C/2025/2033

14.4.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2033)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Queijo Serra da Estrela“

ELi nr: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Toote nimetus**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Portugal

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos (põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraat – kvaliteedi ja geneetiliste ressursside osakond)

–

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitav avaldus selle kohta, miks muudatus(ed) kuulub (kuuluvad) mõiste „standardmuudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4.

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõikes 2 osutatud standardmuudatuse määratlusele.

Need muudatused ei ole määruse (EL) nr 1151/2012 (muudetud määrusega (EL) 2021/2117) artikli 53 kohaselt kogu liitu hõlmavad muudatused, sest

a) need ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

b) nendega ei kaasne riski, et muutuvad kehtetuks seosed, mis tõendavad, et kaitstud päritolunimetustega toote kvaliteet või omadused tulenevad valdavalt geograafilisest piirkonnast koos selle looduslike ja inimfaktoritega;

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) need ei puuduta garanteeritud traditsioonilisi tooteid;

d) neist ei tulene täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. Füüsikalised omadused

Toote „Queijo Serra da Estrela“ kaalu/suuruse muutmine tootespetsifikaadi punkti B.1.1 alapunktis b ja koonddokumendi punktis 3.2: kaal/suurus 0,5–1,7 kg asendatakse järgmisega: kaal/suurus 0,4–1,7 kg; läbimõõt 8–20 cm ja kõrgus 4–6 cm.

Toote „Queijo Serra da Estrela Velho“ kaalu/suuruse muutmine tootespetsifikaadi punkti B.1.2 alapunktis b ja koonddokumendi punktis 3.2: kaal/suurus 0,7–1,2 kg asendatakse järgmisega: kaal/suurus 0,3–1,2 kg; läbimõõt 6–20 cm ja kõrgus 2–6 cm.

Põhjendus. Antunes jt (1943) osutavad Serra da Estrela juustu kuju, suurust ja kaalu kirjeldades, et juustu keskmine kaal on 1,3–1,8 kg, kuid samuti on levinud väiksemate juustude (0,5–1 kg) ja suuremate juustude (2,5–3 kg) tootmine, eriti kui need on ette nähtud jaemüügiks. Juustu suurus sõltus tavaliselt igal päeval saadaolnud piimakogusest.

Suuliste ütluste kohaselt valmistati *queijetas*eid (umbes 0,5 kg kaaluvatele juustudele rahvasuus antud nimetus, st väikesed juustud) enamasti

— siis kui piima oli vähe (eelkõige aprillis, mais ja juunis) või

— tavapäraste tootmiskuude ajal selleks, et kasutada ära kogu kalgend, eelistades valmistada kolm või neli väikeset juustu (*queijetas*) ühe või kahe suure juustu asemel, mille laagerdumisaega on keerulisem prognoosida ja mida on raskem müüa.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

2. Keemilised omadused: analüütilised näitajad (üksnes teavitamise eesmärgil)

Tootespetsifikaadi punkti B.2 muutmine – „Vaatama sellele, et toodet „Queijo Serra da Estrela“ on valmistatud juba iidsetest aegadest, on toote analüütiliste uuringutega alustatud alles hiljuti“. Lisatakse järgmine tekst:

„Uuringutega ei ole tuvastatud mingeid muutusi juustu liigituses, mis määratletakse rasvasisaldusega kuivaines (rasva 100 g kuivaine kohta) ja rasvavaba juustu puhul niiskusesisalduse alusel [...].“

Eespool öeldut arvesse võttes saab esitada toote „Queijo Serra da Estrela“ analüütiliste omaduste võrdlusaluse, samas toote „Queijo Serra da Estrela Velho“ praegused näitajad on üksnes soovituslikud.

Põhjendus. Määratletud geograafilises piirkonnas on ilmastikutingimused aasta lõikes väga erinevad, mille tõttu muutub märkimisväärselt ka ekstensiivselt kasvatatavate väikemäletsejaliste karjamaadel kasvava rohu kvaliteet ja kvantiteet. Seega sõltub Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira tõugu lammastelt saadud piima keemiline koostis oluliselt kariloomade liikumisest.

Kliimamuutuste ja hiljutiste tulekahjude mõjul on olukord viimastel aastatel muutunud veelgi keerulisemaks. Kõik need tegurid põhjustavad omaduste muutumist ja varieeruvust, mis mõjutab eespool osutatud muutusi koostises, saadaolevate koguste kõikumist aasta teatavatel perioodidel ning väikemäletsejaliste piima keemilise koostise kõikumisi.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

3. „Tõendid, et toode on pärit määratletud geograafilisest piirkonnast“ D – Toote geograafilise päritolu tagatis

Punktist 1 jäetakse välja sõnad „ja sertifitseerimismärgil“.

Punktist 3 jäetakse välja sõnad „ja sertifitseerimine“.

Punkt b jäetakse välja.

Põhjendus. Riikliku õigusakti (seadusandlik dekreet nr 11/2018) kohaselt ei kanta sertifitseerimismärke enam kaitstud päritolunimetusega toodete märgistusele. Selleks, et võimaldada juuste paremini jälgida ja tagada nende geograafiline päritolu, on lubatud kasutada kaseiinimarke.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

4. Nõuetele vastavuse kontrollimine – G. Viited kontrolliasutusele

Tekst on välja jäetud ja asendatud järgmisega:

Tootespetsifikaadi sätetele vastavuse kontrollimise eest vastutab pädev asutus (DGADR). Viimane võib delegeerida selle pädevuse kontrollorganile, kelle on nimetanud tootjate rühm ja kes on õiguslikult heaks kiidetud (standard EN 17065).

Põhjendus. Võttes arvesse määruses (EL) nr 1151/2012 määrusega (EL) 2017/625 tehtud muudatusi ja eespool osutatud riiklikku õigusakti (seadusandlik dekreet nr 11/2018), milles on sätestatud, et kaitstud päritolunimetusega toodete märgistusele ei tule enam kanda sertifitseerimismärke, tuleks tootespetsifikaadi sätteid täpsustada.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

5. Märgistus

Märgistusel tuleb esitada järgmine teave:

— kas müüginimetus „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ või „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP“;

— tootja nimi või ärinimi ja aadress;

— märge rasvasisalduse või -vahemiku kohta või toitumisalase teave;

— minimaalne säilivusaeg sõnastuses „parim enne...“, märkides kuu ja aasta;

— tootja määratud säilitustemperatuur;

— juustu kogus kilogrammides (kg) või selle kord- või osaühikutes;

— märge „valmistatud toorpiimast“;

— partii number;

— tervisemärk.

Iga juustuühiku või portsjoni märgistusel peab olema ka kontrolliasutuse nimi või identifitseerimisnumber.

Põhjendus.

Riikliku õigusakti (seadusandlik dekreet nr 11/2018) kohaselt ei pea sertifitseerimismärki enam kandma kaitstud päritolunimetusega toodete märgistusele. Lisaks leiti märgistusel väike, kuid oluline trükiviga. Seetõttu tuleks tootespetsifikaati muuta.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Queijo Serra da Estrela“

ELi nr: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Juustu kalgendi aeglasel nõrutamisel pärast Bordaleira Serra da Estrela või Churra Mondegueira tõugu lammaste puhta toorpiima kalgendamist hispaania artišoki e kardiga (*Cynara cardunculus* L) saadud juust. Juust „Queijo Serra da Estrela“ peab laagerduma vähemalt 30 päeva. Kui laagerdumine kestab üle 120 päeva, lisatakse nimetusele „Queijo Serra da Estrela“ kvaliteeti tähistav märge „Velho“ (vana).

Toote peamised omadused on järgmised:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Kuju ja konsistents	Silindrikujuline (madal), korrapärane, külgedelt kumer ja pealt kerge kumerusega, servad on ebamäärased.	Silindrikujuline (madal), korrapärane, külgedelt kerge kumerusega või kumeruseta, servad puuduvad
Koorik	Sile ja poolpehme	Siledast kuni kergelt sooneliseni, tekstuur kõvast kuni väga kõvani
Kaal	0,4–1,7 kg	0,3–1,2 kg
Läbimõõt	8–20 cm	6–20 cm
Kõrgus	4–6 cm	2–6 cm
Tekstuur	Tugev, keskmiselt pehme, ei säilita lõigates oma kuju, kreemjas ja pehme ilma silmakesteta või väheste silmakestega	Tugev või väheste silmakestega, kergelt rabe ja kuiv, pehme
Värvus	Valge või kergelt kollakas	Kollakast kuni oranži või kergelt pruunika värvuseni, värvus on keskel intensiivsem kui äärtes
Organoleptilised omadused	Õrn, puhas ja kergelt hapukas maitse	Meeldiv, püsiv ja puhas maitse, tugeva või kergema intensiivsusega, kergelt terav/soolane
Rasvasisaldus kuivaines (g/100 g)	45–60 %	> 60 %
Rasvavaba juustu niiskussisaldus (g/100 g)	61–69 %	49–56 %

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Lubatud on üksnes ekstensiivsed või pool-ekstensiivsed tootmismeetodid; lammaste pidamine vabas õhus on praktilisest seisukohast parim variant. Lambaid karjatatakse iseloomuliku ja loodusliku taimestikuga piirkondades, mis ulatub männikutest ja tihnikutest kuni rohumaadeni. Rändkarjatamine on levinud viis, mille puhul viiakse loomad olenevalt aastaajast või sööda kättesaadavusest ühelt samas geograafilises piirkonnas asuvalt alalt (või rohumaalt) teise. Roht- ja heintaimede kasvatamine on piirkonnas tavapärane ja ajavahemikel, mil rohumaade sööta ei jätku lammastele piisavalt, on see nende söödale täienduseks. Liht- või kombineeritud täiendsööta kasutatakse söödaratsiooni tõhustamiseks siiski üksnes äärmuslikes kliimatingimustes (näiteks lumi või põud), tiinuse lõpus või kõige suurema piimaanni ajal. Kõnealuse sööda kasutamiseks peab loa andma tootjate rühm ning selle kvaliteeti ja kogust kontrollib sertifitseerimisasutus.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kuna loomadel peab olema geneetilise põlvnemise ja piirkondliku päritolu kinnitus, nende sööda puhul tuleb arvestada kindlalt rohumaalt saadava sööda koguselist osakaalu ja kvaliteeti, mängib piirkond otsustavat rolli piima kvaliteedi puhul ja nõutavate omadustega juustu valmistamisel, kõikide tootmisetappide üle toimub reeglipärane järelevalve nii toote jälgitavuse kui ka lõpptoote organoleptiliste omaduste osas. Kuna juustu valmistamine ja laagerdumine on tundlikud etapid nii jälgitavuse, autentsuse kui ka hügieeni seisukohalt ja lõpptootel peavad olema kindlad lõhna- ja maitseomadused, peavad juustu „Queijo Serra da Estrela“ kõik tootmisetapid, alates tallede sündimisest kuni juustu pakendamiseni mis tahes kaubanduslikku esitlusvormi, toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Juust „Queijo Serra da Estrela“ on toode, mille laagerdumine jätkub säilitamisel ning pärast lahtilõikamist ja pakendamist. Nimetatud toiminguid võib teha ainult päritolupiirkonnas, võttes arvesse vajadust

— tagada toote ehtsus ning füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, mis määravad kindlaks kõnealuste juustusortide eriomadused, mida ainult tootjad, kohalikud elanikud ja tavapärased tarbijad on võimelised eristama;

— hinnata iga juustusordi kvalitatiivseid omadusi eraldi enne nimetatud toimingutega alustamist;

— tagada, et ka tükeldatud juustu konsistents säiliks kreemjas; selleks on oluline valida tükeldamiseks piisava küpsusastmega juustud;

— tagada, et laagerdunud juustu (*Velho*) viilud oleksid nõutava konsistentsiga ega pudeneks. Selleks on oluline valida laagerdamise ajal tükeldamiseks sobiva maitse ja tekstuuriga juustud;

— tagada toote sajanditepikkuse maine säilimine ning püsimine ja vältida tarbija eksitamist;

— tagada, et toodete sanitaar- ja hügieeninõuetest peetakse eri toimingute käigus pidevalt kinni;

— tagada toimingute asjakohane kontroll kooskõlas õigusaktidest tulenevate kohustustega;

— tagada juustu või selle portsjonite jälgitavus tootmisrajatisteni ja põllumajandusettevõteteni, et sel viisil tagada toote geograafiline päritolu.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks üldiste õigusaktidega nõutud märgetele on kohustus esitada etiketil nimetus „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ (kaitstud päritolunimetus); selliste juustude puhul, mis on laagerdunud üle 120 päeva, tuleb eelnevale lisada märge „VELHO“.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab haldusüksusi (concelhos) Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo ja Seia; valdu (freguesias) Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde ja Valverde Aguiar da Beira haldusüksuses; valdu Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares ja Vila Cova do Alva Arganili haldusüksuses; valdu Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra ja Verdelhos Covilhã haldusüksuses; valdu 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 ja Vila Soeiro Guarda haldusüksuses; valdu Midões, Póvoa de Midões ja Vila Nova de Oliveirinha Tábua haldusüksuses; valdu Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda ja Tondela Tondela haldusüksuses; valdu Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves ja Vilares Trancoso haldusüksuses; valdu Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide ja São João de Lourosa Viseu haldusüksuses.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Piirkond asub Beira kõrgustikul, kus ilmastikutingimusi iseloomustab külm, vihmane ja pikk, mõnikord lumine talv ning soe ja kuiv suvi.

Lisaks juba eelpool osutatud puurindele sobib piirkonnas karjatatavate loomade söödaks ka põõsa- ja rohurinne. Viimane on eriti rikkalikult esindatud metsas (kanarbikuliigid, harilik astelhernes (*Ulex europaeus* L.) luudpõõsas (*citisus*) ja eri leetpõõsaliigid (*genistas purgans*) (kohalikus kõnepruugis „*piorno*“ või „*pireneiras*“). Looduslike karjamaade taimestik koosneb looduslikest kõrrelistest heintaimedest ja haritavatel karjamaadel kasvab peamiselt valge ristik ja maaristik. Õistaimedest on siin esindatud valdavalt happelembesed taimed, peamiselt kõrrelised ja liblikõielised, mis on vastupidavad külmale ning tulevad toime happelisel ja väheviljakal pinnasel. Kõige sagedamini kasvatatakse söödakultuuridena kaera, rukist, maisi, söödasorgot ja Itaalia raiheina.

Juustu toodetakse piimast, mida saadakse piirkonnas ainult kahelt lambatõult – Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira. Juba sajandeid on need tõud suutnud kõnealuse piirkonna väheviljakaid karjamaid parimal viisil ära kasutada.

5.2. *Toote eripära*

Tänu tootjate oskusteabele valmistatakse juustu „Queijo Serra da Estrela“ eranditult toorpiimast ning loodusliku kalgendajana kasutatakse hispaania artišoki e kardi õisi.

Eespool kirjeldatud tingimustest tulenevalt on juust „Queijo Serra da Estrela“ väga eripärane. Juust on silindrikujuline (madal), korrapärane, ülemine pool on külgedelt kerge kumerusega, selgepiirilised servad puuduvad, koorik on sile ja poolpehme ning tekstuur tihe, keskmiselt pehme, määritavast kuni lõigatavani, kompaktne, kreemjas ja pehme ilma silmakesteta või väheste silmakestega, värvuselt valge või kahvatukollane. Maitse on õrn, puhas ja kergelt hapukas. Omadused tulevad selgemini esile laagerdumise käigus, andes tulemuseks juustu „Queijo Serra da Estrela Velho“, mille omadused on järgmised: sile või kergelt kurruline koorik, kõva või eriti kõva sisu, tihe või mõnede silmakestega tekstuur, juustumass on kergelt mure ja kuiv, kreemjas, tumekollase kuni oranži värvusega, mis tugevneb äärtest keskosa suunas, maitse on tugev ja meeldiv, puhas, tugev või mõõdukalt tugev ja kergelt terav/soolane.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Serra da Estrela piirkonna ilmastikutingimused soodustavad eelkõige põllumajanduse ja metsanduse arengut ning üks peamine tegevusvaldkond on kohaliku Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira tõugu lammaste aretamine ning nende piima kasutamine Serra da Estrelas väga hinnatud ning väga iseloomuliku värvi, lõhna, maitse ja tekstuuriga juustu ja kohupiima valmistamiseks.

Kõnealust piirkonda ja seal toodetud juustusorte mainiti juba Rooma autorite tekstides. Juustu võeti eelistatud toiduainena kaasa ka suurte maadeavastajate karavellidele ja seda on nimetatud 16. sajandi teatrietendustes.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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