C/2025/2033

14.4.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2033)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Queijo Serra da Estrela”

EU-nro: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Queijo Serra da Estrela”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Portugali

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural – Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos (maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto – laadun ja geenivarojen osasto)

—

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selostus siitä, miksi muutos kuuluu / muutokset kuuluvat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutoksen määritelmän piiriin:

Selvitys siitä, että muutos on / muutokset ovat asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen/mukaisia:

Muutoksia ei katsota asetuksen (EU) N:o 1151/2012, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EU) 2021/2117, 53 artiklassa tarkoitetuiksi unionin muutoksiksi, koska

a) ne eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

b) ne eivät uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä yhteyksiä, jotka osoittavat, että tuotteen laatu tai ominaisuudet johtuvat olennaisesti tietystä maantieteellisestä ympäristöstä luontoon liittyvine ja inhimillisine tekijöineen

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) ne eivät koske aitoa perinteistä tuotetta

d) ne eivät lisää tuotteen kaupan pitämisen rajoitteita.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. Fyysiset ominaisuudet

Queijo Serra da Estrela -juuston painoa/kokoa on muutettu tuote-eritelmän B.1.1 kohdan b alakohdassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa: painosta 0,5–1,7 kg painoon 0,4–1,7 kg. Halkaisija on 8–20 cm ja korkeus 4–6 cm.

Pitkään kypsytetyn Queijo Serra da Estrela Velho -juuston painoa/kokoa on muutettu tuote-eritelmän B.1.2 kohdan b alakohdassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa: painosta 0,7–1,2 kg painoon 0,3–1,2 kg. Halkaisija on 6–20 cm ja korkeus 2–6 cm.

Perustelut: Antunes ym. (1943) huomauttavat Queijo Serra da Estrela -juuston muodosta, koosta ja painosta, että vaikka keskimääräinen paino on 1,3–1,8 kg, pienempien (0,5–1 kg) ja suurempien (2,5–3 kg) juustojen tuottaminen on myös yleistä erityisesti vähittäismyyntiä varten. Juuston koko riippui yleensä kunakin päivänä saatavilla olevan maidon määrästä.

Suullisissa lausunnoissa viitataan pienten, noin 0,5 kg:n juustojen (*queijeta*) tuotantoon, jota tapahtui usein

— kun maitoa oli niukasti, erityisesti huhti-, touko- ja kesäkuussa, tai

— jopa kuukausina, jolloin maidontuotanto oli tavanomaista, jotta juustomassaa voitiin käyttää mahdollisimman tehokkaasti: etusijalle asetettiin kolmen tai neljän pienen juuston (*queijeta*) valmistaminen sen sijaan, että valmistettaisiin yksi tai kaksi suurta juustoa, joiden kypsymistä on vaikeampi ennakoida ja joita on vaikeampi myydä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Kemialliset ominaisuudet: ohjeelliset analyyttiset indikaattorit

Tuote-eritelmän B.2 kohtaan tehtävä muutos: ”Queijo Serra da Estrela -juuston tuotanto ulottuu kaukaiseen menneisyyteen, mutta tuotteelle on vasta suhteellisen äskettäin tehty uusia analyyttisiä testejä.” Eritelmään on lisätty seuraava teksti:

”Nämä eivät viittaa muutoksiin juuston tyypissä, joka määritellään sen kuiva-aineen rasvapitoisuuden (rasvaa / 100 g kuiva-ainetta) ja rasvattoman osan kosteuspitoisuuden (MFFB) perusteella.”

”Edellä esitetyn perusteella on mahdollista esittää viiteindikaattoreita Queijo Serra da Estrela -juuston analyyttisista ominaisuuksista, mutta Queijo Serra da Estrela Velho -juuston osalta nykyiset indikaattorit ovat ohjeellisia.”

Perustelut: Rajatun maantieteellisen alueen ilmasto-olosuhteet vaihtelevat huomattavasti vuoden aikana, mikä aiheuttaa merkittäviä muutoksia niiden laidunten laadullisessa ja määrällisessä koostumuksessa, joilla pieniä märehtijöitä kasvatetaan laajalti. Tämä selittää Bordaleira Serra da Estrela- ja Churra Mondegueira -lampaista saadun maidon kemiallisen koostumuksen huomattavat vaihtelut maidontuotantokauden aikana.

Viime vuosien ilmastonmuutos ja viimeaikaiset maastopalot pahentavat tilannetta entisestään. Kaikki nämä tekijät johtavat ominaisuuksien muutoksiin ja vaihteluihin ja aiheuttavat edellä mainitut vaihtelut koostumuksessa ja tiettyinä aikoina vuodesta käytettävissä olevissa määrissä. Tämä puolestaan johtaa edellä mainittuihin vaihteluihin pienten märehtijöiden tuottaman maidon kemiallisessa koostumuksessa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta” – D. Tuotteen maantieteellisen alkuperän takaaminen

Kohdasta 1 on poistettu sanat ”ja varmennusmerkki”.

Kohdasta 3 on poistettu sanat ”ja varmennus”.

Kappale b on poistettu.

Perustelut: Kansallisen lainsäädännön (asetus nro 11/2018) mukaan varmennusmerkkejä ei enää käytetä sellaisten tuotteiden merkinnöissä, joiden nimi on suojattu alkuperänimitys. Kaseiinimerkkien käyttö on nyt hyväksytty, jotta juustot voidaan jäljittää paremmin ja niiden maantieteellinen alkuperä voidaan taata paremmin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Vaatimustenmukaisuuden varmentaminen – G. Viittaukset valvontaelimeen

Teksti on poistettu ja korvattu seuraavalla tekstillä:

”Tuote-eritelmän noudattamisesta huolehtii toimivaltainen viranomainen (maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto), joka voi siirtää tämän toimivallan tuottajaryhmän nimeämälle valvontaelimelle, joka on akkreditoitu tätä tarkoitusta varten lainsäädännön mukaisesti (standardi EN 17065).”

Perustelut: Kun otetaan huomioon asetuksella (EU) 2017/625 asetukseen (EU) N:o 1151/2012 tehdyt muutokset ja edellä mainittu kansallinen lainsäädäntö (asetus nro 11/2018), jossa säädetään, että varmennusmerkkejä ei saa enää käyttää sellaisten tuotteiden merkinnöissä, joiden nimi on suojattu alkuperänimitys, tuote-eritelmän säännöksiä on tarpeen selventää.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Merkinnät

Merkinnöissä on annettava seuraavat tiedot:

— myyntinimi, joka ilmoitetaan tapauksen mukaan ilmaisulla ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” (QUEIJO SERRA DA ESTRELA – SAN) tai ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP” (QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – SAN)

— tuottajan nimi, toiminimi ja osoite

— maininta rasvapitoisuudesta tai sen vaihteluvälistä tai ravintoarvoilmoitus

— vähimmäissäilyvyysaika, joka ilmoitetaan ilmaisulla ”parasta ennen... loppua” ja johon on merkitty kuukausi ja vuosi

— tuottajan asettama varastointilämpötila

— juuston määrä kilogrammoina (kg) tai niiden kerrannaisina tai alikerrannaisina

— ilmaisu ”valmistettu raakamaidosta”

— erä

— laatumerkintä.

Jokaisen kokonaisen juuston tai juustopalan merkinnöissä on oltava myös valvontaelimen nimi tai tunnistenumero.

Perustelut:

Kansallisen lainsäädännön (asetus nro 11/2018) mukaan varmennusmerkkejä ei enää käytetä sellaisten tuotteiden merkinnöissä, joiden nimi on suojattu alkuperänimitys. Lisäksi merkinnöissä oli pieni mutta merkittävä kirjoitusvirhe. Edellä mainituista syistä tuote-eritelmää on muutettava.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Queijo Serra da Estrela”

EU-nro: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Queijo Serra da Estrela”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Juusto, joka valmistetaan valuttamalla hitaasti latva-artisokalla (*Cynara cardunculus* L) juoksetettua Bordaleira Serra da Estrela- tai Churra Mondegueira -rotujen lampaista lypsettyä raakamaitoa. Queijo Serra da Estrela -juuston kypsytysaika on vähintään 30 päivää. Kun kypsytys kestää vähintään 120 päivää, on kyseessä pitkään kypsytetty Serra da Estrela Velho -juusto.

Tuotteen tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Muoto ja rakenne	Matala, litteä ja säännöllinen reunaltaan pullistunut lieriö, jonka yläpinta on hieman pullistunut ja jossa ei ole selvästi erottuvia särmiä	Matala, litteä ja säännöllinen, reunoiltaan mahdollisesti hieman pullistunut särmätön lieriö
Kuori	Sileä, puolipehmeä	Sileä tai hieman rosoinen, kova tai erittäin kova
Paino	0,4–1,7 kg	0,3–1,2 kg
Halkaisija	8–20 cm	6–20 cm
Korkeus	4–6 cm	2–6 cm
Rakenne	Umpinainen, keskimääräisen kermamainen, antaa periksi leikattaessa, erittäin kiinteä, kermainen ja täyteläinen, sisältää ainoastaan vähän tai ei lainkaan koloja	Umpinainen tai vähän koloja sisältävä, hieman mureneva, kuiva, täyteläinen
Väri	Valkoinen tai hieman kellertävä	Vaaleankeltaisesta oranssin tai ruskean kellertävään, väri voimistuu keskustaa kohti
Aistinvaraiset ominaisuudet	Pehmeä, puhdas ja hieman hapan aromi	Miellyttävä, viipyvä, puhdas, voimakkuudeltaan vaihteleva ja hieman kirpeä/suolainen aromi
Kuiva-aineen rasvapitoisuus (g/100 g)	45–60 %	> 60 %
Rasvattoman osan kosteuspitoisuus (g/100 g)	61–69 %	49–56 %

3.3 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Ainoastaan laajaperäiset tai osittain laajaperäiset kasvatusjärjestelmät ovat sallittuja. Yleisimmin käytetty muoto on laidunkasvatus. Eläimet laiduntavat alueella, jolla kasvaa sille tyypillisiä luonnonkasveja männyistä ja pensaikoista kasteltuihin niittyihin. Siirtolaitumia käytetään yleisesti eli eläimiä siirretään toisille samalla maantieteellisellä alueella sijaitseville tiloille (tai laitumille) vuodenajan ja ravinnon saatavuuden mukaan. Alueella viljellään muita laidun- ja rehukasveja, joista saadaan alueen lampaille ja vuohille lisäravintoa sellaisina aikoina, jolloin muuta ravintoa on vähän. On kuitenkin mahdollista käyttää rehua ja rehuseoksia, mutta ainoastaan äärimmäisissä ilmasto-olosuhteissa (esim. lumi tai kuivuus), lähinnä tiineysajan alussa ja lopussa tai parhaimmalla lypsykaudella ravinnon täydentämiseksi. varmistaa, että tuotteen hygienia- ja terveysedellytykset säilyvät muuttumattomina kaikissa tuotanto- ja käsittelyvaiheissa, mahdollistaa asianmukaisella tavalla toimenpiteiden pakollinen valvonta,

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Queijo Serra da Estrela -juuston tuotantovaiheiden eläinten syntymästä juuston pakkaamiseen on kaupallisesta tarjontamuodosta riippumatta tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella seuraavista syistä: Eläinten on oltava sertifioitua geneettistä ja alueellista alkuperää. Eläinten ravinnonsaantia säännellään tiukoin rehun määrää ja laatua koskevin säännöin. Ympäristö on määräävä tekijä sellaisen maidon ja juuston tuottamiseksi, joilla on vaaditut ominaisuudet. Tuotteiden jäljitettävyyttä ja lopputuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia on seurattava kaikissa vaiheissa. Juuston valmistus ja kypsytys ovat herkkiä toimia paitsi jäljitettävyyden myös lopputuotteen aitouden, hygienian ja aistinvaraisten ominaisuuksien kannalta.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Koska Queijo Serra da Estrela on luonnollinen tuote, joka ”elää” myös varastoinnin, paloittelemisen ja pakkaamisen jälkeen, kyseisten käsittelyvaiheiden on tapahduttava ainoastaan alkuperäalueella, jotta voidaan

— varmistaa juuston aitous ja fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, joiden perusteella sen erityisluonne määräytyy; ainoastaan tuottajat, paikallisväestö ja vakiintuneet kuluttajat pystyvät tunnistamaan nämä tekijät;

— arvioida kunkin yksittäisen juuston laatuominaisuudet ennen sen saattamista edellä mainittuihin käsittelyvaiheisiin;

— mahdollistaa, että juusto säilyttää vielä leikattunakin sille ominaisen täyteläisyyden. Tämän vuoksi on tärkeää valita juustot toimenpiteen kannalta oikeassa kypsyysasteessa;

— mahdollistaa, että silloin kun on kyseessä pitkään kypsytetty juusto (Velho), palat ovat riittävän kiinteitä eivätkä murene, minkä vuoksi on tärkeää valita leikattaviksi makuominaisuuksiltaan ja koostumukseltaan sopivassa kypsymisvaiheessa olevat juustot;

— varmistaa tuotteen vuosisataisen maineen säilyminen sekä estää nimityksen väärinkäyttö ja kuluttajien johtaminen harhaan;

— varmistaa, että tuotteen hygienia- ja terveysedellytykset säilyvät muuttumattomina kaikissa tuotanto- ja käsittelyvaiheissa;

— mahdollistaa asianmukaisella tavalla toimenpiteiden sääntelyvaatimusten mukainen valvonta;

— varmistaa kaikkien kokonaisten juustojen ja palojen osalta niiden jäljitettävyys tuotantolaitoksiin ja tiloille tuotteen maantieteellisen alkuperän varmentamiseksi.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Lainsäädännössä edellytettyjen pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on ehdottomasti oltava maininta ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” (QUEIJO SERRA DA ESTRELA – SAN), tai yli 120 päivää kypsytetyissä juustoissa sama merkintä määreellä ”VELHO”.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue rajoittuu seuraavien kuntien alueelle: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo ja Seia; Carapiton, Cortiçadan, Dornelasin, Eiradon, Forninhosin, Penaverden ja Valverden taajamat Aguiar da Beiran kunnassa; Ancerizin, Barril do Alvan, Cerdeiran, Cojan, Pomaresin ja Vila Cova do Alvan taajamat Arganilin kunnassa; Aldeia de Carvalhon, Cortes do Meion, Eradan, Paulin, Sarzedon, Unhais da Serran ja Verdelhosin taajamat Covilhãn kunnassa; Aldeia Viçosan, Corujeiran, Cavadouden, Falan, Famalicãon, Fernão Joanesin, Maçainhas de Baixon, Mizarelan, Pero Soaresin, Porto da Carnen, São Vicenten, Sé Seixo Amarelon, Vale Amoreiran, Trintan, Vale de Estrelasin, Valhelhasin, Videmonten, Vila Cortez do Mondegon ja Vila Soeiron taajamat Guardan kunnassa; Midõesin, Póvoa de Midõesin ja Vila Nova de Oliveirinhan taajamat Tábuan kunnassa; Canas de Santa Marian, Ferreirós do Dão, Lobão da Beiran, Molelosin, Mosteiro de Fráguasin, Nadufen, Parada de Gontan, Sabugosan, São Miguel de Outeiron, Tondan ja Tondelan taajamat Tondelan kunnassa; Aldeia Novan, Carnicãesin, Feitalin, Fiãesin, Frechesin, Santa Marian, São Pedron, Tamanhon, Torresin, Vila Franca das Navesin ja Vilaresin taajamat Trancoson kunnassa sekä Fragoselan, Loureiro de Silgueirosin, Povoliden ja São João de Lourosan taajamat Viseun kunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Tuotantoalue sijaitsee kokonaisuudessaan Beiran ylätasangolla, jonka maatalous- ja ilmasto-olosuhteita leimaavat kylmät, sateiset ja pitkät – toisinaan myös lumiset – talvet ja kuivat, kuumat kesät.

Alueella on edellä mainitun puukerroksen lisäksi pensas- ja ruohokasvikerros, joka muodostaa laiduntavien eläinten ravinnon. Kerros koostuu pääasiassa varvuista ja pienistä pensaista (kellokanervista (*Erica*), piikkiherneistä (*Ulex*), virpivihmoista (*Cytisus*) ja väriherneistä (*Genista*)). Luonnonlaitumet koostuvat luonnonvaraisista monivuotisista ruohoista ja viljellyt laitumet lähinnä valko- ja maa-apilasta. Suurin osa kasvistosta on happamassa maaperässä viihtyviä lajeja, lähinnä heinä- ja palkokasveja, jotka kestävät kylmää, happamuutta ja vähäravinteista maaperää. Rehukasveista viljellään eniten kauraa, ruista, maissia, rehudurraa, nurmikkaa ja italianraiheinää.

Alueelta ovat peräisin ainoat lammasrodut, joita käytetään tämän juuston tuotannossa: Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira. Eläimet ovat jo vuosisatoja osanneet hyödyntää maksimaalisesti alueen ravinneköyhiä laitumia.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Yksinomaan raakamaidosta tehtävä Queijo Serra da Estrela -juusto on valmistajiensa taidonnäyte, ja siinä käytetään luonnollisena saostajana artisokkaa.

Queijo Serra da Estrela -juuston ominaisuudet ovat edellä mainittujen edellytysten vuoksi hyvin omalaatuiset. Se on matala, litteä ja säännöllinen reunaltaan pullistunut lieriö, jonka yläpinta on hieman pullistunut ja jossa ei ole selvästi erottuvia särmiä. Kuori on sileä ja puolipehmeä, rakenne umpinainen ja keskimääräisen kermamainen. Juusto antaa periksi leikattaessa ja on erittäin kiinteä, kermainen ja täyteläinen. Siinä on ainoastaan vähän tai ei lainkaan koloja. Väri on valkoinen tai hieman kellertävä. Maku on pehmeä, puhdas ja hieman hapan. Nämä ominaisuudet vahvistuvat luontaisesti kypsytyksen aikana, jolloin syntyy Queijo Serra da Estrela Velho. Sen kuori on sileä tai hieman rosoinen ja kova tai erittäin kova. Rakenne on umpinainen tai vähäkoloinen, hieman mureneva, kuiva ja täyteläinen. Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oranssin tai ruskean kellertävään ja voimistuu keskustaa kohti. Maku on miellyttävä, viipyvä, puhdas, voimakkuudeltaan vaihteleva ja hieman kirpeä/suolainen.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM).*

Serra da Estrelan alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat suotuisia maa- ja metsätaloustoiminnan kehittymiselle. Yksi pääelinkeinoista on paikallisten Bordaleira Serra da Estrela- ja Churra Mondegueira -rotuisten lampaiden kasvatus. Näiden lampaiden maitoa käytetään valmistettaessa tunnettuja Serra da Estrela -juustoja ja -tuorejuustoja, jotka ovat väriltään, aromiltaan, maultaan ja rakenteeltaan omintakeisia.

Alueeseen ja siellä tuotettuihin juustoihin viitataan jo roomalaisten kirjoituksissa. Lisäksi juustojen on mainittu olleen arvostettuja elintarvikkeita löytöretkiajan valtamerilaivoilla, ja ne mainitaan myös 1500-luvun näytelmissä.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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