C/2025/2033

14.4.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Queijo Serra Da Estrela”

EU br.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Queijo Serra Da Estrela”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Portugal

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Glavna uprava za poljoprivredu i ruralni razvoj – Sektor za kvalitetu i genetske resurse

—

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izjava u kojoj se objašnjava zašto su izmjena ili izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143:

Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 53. stavku 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012:

Te izmjene ne smatraju se izmjenama na razini Unije u smislu članka 53. Uredbe (EU) br. 1151/2012, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2021/2117, u mjeri u kojoj:

(a) ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ili upotrebe tog naziva;

(b) ne postoji opasnost od poništavanja veza koje dokazuju da kvaliteta ili svojstva proizvoda prije svega proistječu iz određenog zemljopisnog okruženja i njegovih inherentnih prirodnih i ljudskih čimbenika za zaštićenu oznaku izvornosti.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(c) ne odnose se na zajamčeno tradicionalni specijalitet;

(d) ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. Fizička svojstva

U točki B.1.2. odlomku (b) specifikacije proizvoda i točki 3.2. jedinstvenog dokumenta izmijenjena je masa/veličina sira Queijo Serra da Estrela „Velho" (zreli): s mase/veličine od 0,5 do 1,7 kg na masu/veličinu od 0,4 do 1,7 kg, s promjerom od 8 do 20 cm i visinom od 4 do 6 cm.

Masa/veličina proizvoda Queijo Serra da Estrela Velho mijenja se u točki B.1.2. podtočki (b) specifikacije i točki 3.2. jedinstvenog dokumenta: s mase/veličine od 0,7 do 1,2 kg na masu/veličinu od 0,3 do 1,2 kg, s promjerom od 6 do 20 cm i visinom od 2 do 6 cm.

Obrazloženje: Pri upućivanju na oblik, veličinu i masu sira Queijo Serra da Estrela, Antunes i drugi su1943. istaknuli da se, iako je prosječna masa od 1,3 kg do 1,8 kg, često proizvode i manji sirevi (od 0,5 kg do 1 kg) i veći sirevi (od 2,5 kg do 3 kg), posebno kada su namijenjeni maloprodaji. Veličina sira uglavnom je ovisila o količini mlijeka koja je bila dostupna pojedinog dana.

Iz usmene predaje zna se za proizvodnju „queijetas" (mali sirevi), što je narodni naziv za sireve teške oko 0,5 kg koji su se često proizvodili:

— kad je mlijeka bilo malo, posebno u travnju, svibnju i lipnju, ili

— i u mjesecima s uobičajenom proizvodnjom mlijeka kad se, kako bi se u najvećoj mogućoj mjeri iskoristilo gruš, prednost se davala proizvodnji triju ili četiriju malih sireva (queijetas) umjesto jednog ili dvaju velikih sireva, jer je njihovo dozrijevanje nesigurnije i teže ih je prodati.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. Kemijska svojstva: analitički pokazatelji samo su okvirni

Izmjena članka B.2. specifikacije proizvoda: „Proizvodnja sira Queijo Serra da Estrela seže u daleku prošlost, kao i sirovina od koje se pravi, ali tek su razmjerno nedavno provedena nova analitička ispitivanja proizvoda." Umeće se sljedeći tekst:

...„Ove izmjene ne upućuju na promjene u tipologiji sira, koja se određuje udjelom masti na osnovi suhe tvari (mast / 100 g suhe tvari) i udjelom vlage u proizvodu kojem je odstranjena mast (HPD)"...

S obzirom na navedeno, mogu se uvesti referentni pokazatelji za analitička svojstva sira Queijo Serra da Estrela, dok su za sir Queijo Serra da Estrela „Velho" trenutačni pokazatelji isključivo okvirni.

Obrazloženje: Klimatski uvjeti na definiranom zemljopisnom području znatno se razlikuju tijekom godine, što dovodi do znatnih promjena u kvalitativnom i kvantitativnom sastavu pašnjaka, jednom od izvora prehrane malih preživača koji se ekstenzivno uzgajaju. Time se objašnjavaju znatne razlike u kemijskom sastavu mlijeka koje se dobiva od ovaca pasmina Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira tijekom sezone proizvodnje mlijeka.

Takvo stanje dodatno naglašavaju stalne klimatske promjene posljednjih godina i nedavni požari. Svi ti čimbenici dovode do promjena i razlika u svojstvima pašnjaka, uzrokujući prethodno navedene razlike u sastavu i količine dostupne u određenim razdobljima godine, što dovodi do navedenih razlika u kemijskom sastavu mlijeka koje proizvode mali preživači.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. „Dokaz da proizvod potječe s definiranog zemljopisnog područja” D – Jamstvo zemljopisnog podrijetla proizvoda:

U točki 1. brišu se riječi „i certifikacijski žig”.

U točki 3. brišu se riječi „i certifikacija”.

Briše se odlomak (b).

Obrazloženje: U skladu s nacionalnim pravom (Zakonodavna uredba br. 11/2018), „certifikacijski žigovi” više se ne stavljaju na etiketu proizvodâ čiji je naziv registriran kao zaštićena oznaka izvornosti. U međuvremenu je odobreno korištenje kazeinskih oznaka kako bi se sirevi bolje pratili i bolje zajamčilo njihovo zemljopisno podrijetlo.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. Provjera sukladnosti – G. Upućivanja na kontrolno tijelo

Tekst se briše i zamjenjuje sljedećim:

Usklađenost sa specifikacijom proizvoda provjerava nadležno tijelo (Glavna uprava za poljoprivredu i ruralni razvoj), koje tu ovlast može prenijeti na kontrolno tijelo koje je imenovala skupina proizvođača i koje je u tu svrhu akreditirano u skladu sa zakonom (norma EN 17065).

Obrazloženje: Nakon izmjena Uredbe (EU) br. 1151/2012 uvedenih Uredbom (EU) 2017/625 i s obzirom na prethodno upućivanje na nacionalno zakonodavstvo (Zakonodavna uredba br. 11/2018), kojim se određuje da se „certifikacijski žigovi” više ne stavljaju na etiketu proizvodâ čiji je naziv registriran kao zaštićena oznaka izvornosti, trebaju se pojasniti odredbe specifikacije proizvoda.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. Označivanje

Na oznaci se navode sljedeće informacije:

— prodajni naziv, u kojem se, prema potrebi, navodi izraz „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – ZOI] ili „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – ZOI]

— naziv, tvrtka i adresa proizvođača,

— pojedinosti o udjelu ili rasponu masti ili nutritivna deklaracija,

— datum minimalne trajnosti proizvoda, označen riječima „Najbolje upotrijebiti do kraja...”, uz navođenje mjeseca i godine,

— temperatura skladištenja koju je odredio proizvođač,

— količina sira izražena u kilogramima (kg), višekratnicima ili nižekratnicima kilograma,

— riječi „proizvedeno od sirovog mlijeka”,

— proizvodna serija,

— oznaka zdravstvene ispravnosti.

Na oznakci na svakom pojedinačnom pakiranju ili komadu sira mora biti naveden naziv ili identifikacijski broj nadzornog tijela.

Obrazloženje:

U skladu s nacionalnim pravom (Zakonodavna uredba br. 11/2018), „certifikacijski žigovi” više se ne stavljaju na oznaku proizvodâ čiji je naziv registriran kao zaštićena oznaka izvornosti. Nadalje, u oznaci je postojala mala, ali značajna tipografska pogreška Iz navedenih razloga potrebna je izmjena specifikacije proizvoda.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Queijo Serra Da Estrela”

EU br.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025.

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Queijo Serra Da Estrela”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NENAVEDENI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Sir dobiven sporim cijeđenjem gruša nakon koagulacije nepatvorenog sirovog ovčjeg mlijeka dobivenog od ovaca pasmina Bordaleira Serra da Estrela i/ili Churra Mondegueira, uz korištenje cvijeta karda (Cynara cardunculus, L) kao sirila. Minimalno vrijeme zrenja za sir „Queijo Serra Da Estrela” je 30 dana. Kada sir sazrijeva najmanje 120 dana, uz zaštićenu oznaku izvornosti „Queijo Serra da Estrela” dobiva i oznaku „Velho” (zreo).

Glavna su svojstva proizvoda sljedeća:

	Queijo Serra Da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Oblik i konzistencija	nizak (plosnat) pravilan cilindar s ispupčenim stranama i malo ispupčen na vrhu, bez definiranog ruba	nizak (plosnat) pravilan cilindar s blago ispupčenom ili ravnom pobočnom plohom i bez rubova
Kora	Glatka i polumeka	Glatka do blago naborana i tvrda do izrazito tvrda
Masa	od 0,4 do 1,7 kg	od 0,3 do 1,2 kg
Promjer	od 8 do 20 cm	od 6 do 20 cm
Visina	4 – 6 cm	2 do 6 cm
Tekstura	zatvorena, djelomično maziva, pri rezanju gubi oblik, kompaktna, kremasta i glatka, s malo sirnih rupica ili bez njih	zatvorena ili s nešto sirnih rupica, suho i pomalo drobljivo sirno tijesto, glatka omalo suho drobljivo sirno tijesto, glatka
Boja	bijela ili blago žućkasta	žućkasta do narančasta/smećkasta, koja postaje tamnija od ruba prema sredini
Osjetilna svojstva	blag, čist i blago kiselkast okus	ugodan, postojan, čist, jak do umjereno jak i blago pikantan/slan okus
Udio masti na osnovi suhe tvari (g/100 g)	45 do 60 %	>60 %
Sadržaj vlage u proizvodu kojem je odstranjena mast (g/100 g)	61 do 69 %	49 do 56 %

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Dopušteni su samo ekstenzivni i polu-ekstenzivni sustavi proizvodnje, a uzgoj na otvorenom najuobičajenija je metoda. Životinje pasu na području s karakterističnom divljom vegetacijom koja uključuje borove šume, šikare i livade. Prilično je česta praksa sezonsko premještanje životinja pri čemu se životinje sele na druga gospodarstva (ili pašnjake) smještene unutar istog zemljopisnog područja, ovisno o godišnjem dobu i raspoloživoj hrani. U toj se regiji obično uzgajaju i druge biljne vrste za ispašu i krmne biljke koje se koriste za dopunsku hranidbu lokalnih ovaca tijekom razdoblja kada za njih ima manje raspoložive hrane. Međutim, čista ili kombinirana hrana za životinje smije se koristiti kao dopuna u prehrani životinja samo u slučaju ekstremnih klimatskih uvjeta ili stanja tla (na primjer snijeg ili suša), uglavnom na početku i kraju razdoblja gestacije ili na vrhuncu razdoblja laktacije. Uporabu te dopunske hrane za životinje mora odobriti skupina proizvođača, a certifikacijsko tijelo je kontrolira s obzirom na kvalitetu i kvantitetu.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

S obzirom na to da životinje moraju imati potvrđeno genetsko ili teritorijalno podrijetlo, da se njihovom ishranom upravlja prema strogim pravilima u pogledu kvalitete i količine, da je prirodno okruženje ključno za dobivanje mlijeka i sira traženih svojstava, da se sve faze proizvodnje redovito nadziru radi sljedivosti proizvoda kao i zbog organoleptičkih svojstava konačnog proizvoda te da su postupci proizvodnje i zrenja vrlo osjetljivi s obzirom na sljedivost i autentičnost, higijenu i senzorska svojstva konačnog proizvoda, sve faze proizvodnje sira „Queijo Serra da Estrela” moraju se odvijati na zemljopisnom području definiranom u točki 4., od rođenja životinja do pakiranja sira, bez obzira na to koji se oblik komercijalne prezentacije koristi.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Budući da je sir „Queijo Serra da Estrela” živi proizvod koji se nastavlja razvijati čak i nakon konzerviranja, rezanja i pakiranja, ti se postupci smiju provoditi samo u regiji podrijetla, s obzirom na to da treba:

— jamčiti autentičnost proizvoda i fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva koja određuju posebnu kvalitetu tih sireva – atribute koje mogu prepoznati samo proizvođači koji žive u regiji i redovito konzumiraju te proizvode,

— procijeniti kvalitetu svakog pojedinog sira prije nego što ga se podvrgne bilo kojem od gore spomenutih postupaka,

— osigurati da sir čak i nakon rezanja ostane karakteristično kremast. Da bi se to postiglo, kod izvođenja odgovarajućeg postupka neophodno je odabrati sireve koji su dovoljno zreli,

— osigurati da narezane kriške sira „queijo velho” imaju zahtijevanu konzistenciju, koja uključuje mrvljivost. Da bi se to postiglo, neophodno je odabrati sireve koji imaju odgovarajući buke i konzistenciju u fazi zrenja, kada je prikladno vrijeme za razrez sira,

— jamčiti da je sačuvan tradicionalan ugled proizvoda, da se ne radi o imitaciji i da se potrošači ne obmanjuju,

— jamčiti da se tijekom različitih postupaka stalno održavaju zdravstveno-higijenski uvjeti koji se primjenjuju na proizvod,

— omogućiti pravilno praćenje postupaka u skladu s regulatornim zahtjevima,

— jamčiti da je svaki sir ili njegov dio sljediv do proizvodnog pogona i do poljoprivrednoga gospodarstva, čime se jamči zemljopisno podrijetlo proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Uz obvezni tekst propisan zakonom, obvezne su i riječi „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP" [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – ZOI], s dodatkom kvalifikatora „VELHO" za sireve koji su dozrijevali više od 120 dana.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje ograničeno je na općine Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e às freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde, do concelho de Aguiar da Beira, às freguesias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva, do concelho de Arganil, às freguesias de Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos, do Concelho da Covilhã, às freguesias de 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 e Vila Soeiro, do concelho da Guarda, às freguesias de Midões, Póvoa de Midões e Vila Nova de Oliveirinha, do concelho de Tábua, às 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 e Tondela, do concelho de Tondela, às freguesias de Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, do concelho de Trancoso e às freguesias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa, do concelho de Viseu.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Cijela regija smještena je na visoravni Beira, gdje vladaju poljoprivredno-klimatski uvjeti koje karakteriziraju duge hladne i kišovite zime s povremenim snijegom i vruća, suha ljeta.

Osim ranije spomenutih površina pokrivenih drvećem, ova regija sadrži površine prekrivene grmljem i travama od kojih se sastoji prehrana životinja na ispaši. U potonjem se sloju ističe grmlje [ericas; ulex (klek); cytisus; (gieste) i geniste (piorno ili piorneas)]. Prirodni pašnjaci sastoje se od višegodišnjih trava, a kultivirana krma uglavnom se sastoji od bijele djeteline i podzemne djeteline. Od cvijeća prevladavaju acidofilne vrste i one se uglavnom sastoje od trava i mahunarki koje dobro podnose hladnoću i kisela tla niske plodnosti. Najčešće korištene krmne kulture uglavnom su sljedeće: zob, raž, kukuruz, krmni sirak i barska trava ili jednogodišnji ljulj.

Ta je regija kolijevka dviju pasmina koje se upotrebljavaju isključivo za proizvodnju tog sira: Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira. Grubi pašnjaci u toj regiji već se stoljećima iskorištavaju za prehranu životinja.

5.2. *Posebnost proizvoda*

Zahvaljujući znanju i iskustvu proizvođača, sir „Queijo Serrada Estrela" dobiva se isključivo iz sirovog mlijeka, uz korištenje cvijeta kardana kao prirodnog sirila.

„Queijo Serrada Estrela" ima osebujna svojstva zbog gore opisanih uvjeta proizvodnje. Prodaje se u obliku plosnatog pravilnog cilindra, s bočnom stranom koja je blago izbočena na gornjoj površini, bez definiranog ruba, s glatkom, polumekom korom i zatvorenom teksturom koja pomalo liči na teksturu maslaca, koji po razrezu gubi oblik. Dobro je povezan, kremast i gladak, ponekad sadrži rijetko raspoređene bijele ili žućkaste sirne oči. Ima gladak, čist i blago kiselkast buke. Ta se svojstva prirodno pojačavaju tijekom zrenja, da bi se na kraju dobio proizvod „Queijo Serrada Estrela" Velho, koji se može opisati kako slijedi: kora glatka do blago hrapava, konzistencija tvrda do izrazito tvrda, tekstura zatvorena ili s rijetko raspoređenim sirnim očima, sirno tijesto suho, malo drobljivo, glatko, tamno žute do narančaste boje koja je od vanjskog rube prema sredini sve tamnija; buke ugodan, postojan, čist, jak do srednje jak ili blago pikantan/slan.

5.2. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Klimatski uvjeti i kvaliteta tla u regiji Serra da Estrela omogućuju razvoj poljoprivrednih i šumarskih djelatnosti, pri čemu je jedna od glavnih djelatnosti uzgoj ovaca lokalnih pasmina „Bordaleira Serra da Estrela" i „Churra Mondegueria". Njihovo se mlijeko koristi za izradu poznatih sireva i kremastih sireva (requeijão) Serra da Estrela, koji imaju osebujna svojstva s obzirom na boju, miris, buke i teksturu. Navedena regija i sirevi koji se u njoj proizvode spominju se već u tekstovima rimskih autora.

Ti su sirevi opisani i kao namirnica odabrana za prehranu na brodovima u doba otkrića te se spominju u kazališnim djelima 16. stoljeća.

Upućivanje na objavu specifikacije

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