C/2025/2033

14.4.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2033)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Queijo Serra da Estrela»

N.º UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Nombre del producto**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ IGP – Indicación geográfica protegida

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ vinos

☐ bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Portugal

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural – División de Calidad y Recursos Genéticos

—

6. **Calificación de modificación normal**

Declaración en la que se explica que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012:

las modificaciones no se consideran modificaciones a escala de la Unión de conformidad con el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, modificado por el Reglamento (UE) 2021/2117, en la medida en que:

a) no suponen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre;

b) no corren el riesgo de anular los vínculos que demuestran que la calidad o las características del producto se deben esencialmente a un medio geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes, en el caso de una denominación de origen protegida;

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) no se refieren a una especialidad tradicional garantizada;

d) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. Características físicas

Se modifica el peso/tamaño del Queijo Serra da Estrela en el punto B.1.1, letra b), del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único: de un peso/tamaño comprendido entre 0,5 kg y 1,7 kg a un peso/tamaño de entre 0,4 y 1,7 kg, con un diámetro de entre 8 y 20 cm y una altura de entre 4 y 6 cm.

Se modifica el peso/tamaño del Queijo Serra da Estrela «Velho» (curado) en el punto B.1.2, letra b), del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único: de un peso/tamaño comprendido entre 0,7 kg y 1,2 kg a un peso/tamaño de entre 0,3 y 1,2 kg, con un diámetro de entre 6 y 20 cm y una altura de entre 2 y 6 cm.

Motivos: Cuando se hace referencia a la forma, el tamaño y el peso del Queijo Serra da Estrela, Antunes et al. (1943) señalan que, aunque el peso medio es de 1,3 kg a 1,8 kg, también es habitual producir quesos de menor tamaño (de 0,5 a 1 kg) y de mayor tamaño (de 2,5 a 3 kg), especialmente cuando se destinan a la venta al por menor. El tamaño del queso depende generalmente de la cantidad de leche disponible cada día.

Los testimonios orales apuntan a la producción de *queijetas*, el nombre popular que se da a los quesos de unos 0,5 kg, que a menudo se elaboraban:

— cuando la leche era escasa, especialmente en abril, mayo y junio; o

— incluso en meses de producción normal de leche, hacer el mayor uso posible de la cuajada, dando preferencia a la elaboración de tres o cuatro quesos pequeños (*queijetas*) en lugar de uno o dos quesos grandes, que maduran de manera más imprevisible y son más difíciles de vender.

La presente modificación afecta al documento único.

2. Características químicas: indicadores analíticos meramente indicativos

Modificación del artículo B.2 del pliego de condiciones. «La producción de Queijo Serra da Estrela se remonta a un pasado lejano y sus orígenes, pero la realización de nuevas pruebas analíticas del producto es relativamente reciente». Se añade el texto siguiente:

«Esto no indica ningún cambio en la tipología del queso, tal como se define por su contenido de materia grasa en materia seca (grasa /100 g de materia seca) y por su contenido de agua en el queso desnatado (CAQD).»

«En vista de lo anterior, es posible proporcionar indicadores de referencia para las características analíticas del Queijo Serra da Estrela, mientras que para el Queijo Serra da Estrela "Velho" los indicadores que tenemos actualmente son meramente indicativos.»

Motivos: Las condiciones climáticas de la zona geográfica delimitada varían considerablemente a lo largo del año, lo que da lugar a cambios significativos en la composición cualitativa y cuantitativa de los pastos en los que se crían de forma extensiva pequeños rumiantes. Esto explica las importantes variaciones en la composición química de la leche obtenida de las ovejas Bordaleira Serra da Estrela y Churra Mondegueira a lo largo de la campaña lechera.

Esta situación se ve acentuada aún más por los cambios climáticos de año en año en los últimos tiempos y por los recientes incendios. Todos estos factores dan lugar a cambios y variaciones en las características, determinando las mencionadas variaciones en la composición y en las cantidades disponibles en determinadas épocas del año dando lugar a las mencionadas variaciones en la composición química de la leche producida por los pequeños rumiantes.

La presente modificación afecta al documento único.

3. «Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida» — D. Garantía del origen geográfico del producto:

En el punto 1 se suprimen las palabras «y la marca de certificación».

En el punto 3, se suprimen las palabras «y la certificación».

Se suprime la letra b).

Motivos: Con arreglo al Derecho nacional (Decreto Legislativo n.º 11/2018), las marcas de certificación ya no se colocan en el etiquetado de los productos con una denominación de origen protegida. Ahora se ha autorizado el uso de marcas de caseína para rastrear mejor los quesos y ofrecer una mejor garantía de su origen geográfico.

La modificación no afecta al documento único.

4. Verificación del cumplimiento — G. Referencias al organismo de control

Se suprime el texto y se sustituye por el texto siguiente:

«El cumplimiento del pliego de condiciones es verificado por la autoridad competente (Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural), que podrá delegar dicha facultad en un organismo de control designado por la agrupación de productores y acreditado a tal efecto de acuerdo con la normativa (norma EN 17065)».

Motivos: A la luz de las modificaciones introducidas por el Reglamento (UE) 2017/625 en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y a la vista de la legislación nacional mencionada anteriormente (Decreto Legislativo n.º 11/2018), que establece que ya no deben colocarse «marcas de certificación» en el etiquetado de los productos con un nombre que sea una denominación de origen protegida, es necesario aclarar las disposiciones del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

5. Etiquetado

En el etiquetado figurará la siguiente información:

— la denominación de venta, indicada con la mención «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP» o «QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO — DOP», según proceda;

— el nombre, la razón social y la dirección del productor;

— una indicación del contenido o intervalo de grasas o de la declaración nutricional;

— la fecha de duración mínima, indicada con las palabras «Consumir preferentemente antes de finales de...», especificando el mes y el año;

— la temperatura de almacenamiento fijada por el productor;

— la cantidad de queso, expresada en kilogramos (kg) o múltiplos o submúltiplos de los mismos;

— la mención «elaborado a partir de leche cruda»;

— el lote;

— la marca sanitaria.

El etiquetado de cada unidad o porción de queso también debe llevar el nombre o el número de identificación del organismo de control.

Motivos:

Con arreglo al Derecho nacional (Decreto Legislativo n.º 11/2018), las marcas de certificación ya no se colocan en el etiquetado de los productos con una denominación de origen protegida. Además, se produjo un error tipográfico pequeño pero significativo en el etiquetado. Por las razones expuestas, es necesario modificar el pliego de condiciones.

La presente modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queijo Serra da Estrela»

N.º UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Nombre(s) (de DOP o IGP)**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 04 – LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 - Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1.*

Queso obtenido por desuerado lento de la cuajada, tras la coagulación de leche cruda de oveja no adulterada obtenida de Bordaleira Serra da Estrela o Churra Mondegueira, utilizando como cuajo la flor del cardo (*Cynara cardunculus* L.). El tiempo mínimo de maduración del «Queijo Serra da Estrela» es de 30 días. Cuando la curación se produce durante un período mínimo de 120, la denominación de origen «Queijo Serra da Estrela» recibe el calificativo «Velho» (curado).

Las principales características son las siguientes:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forma y consistencia	Cilindro corto (plano) uniforme, con bordes abombados y algunos bordes en la parte superior y sin borde definido	Cilindro corto (plano), uniforme, ligero o nulo en los lados y sin aristas
Corteza	Lisa y semiblanda	Lisa a ligeramente arrugada y de consistencia dura a extra dura
Peso	Entre 0,4 kg y 1,7 kg	0,3 kg y 1,2 kg
Diámetro	De 8 a 20 cm.	De 6 a 20 cm.
Altura	De 4 a 6 cm.	De 2 a 6 cm.
Textura	Compacto, moderadamente mantecoso, pierde su forma al corte, compacto, cremoso y liso, con pocos o ningún ojo.	Compacto o con algunos ojos, cuerpo seco y ligeramente desmenuzado, liso
Color	Blanco o ligeramente amarillento	Amarillento a naranja/marrón, más oscuro desde el exterior hacia el centro
Características sensoriales	Sabor suave, limpio y ligeramente acidulado	Agradable, persistente, limpio, fuerte a ligeramente fuerte y ligeramente picante/ salado
Materia grasa sobre extracto seco (g/100 g)	entre el 45 y el 60 %	> 60 %
Contenido de agua en el queso desnatado (g/100 g)	entre el 61 y el 69 %	entre el 49 y el 56 %

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

Solo se permiten sistemas de producción extensiva y semiextensiva, mientras que la cría al aire libre es el método más común. Los animales pastan en la región, caracterizada por una vegetación silvestre distintiva, que va desde bosques de pinos y matorrales hasta pastos permanentes. La trashumancia es una práctica bastante común, que consiste en desplazar a los animales a otras explotaciones (o pastos) situados en la misma zona geográfica, en función de la época del año y de la disponibilidad de alimentos. Otras especies forrajeras y de pastos suelen cultivarse en la región y se utilizan para complementar la alimentación de las ovejas locales en momentos en los que la alimentación es más escasa. No obstante, y solo en caso de condiciones edafoclimáticas adversas (nieve o sequía, por ejemplo), se puede recurrir a piensos simples o compuestos, principalmente al principio y al final del período de gestación y durante el pico de la lactación, para reforzar el régimen alimentario. La utilización de estos piensos está sujeta a la autorización de la agrupación de productores y su cantidad y calidad está controlada por el organismo de certificación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Considerando que los animales deben tener un origen genético y territorial certificado, que su alimentación se rige por normas estrictas en términos de calidad y cantidad de pastos, que el entorno natural es crucial para la obtención de leche y queso con las características requeridas, que todas las fases de producción deben ser controladas tanto para la trazabilidad del producto como para las cualidades organolépticas del producto final, y que las fases de elaboración y maduración son operaciones delicadas tanto en términos de trazabilidad como de autenticidad, propiedades higiénicas y sensoriales del producto final, todas las fases de elaboración del «Queijo Serra da Estrela» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4, desde el nacimiento de los animales hasta el envasado del queso, cualquiera que sea su presentación comercial.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Dado que el «Queijo Serra da Estrela» es un producto vivo que continúa desarrollándose incluso después de su conservación, corte y envasado, estas operaciones solo pueden llevarse a cabo en la región de origen, habida cuenta de la necesidad de:

— garantizar la autenticidad del producto y las características físicas, químicas y organolépticas que definen la calidad especial de estos quesos, atributos que solo pueden reconocer los productores, que viven en la región y los consumen regularmente;

— evaluar la calidad de cada queso individualmente antes de someterlo a cualquiera de las operaciones mencionadas;

— asegurarse de que el queso, incluso cortado, siga siendo característicamente cremoso. Para ello, es imprescindible seleccionar quesos que estén suficientemente maduros cuando se lleve a cabo la operación de que se trate;

— asegurarse de que, en el caso del queso curado («Velho»), las lonchas tengan la consistencia requerida y no sean desmenuzables. Para ello, es imprescindible seleccionar quesos con el aroma y la consistencia adecuados en el momento exacto de la fase de maduración en que se corta el queso;

— garantizar que la reputación tradicional del producto se mantenga y no se utilice indebidamente y que no se induzca a error al consumidor;

— garantizar el mantenimiento constante de las condiciones sanitarias e higiénicas del producto a lo largo de las distintas operaciones;

— permitir un seguimiento adecuado de las operaciones en consonancia con los requisitos reglamentarios;

— garantizar la trazabilidad de cada unidad o porción de queso hasta sus instalaciones de producción y su explotación agrícola, garantizando así el origen geográfico del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de la redacción obligatoria exigida por la ley, la mención «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP» (QUEIJO SERRA DA ESTRELA — DOP) también es obligatoria, completada con el calificativo «VELHO» para los quesos madurados durante más de 120 días.

4. **Definición sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica se circunscribe a los municipios de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo et Seia y a los distritos de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde et Valverde, al municipio d'Aguiar da Beira, a los distritos d'Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares et Vila Cova do Alva, al municipio d'Arganil, a los distritos d'Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra et Verdelhos, al municipio de Covilhã, a los distritos d'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 y Vila Soeiro, al municipio de Guarda, a los distritos de Midões, Póvoa de Midões y Vila Nova de Oliveirinha, al municipio de Tábua, a los distritos de Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda et Tondela, al municipio de Tondela, a los distritos d'Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves y Vilares, al municipio de Trancoso y a los distritos de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide et São João de Lourosa, y al municipio de Viseu.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Toda la región se sitúa en la meseta de Beira, cuyas condiciones agroclimáticas se caracterizan por unos inviernos fríos, lluviosos y prolongados, a veces con nieve, y unos veranos cálidos y secos.

Además de la capa arbórea, esta región también cuenta con una capa de arbustos y plantas herbáceas, que constituyen la dieta de los animales de pastoreo. Esta capa consiste sobre todo en malezas [*Erica*, *Ulex* (tojo), *Cytisus* y *Genista* (retama)]. Los pastos naturales están constituidos por gramíneas vivaces espontáneas y los pastos cultivados están compuestos esencialmente por trébol blanco y tréboles subterráneos. Predominan las especies de flora acidófilas, constituidas principalmente por gramíneas y leguminosas tolerantes al frío, la acidez y la baja fertilidad del suelo. Los cultivos forrajeros más utilizados son avena, centeno, maíz, sorgo forrajero y poa o ray-grass anual.

La región alberga dos razas utilizadas exclusivamente para la elaboración de este queso: la Bordaleira Serra da Estrela y la Churra Mondegueira. Durante siglos, los animales han aprovechado plenamente los escasos pastos de esta región.

5.2. *Carácter específico del producto*

Sobre la base de los conocimientos técnicos de sus productores, el «Queijo Serra da Estrela» se obtiene exclusivamente a partir de leche cruda, utilizando la flor del cardo como coagulante natural.

Debido a las condiciones descritas, el «Queijo Serra da Estrela» reúne unas características claramente diferenciadas. Tiene forma de cilindro corto y uniforme, con extremos y parte superior abombados y sin un borde definido, con una corteza lisa y semiblanda y una textura compacta y moderadamente mantecosa que pierde su forma al cortar. Es compacta, cremosa y lisa, con pocos o ningún ojo y de color blanco o ligeramente amarillento. Su sabor suave, limpio y ligeramente acidulado. Estas características aumentan de forma natural durante el proceso de maduración, dando lugar al Queijo Serra da Estrela «Velho», que puede describirse como sigue: corteza lisa a ligeramente arrugada, consistencia dura a extra dura, textura cerrada o con algunos ojos, cuerpo seco y ligeramente desmenuzado, de color liso, amarillento a naranja/marrón, más oscuro en el exterior que en el centro, con un aroma agradable, persistente, limpio, entre intenso y ligeramente fuerte y ligeramente picante/salado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las actividades agrícolas y forestales han podido desarrollarse esencialmente en la región de Serra da Estrela debido a las condiciones edafoclimáticas, siendo una de las principales actividades la cría de ovejas de las razas Bordaleira Serra da Estrela y Churra Mondegueira. La leche que producen se utiliza para la elaboración del famoso queso y requesón de la Serra da Estrela, que presenta características peculiares de color, aroma, sabor y textura.

La región y los quesos que en ella se producen se mencionaban en textos escritos por autores romanos. Se hace referencia a ellos asimismo como alimento preferido en las carabelas durante la época de los descubrimientos y en obras de teatro del siglo XVI.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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