραφικό σφάλμα στην επισήμανση. Για τους ανωτέρω λόγους, οι προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να τροποποιηθούν.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Queijo Serra da Estrela»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πορτογαλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 04 ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τυρί που προκύπτει από την αργή αποστράγγιση τυροπηγμάτων, μετά την πήξη μη αλλοιωμένου ακατέργαστου γάλακτος προβατίνας της φυλής Bordaleira Serra da Estrela ή Churra Mondegueira, με τη χρήση αγριοαγγινάρας (*Cynara cardunculus* L.) ως πυτιάς. Ο ελάχιστος χρόνος ωρίμασης για το «Queijo Serra da Estrela» είναι 30 ημέρες. Όταν η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 120 ημέρες, στην ονομασία προέλευσης «Queijo Serra da Estrela» προστίθεται ο προσδιορισμός «Velho» (ώριμο).

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι τα εξής:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Μορφή και σύσταση	Βραχύς (πλατύς) ομοιόμορφος κύλινδρος με εξογκωμένες πλευρές και κάπως εξογκωμένο το πάνω μέρος χωρίς σαφώς καθορισμένα άκρα	Βραχύς (πλατύς) ομοιόμορφος κύλινδρος με λίγη ή καθόλου εξόγκωση στις πλευρές και χωρίς ακμές
Κρούστα	Λεία και ημίσκληρη	Λεία έως ελαφρώς συρρικνωμένη και σκληρή ή πολύ σκληρή
Βάρος	Μεταξύ 0,4 kg και 1,7 kg	0,3 kg έως 1,2 kg
Διάμετρος	8 cm έως 20 cm	6 cm έως 20 cm
Ύψος	4 cm έως 6 cm	2 cm έως 6 cm
Υφή	Συμπαγής, μετρίως βουτυρώδης, η οποία χάνει το σχήμα της κατά την κοπή, συνεκτική, κρεμώδης και λεία, με λίγες ή καθόλου οπές	Συμπαγής ή με μερικές οπές, μάζα ξηρή και ελαφρώς εύθρυπτη, λεία
Χρώμα	Λευκό έως ελαφρώς κιτρινωπό	Κιτρινωπό έως πορτοκαλί/καστανό, το οποίο γίνεται πιο σκούρο από τις εξωτερικές πλευρές προς το κέντρο
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Γλυκό, καθαρό και ελαφρώς όξινο μπουκέτο	Ευχάριστο, παρατεταμένο, καθαρό, δυνατό έως ελαφρώς δυνατό και ελαφρώς πικάντικο/αλατισμένο μπουκέτο
Λιπαρά επί ξηρού (g/100 g)	45 % έως 60 %	> 60 %
Υγρασία απολιπασμένου προϊόντος (g/100 g)	61 % έως 69 %	49 % έως 56 %

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Επιτρέπονται μόνο συστήματα εκτατικής και ημιεκτατικής παραγωγής, ενώ η συνηθέστερη μέθοδος είναι η εκτροφή σε υπαίθριους χώρους. Τα ζώα βόσκουν στην περιοχή, η οποία έχει χαρακτηριστική άγρια βλάστηση, από πευκοδάση και θαμνώδη βλάστηση μέχρι αρδευόμενους λειμώνες. Η εποχική μετακίνηση αποτελεί συνήθη πρακτική, η οποία συνίσταται στη μετακίνηση των ζώων προς άλλες εκμεταλλεύσεις (ή βοσκότοπους) που βρίσκονται στην ίδια γεωγραφική περιοχή, ανάλογα με τις περιόδους του έτους και τους διαθέσιμους διατροφικούς πόρους. Άλλα είδη χόρτων και χορτονομής καλλιεργούνται συνήθως στην περιοχή και χρησιμοποιούνται για τη συμπλήρωση της διατροφής των τοπικών προβάτων σε περιόδους διατροφικής ένδειας. Ωστόσο, μόνο σε περίπτωση δυσμενών εδαφοκλιματικών συνθηκών (για παράδειγμα, χιονοπτώσεις ή ξηρασία), μπορούν να χρησιμοποιούνται απλές ή σύνθετες ζωοτροφές για την ενίσχυση του σιτηρεσίου των ζώων, κυρίως στην αρχή ή στο τέλος της περιόδου κυοφορίας και κατά την περίοδο αιχμής της γαλακτοφορίας. Η χρήση των ζωοτροφών αυτών υπόκειται σε έγκριση της ομάδας παραγωγών και ελέγχεται, από πλευράς ποσότητας και ποιότητας, από τον οργανισμό πιστοποίησης.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Δεδομένου ότι τα ζώα πρέπει να έχουν πιστοποιημένη γενετική και εδαφική προέλευση, ότι η διατροφή τους διέπεται από αυστηρούς κανόνες ποσότητας και ποιότητας βόσκησης, ότι το περιβάλλον έχει καθοριστική σημασία για την παραγωγή γάλακτος και τυριού με τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά, ότι όλα τα στάδια της παραγωγής αποτελούν αντικείμενο υποχρεωτικής παρακολούθησης τόσο για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων όσο και για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος και ότι τα στάδια παρασκευής και ωρίμασης του τυριού αποτελούν λεπτές εργασίες από την άποψη τόσο της ιχνηλασιμότητας όσο και της αυθεντικότητας, της υγιεινής και των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του τελικού προϊόντος, όλα τα παραγωγικά στάδια του «Queijo Serra da Estrela» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, από τη γέννηση των ζώων έως τη συσκευασία του τυριού, ανεξάρτητα από τον τύπο εμπορικής παρουσίασης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Δεδομένου ότι το «Queijo Serra da Estrela» είναι ένα ζωντανό προϊόν το οποίο συνεχίζει να αναπτύσσεται ακόμη και μετά τη συντήρηση, την κοπή και τη συσκευασία του, οι εργασίες αυτές μπορούν ως εκ τούτου να πραγματοποιούνται μόνο στην περιοχή προέλευσης λόγω της ανάγκης:

— διασφάλισης της αυθεντικότητας καθώς και των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, τα οποία καθορίζουν την ειδική ποιότητα των τυριών αυτών —χαρακτηριστικά τα οποία μόνον οι παραγωγοί, ο τοπικός πληθυσμός και οι συνήθεις καταναλωτές μπορούν να αναγνωρίσουν·

— εκτίμησης της ποιότητας κάθε επιμέρους τυριού πριν υποβληθεί σε οποιαδήποτε από τις προαναφερόμενες εργασίες·

— διασφάλισης ότι το τυρί, ακόμη και σε περίπτωση κοπής, διατηρεί τη χαρακτηριστική κρεμώδη υφή του. Για να επιτευχθεί αυτό, είναι απολύτως απαραίτητο να επιλεγούν τυριά με τον κατάλληλο βαθμό ωρίμασης κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας·

— διασφάλισης ότι, για το ώριμο τυρί («Velho»), οι φέτες έχουν την απαιτούμενη σύσταση και δεν θρυμματίζονται. Για να επιτευχθεί αυτό, είναι απολύτως απαραίτητο να επιλέγονται τυριά που έχουν το κατάλληλο μπουκέτο και την κατάλληλη σύσταση κατά την ακριβή στιγμή του σταδίου ωρίμασης στην οποία κόβεται το τυρί·

— διασφάλισης της διατήρησης και της μη υποκατάστασης της παραδοσιακής φήμης του προϊόντος καθώς και της μη εξαπάτησης του καταναλωτή·

— διασφάλισης της διατήρησης της υγείας και των όρων υγιεινής του προϊόντος καθ' όλη τη διάρκεια των διαφόρων εργασιών·

— διασφάλισης της δυνατότητας παρακολούθησης των εργασιών κατά κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τις κανονιστικές απαιτήσεις·

— διασφάλισης της ιχνηλασιμότητας κάθε μονάδας ή μερίδας τυριού όσον αφορά την εγκατάσταση παραγωγής και την αγροτική εκμετάλλευση, εξασφαλίζοντας έτσι τη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από την υποχρεωτική διατύπωση που απαιτείται από τον νόμο, είναι επίσης υποχρεωτικές οι λέξεις «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP» [QUEIJO SERRA DA ESTRELA — ΠΟΠ], οι οποίες συμπληρώνονται με τον προσδιορισμό «VELHO» για τα τυριά που ωριμάζουν για περισσότερες από 120 ημέρες.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιορίζεται στους δήμους Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo και Seia και στα δημοτικά διαμερίσματα Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde και Valverde, στον δήμο Aguiar da Beira, στα δημοτικά διαμερίσματα Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares και Vila Cova do Alva, στον δήμο Arganil, στα δημοτικά διαμερίσματα Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra και Verdelhos, στον δήμο Covilhã, στα δημοτικά διαμερίσματα 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 και Vila Soeiro, στον δήμο Guarda, στα δημοτικά διαμερίσματα Midões, Póvoa de Midões και Vila Nova de Oliveirinha, στον δήμο Tábua, στα δημοτικά διαμερίσματα Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda και Tondela, στον δήμο Tondela, στα δημοτικά διαμερίσματα Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves και Vilares, στον δήμο Trancoso και στα δημοτικά διαμερίσματα Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide και São João de Lourosa, και στον δήμο Viseu.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ολόκληρη η περιφέρεια βρίσκεται στο οροπέδιο Beira, όπου επικρατούν αγροκλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζονται από μακρούς ψυχρούς βροχερούς χειμώνες με περιστασιακές χιονοπτώσεις και θερμά ξηρά καλοκαίρια.

Εκτός από το στρώμα δένδρων, η περιφέρεια αυτή διαθέτει επίσης ένα στρώμα θάμνων και ποωδών φυτών, τα οποία συνθέτουν τη διατροφή των ζώων βοσκής. Το στρώμα αυτό αποτελείται κυρίως από θαμνότοπους [*Erica*, *Ulex* (ακανθώδεις θάμνοι), *Cytisus* και *Genista* (σπάρτο)]. Οι φυσικοί βοσκότοποι συνίστανται από άγρια πολυετή αγρωστώδη και οι καλλιεργούμενες χορτονομές κυρίως από λευκό και υπόγειο τριφύλλι. Κυριαρχούν τα οξεόφιλα είδη χλωρίδας, τα οποία αποτελούνται κυρίως από αγρωστώδη και ψυχανθή που είναι ανθεκτικά στο ψύχος, την οξύτητα και στα άγονα εδάφη. Οι καλλιέργειες χορτονομής που χρησιμοποιούνται συχνότερα είναι βρώμη, σίκαλη, αραβόσιτος, κτηνοτροφικό σόργο και ελώδες χόρτο ή ετήσια ήρα.

Στην περιφέρεια εκτρέφονται δύο φυλές που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παραγωγή αυτού του τυριού: οι φυλές Bordaleira Serra da Estrela και Churra Mondegueira. Εδώ και αιώνες, τα ζώα αξιοποιούν πλήρως τους αραιούς βοσκότοπους της περιφέρειας αυτής.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Queijo Serra da Estrela» αποτελεί καρπό της τεχνογνωσίας των παραγωγών και προκύπτει αποκλειστικά από νωπό γάλα με τη χρήση αγριοαγγινάρας ως πηκτικής ουσίας.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που παρουσιάζει το «Queijo Serra da Estrela» οφείλονται στις συνθήκες παραγωγής που περιγράφηκαν ανωτέρω. Έχει σχήμα κοντού, ομοιόμορφου κυλίνδρου, με εξογκωμένες πλευρές και κάπως εξογκωμένο το πάνω μέρος χωρίς σαφώς καθορισμένα άκρα, με λεία, ημίσκληρη κρούστα και συμπαγή, μετρίως βουτυρώδη υφή, η οποία χάνει το σχήμα της κατά την κοπή. Είναι συμπαγής, κρεμώδης και ομοιόμορφη, με λίγες ή καθόλου οπές και λευκό ή ελαφρώς κιτρινωπό χρώμα. Χαρακτηρίζεται από απαλό, καθαρό και ελαφρώς όξινο μπουκέτο. Τα χαρακτηριστικά αυτά αναπτύσσονται με φυσικό τρόπο εντονότερα κατά τη διαδικασία ωρίμασης από την οποία προκύπτει το «Queijo Serra da Estrela» «Velho», το οποίο μπορεί να περιγραφεί ως εξής: κρούστα λεία έως ελαφρώς πτυχωτή, σκληρή έως εξαιρετικά σκληρή σύσταση, συμπαγής υφή ή με κάποιες οπές, ξηρή και ελαφρώς εύθρυπτη μάζα, απαλό, κιτρινωπό έως πορτοκαλί/καστανωπό χρώμα, που γίνεται πιο σκούρο από τις εξωτερικές πλευρές προς το κέντρο, με ευχάριστο, επίμονο, καθαρό, έντονο έως ελαφρώς έντονο και ελαφρώς πικάντικο/αλμυρό μπουκέτο.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Οι γεωργικές και δασοκομικές δραστηριότητες αναπτύχθηκαν ουσιαστικά στην περιφέρεια Serra da Estrela λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών, ενώ μία από τις κύριες δραστηριότητες είναι η εκτροφή προβατοειδών των τοπικών φυλών Bordaleira Serra da Estrela και Churra Mondegueira. Το γάλα που παράγουν χρησιμοποιείται για την παρασκευή του φημισμένου τυριού και τυροπήγματος της Serra da Estrela, τα οποία έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα, τη γεύση και την υφή.

Η περιοχή και τα τυριά της αναφέρονται ήδη σε κείμενα Ρωμαίων συγγραφέων. Τα τυριά αναφέρονταν επίσης ως εκλεκτό έδεσμα στις καραβέλες κατά τη διάρκεια του αιώνα των ανακαλύψεων καθώς και σε θεατρικά έργα του δέκατου έκτου αιώνα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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