C/2025/2033

14.4.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2033)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Queijo Serra da Estrela»

N° UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Dénomination du produit**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient l'aire géographique**

Portugal

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos (direction générale de l'agriculture et du développement rural - division qualité et ressources génétiques)

—

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motivation de la conformité de la ou des modification(s) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 2024/1143:

Motifs pour lesquels la ou les modification(s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012:

ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications à l'échelle de l'Union, au sens de l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012, tel que modifié par le règlement (UE) 2021/2117, attendu:

a) qu'elles n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ou un changement de l'utilisation de cette dénomination;

b) qu'elles ne créent pas un risque d'annihiler les liens démontrant que la qualité ou les caractéristiques du produit sont dues essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains en ce qui concerne les appellations d'origine protégées;

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) qu'elles ne concernent pas une spécialité traditionnelle garantie;

d) qu'elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. Caractéristiques physiques

Modification du poids/de la taille du Queijo Serra da Estrela au point B.1.1 b) du cahier des charges et au point 3.2 du document unique: de poids/taille compris entre 0,5 et 1,7 kg à poids/taille entre 0,4 et 1,7 kg; avec un diamètre compris entre 8 et 20 cm et une hauteur entre 4 et 6 cm.

Modification du poids/de la taille du Queijo Serra da Estrela Velho au point B.1.2 b) du cahier des charges et au point 3.2 du document unique: de poids/taille compris entre 0,7 et 1,2 kg à poids/taille entre 0,3 et 1,2 kg; avec un diamètre compris entre 6 et 20 cm et une hauteur entre 2 et 6 cm.

Justification: Antunes et al (1943) soulignent en évoquant la forme, la taille et le poids du fromage Serra da Estrela que le poids moyen est compris entre de 1,3 et 1,8 kg, mais que la production de fromages plus petits (0,5 à 1 kg) et de fromages plus grands (2,5 à 3 kg) est également courante, en particulier lorsqu'ils sont destinés à la vente au détail. La taille du fromage dépendait généralement de la quantité de lait disponible chaque jour.

Des témoignages oraux font état de la production de *queijetas* (nom populaire donné aux fromages d'environ 0,5 kg, signifiant «petits fromages»), qui avait souvent lieu:

— lorsque le lait se faisait rare, plus particulièrement en avril, mai et juin, ou

— même pendant les mois de production normale, afin d'utiliser tout le lait caillé, en privilégiant la fabrication de trois ou quatre petits fromages (*queijetas*), plutôt que d'un ou deux fromages de grande taille, dont la durée de maturation est moins prévisible et qui sont plus difficiles à vendre.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. Caractéristiques chimiques: indicateurs analytiques à titre purement indicatif

Modification du texte du point B.2 du cahier des charges - «Malgré l'ancienneté de la production du Queijo Serra da Estrela, laquelle est aussi lointaine que son origine, il est vrai que ce produit n'a été que récemment l'objet d'études analytiques». Ajout du texte suivant:

«Celles-ci ne font apparaître aucune modification de la typologie du fromage, définie par sa teneur en matières grasses par rapport à la matière sèche (MG/100g MS) et par la teneur en humidité du fromage dégraissé (HFD)» [...].

Compte tenu de ce qui précède, il est possible de fournir des indicateurs de référence pour les caractéristiques analytiques du Queijo Serra da Estrela; en revanche, pour le Queijo Serra da Estrela Velho, les indicateurs dont nous disposons actuellement sont purement indicatifs.

Justification: Dans l'aire géographique délimitée, les conditions climatiques varient considérablement tout au long de l'année, ce qui entraîne des changements importants dans la composition qualitative et quantitative des pâturages destinés à l'alimentation des petits ruminants élevés de manière extensive. La composition chimique des laits obtenus à partir de brebis des races Bordaleira Serra da Estrela et Churra Mondegueira varie donc sensiblement avec les déplacements du cheptel.

Cette situation s'est encore accentuée ces dernières années du fait du changement climatique observé d'année en année et des récents incendies. Tous ces facteurs entraînent des changements et des variations dans les caractéristiques, déterminant lesdites variations dans la composition et dans les quantités disponibles pendant certaines périodes de l'année, et entraînant lesdites variations dans la composition chimique du lait des petits ruminants.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. «Preuve que le produit est originaire de l'aire géographique délimitée» D - Garantie de l'origine géographique du produit:

Au point 1, les mots «et sur la marque de certification» sont supprimés.

Au point 3, les mots «et de certification» sont supprimés.

Le point b) est supprimé.

Justification: En vertu de la législation nationale (décret législatif nº 11/2018), les «marques de certification» ne sont plus apposées sur l'étiquetage des produits portant le nom d'une AOP. Il est désormais autorisé d'utiliser des marques de caséine pour permettre un meilleur traçage des fromages et mieux garantir leur origine géographique.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. Vérification de la conformité — G. Références concernant la structure de contrôle

Le texte est supprimé et remplacé par le texte suivant:

La vérification du respect des dispositions du cahier des charges revient à l'autorité compétente (la DGADR). Cette dernière peut déléguer cette compétence à un organisme de contrôle (OC) désigné par le groupement et légalement agréé à cette fin (norme EN 17065).

Justification: Compte tenu des modifications apportées par le règlement (UE) 2017/625 au règlement (UE) nº 1151/2012 et de la législation nationale précitée (arrêté législatif nº 11/2018), qui prévoit que les «marques de certification» ne doivent plus être apposées sur l'étiquetage des produits portant une dénomination AOP, il convient de clarifier les dispositions du cahier des charges.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. Étiquetage

Les informations devant figurer sur l'étiquetage sont les suivantes:

— la dénomination de vente, indiquée par les termes QUEIJO SERRA DA ESTRELA — AOP ou QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO — AOP, selon le cas;

— le nom, la société ou la raison sociale et l'adresse du producteur;

— l'indication de la teneur en matières grasses ou de la fourchette correspondante ou de la déclaration nutritionnelle;

— la date de durabilité minimale indiquée par la mention «à consommer de préférence avant la fin de...», en indiquant le mois et l'année;

— la température de conservation fixée par le producteur;

— la quantité de fromage exprimée en kilogrammes (kg), ses multiples ou sous-multiples;

— la mention «fabriqué à partir de lait cru»;

— le lot;

— la marque de salubrité.

L'étiquetage de chaque unité ou portion de fromage doit également porter le nom ou le numéro d'identification de l'organisme de contrôle.

Justification:

En vertu de la législation nationale (décret législatif nº 11/2018), les «marques de certification» ne doivent plus être apposées sur l'étiquetage des produits portant le nom d'une AOP. Par ailleurs, une erreur typographique mineure, mais non moins importante, a été détectée sur l'étiquetage. Pour ces raisons, il convient de modifier le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Queijo Serra da Estrela»

Nº UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AIILEURS

0406 - Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fromage obtenu par égouttage lent du caillé, après coagulation à la fleur de chardon (Cynara cardunculus, L) de lait de brebis pur cru provenant de la traite de brebis des races Bordaleira Serra da Estrela et/ou Churra Mondegueira. La durée minimale de maturation du «Queijo Serra da Estrela» est de 30 jours. Lorsque celle-ci atteint 120 jours minimum, la dénomination d'origine «Queijo Serra da Estrela» reçoit le qualificatif «Velho» (vieux).

Les principales caractéristiques du produit sont les suivantes:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forme et consistance	Cylindre aplati (plat), régulier, avec un renflement latéral et un léger renflement sur la face supérieure, sans bords définis	Cylindre aplati (plat); régulier, avec un renflement latéral non prononcé, voire inexistant, absence d'arête
Croûte	Lisse et semi-molle	Lisse à légèrement ridée et de consistance dure à extra-dure
Poids	entre 0,4 et 1,7 kg	0,3 à 1,2 kg
Diamètre	8 à 20 cm	6 à 20 cm
Hauteur	4 à 6 cm	2 à 6 cm
Texture	Fermée, moyennement souple, déformable à la découpe, bien compacte, crémeuse et onctueuse sans yeux ou avec peu d'yeux	Fermée ou avec quelques yeux, pâte légèrement friable et sèche, onctueuse
Couleur	Blanche ou légèrement jaunâtre	Jaunâtre à orangé/légèrement châtain, avec une coloration qui se marque de la périphérie vers le centre
Caractéristiques sensorielles	Saveur douce, nette et légèrement acidulée	Saveur agréable et persistante, nette, forte à légèrement forte et légèrement piquante/salée
Matières grasses sur l'extrait sec (g/100g)	45 à 60 %	> 60 %
Humidité dans le fromage dégraissé (g/100g)	61 à 69 %	49 à 56 %

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Seuls les systèmes de production extensifs ou semi-extensifs sont autorisés, l'élevage en plein air étant le plus pratiqué. Les animaux paissent dans la zone à laquelle est associée une végétation caractéristique et spontanée qui va des pinèdes et fourrés aux prairies. La transhumance est une pratique courante, qui consiste à déplacer les animaux vers d'autres étendues (ou pâtures) situées dans la même aire géographique, en fonction des périodes de l'année et des disponibilités alimentaires. La culture d'autres espèces pastorales et fourragères est habituelle dans la région et sert de complément alimentaire pour les ovins régionaux, à des périodes où la nourriture est plus rare. Toutefois, et uniquement en cas de conditions pédoclimatiques extrêmes (neige ou sécheresse par exemple), il est possible de recourir à des aliments simples ou composés, principalement au début et à la fin de la période de gestation ou durant le pic de lactation, pour renforcer le régime alimentaire. L'utilisation de ces aliments est soumise à l'autorisation du groupement de producteurs et est contrôlée, en quantité et en qualité, par l'organisme de certification.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Étant donné que les animaux doivent avoir une origine génétique et territoriale certifiée, que leur alimentation est régie par des règles strictes de quantité et de qualité en matière de pâture, que le milieu est déterminant pour obtenir un lait et un fromage possédant les caractéristiques requises, que toutes les phases font l'objet d'un suivi obligatoire tant pour la traçabilité des produits que pour les caractéristiques organoleptiques du produit final et que les phases de fabrication et d'affinage du fromage sont des opérations délicates tant du point de vue de la traçabilité que de l'authenticité, de l'hygiène et des qualités sensorielles du produit final, toutes les phases de production du «Queijo Serra da Estrela» doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée au point 4, depuis la naissance des animaux jusqu'au conditionnement du fromage, quel que soit le type de présentation commerciale.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Queijo Serra da Estrela» étant un produit vivant dont l'évolution se poursuit même après les opérations de conservation, de coupe et de conditionnement, celles-ci ne peuvent intervenir que dans la région d'origine, compte tenu de la nécessité:

— de garantir l'authenticité et les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques qui définissent la qualité particulière de ces fromages – attributs que seuls les producteurs, qui habitent la région et consomment régulièrement ces produits, sont en mesure de reconnaître;

— d'évaluer les caractéristiques qualitatives de chaque fromage, individuellement, avant de le soumettre à chacune des opérations mentionnées;

— de veiller à ce que le fromage, même découpé, conserve sa caractéristique crémeuse; à cette fin, il est impératif de choisir des fromages présentant un degré de maturité suffisant au moment de l'opération;

— de veiller à ce que, pour le fromage affiné (*Velho*), les tranches aient la consistance requise et ne s'émiettent pas. À cette fin, il est impératif de choisir des fromages présentant la saveur et la texture appropriées au moment précis de la coupe pendant la maturation;

— de garantir le maintien de la réputation séculaire du produit et de faire en sorte qu'elle ne soit pas usurpée et que le consommateur ne soit pas induit en erreur;

— de garantir la préservation des conditions hygiosanitaires du produit dans le temps et au cours des différentes opérations;

— d'assurer un contrôle approprié des opérations, conformément aux obligations réglementaires;

— d'assurer le lien de traçabilité entre chaque fromage ou portion de fromage, les installations de production et les exploitations agricoles, de manière à garantir l'origine géographique du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires requises par la législation générale, l'utilisation de la mention «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — AOP» ou de la même mention assortie du qualificatif «VELHO» est obligatoire pour les fromages de plus de 120 jours d'affinage.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est circonscrite aux municipalités de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo et Seia et aux freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde et Valverde, à la municipalité d'Aguiar da Beira, aux freguesias d'Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares et Vila Cova do Alva, à la municipalité d'Arganil, aux freguesias d'Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra et Verdelhos, à la municipalité de Covilhã, aux freguesias 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 et Vila Soeiro, à la municipalité de Guarda, aux freguesias de Midões, Póvoa de Midões et Vila Nova de Oliveirinha, à la municipalité de Tábua, aux freguesias 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, à la municipalité de Tondela, aux freguesias d'Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves et Vilares, à la municipalité de Trancoso et aux freguesias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide et São João de Lourosa, et à la municipalité de Viseu.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Toute la région repose sur le grand plateau de la région de la Beira, dont les conditions agroclimatiques se traduisent par des hivers froids, pluvieux et prolongés, avec parfois de la neige, et des étés chauds et secs.

Outre la strate d'arbres déjà mentionnée, cette région contient une strate arbustive et herbacée qui constitue le régime alimentaire des animaux en pâture. Au sein de cette dernière strate, se distinguent les forêts [erica; ulex (ajoncs); cytises; (genêts) et genistas (genêts «piorno» ou «pireneiras»)]. Les pâturages naturels sont constitués de graminées vivaces spontanées, et les pâturages cultivés se composent de trèfle blanc et de trèfle souterrain. Au niveau de la flore, les espèces acidophiles prédominent, constituées principalement de graminées et de légumineuses tolérantes au froid, à l'acidité et aux sols peu fertiles. Les cultures fourragères les plus couramment utilisées sont l'avoine, le seigle, le maïs, le sorgho fourrager et le ray-grass d'Italie.

La région abrite deux espèces de brebis exclusivement utilisées pour la production de ce fromage: la Bordaleira Serra da Estrela et la Churra Mondegueira. Depuis des siècles, les animaux tirent le meilleur profit des maigres pâturages existant dans cette région.

5.2. *Spécificité du produit:*

Fruit du savoir-faire de ses producteurs, le «Queijo Serra da Estrela» est exclusivement obtenu à partir de lait cru, la fleur de chardon étant utilisée comme coagulant naturel.

Du fait des conditions décrites, le «Queijo Serra da Estrela» présente des caractéristiques bien différenciées. Il se présente sous la forme d'un cylindre aplati, régulier, marqué par un léger renflement latéral sur la face supérieure et dépourvu de bords bien nets, avec une croûte lisse et demi-molle et une texture fermée, moyennement souple, déformable à la coupe, bien liée, crémeuse et onctueuse, éventuellement parsemée de quelques yeux et de couleur blanche ou jaune pâle. Sa saveur est douce, nette et légèrement acidulée. Ces caractéristiques s'accentuent naturellement au fil de l'affinage, pour donner le «Queijo Serra da Estrela» Velho, qui se présente comme suit: croûte lisse à légèrement rugueuse, consistance dure à extra-dure, texture fermée ou avec quelques yeux, masse légèrement friable et sèche, onctueuse, couleur jaune foncé à orangé se développant de la périphérie vers le centre et saveur agréable et persistante, nette, marquée à légèrement marquée et un peu piquante/salée.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Les conditions pédoclimatiques de la région de la Serra da Estrela permettent avant tout le développement d'une activité agricole et forestière, une des activités principales étant la production d'ovins des races locales «Bordaleira Serra da Estrela» et «Churra Mondegueira», dont la production de lait est utilisée pour la fabrication des fromages et des caillebottes si réputés de la Serra da Estrela, aux caractéristiques particulières de couleur, d'arôme, de saveur et de texture.

La région et les fromages qui y sont produits étaient déjà mentionnés dans des textes écrits par des auteurs romains. Ils sont également cités en tant que nourriture de prédilection emportée dans les caravelles des grands explorateurs, ainsi que dans des pièces de théâtre du XVI^{e} siècle.

Référence à la publication du cahier des charges

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