C/2025/2033

2025.4.14.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2033)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Queijo Serra da Estrela”

EU-szám: PDO-PT-0213-AM01 – 2025.1.28.

1. **A termék elnevezése**

„Queijo Serra da Estrela”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Portugália

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság – Minőségügyi és genetikai erőforrásokkal foglalkozó részleg

–

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az 2024/1143/EU rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

Ezek a módosítások nem tekintendők az (EU) 2021/2117 rendelettel módosított 1151/2012/EU rendelet 53. cikke értelmében vett uniós módosításnak, mivel:

a) nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását;

b) az oltalom alatt álló eredetmegjelölés esetében nem áll fenn annak kockázata, hogy érvénytelenné válnak azok a kapcsolatok, amelyek bizonyítják, hogy a termék minősége vagy jellemzői alapvetően egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők;

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) nem vonatkoznak hagyományos különleges termékre;

d) nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. Fizikai jellemzők

A Queijo Serra da Estrela súlya/mérete a termékleírás B.1.1. pontjának b) alpontjában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában az alábbiak szerint módosult: 0,5–1,7 kg közötti súlyról 0,4–1,7 kg közötti súlyra, 8–20 cm közötti átmérővel, és 4–6 cm magassággal.

A Queijo Serra da Estrela „Velho" (öreg) típus súlya/mérete a termékleírás B.1.2. pontjának b) alpontjában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában az alábbiak szerint módosult: 0,7–1,2 kg közötti súlyról 0,3–1,2 kg közötti súlyra, 6–20 cm közötti átmérővel, és 2–6 cm magassággal.

Indokolás: A Queijo Serra da Estrela formájára, méretére és súlyára való utaláskor Antunes és mások (1943) tanulmánya rámutat arra, hogy bár az átlagos súly 1,3–1,8 kg között van, a kisebb (0,5–1 kg) és a nagyobb (2,5–3 kg) sajtok előállítása is gyakori, különösen a kiskereskedelmi értékesítésre szánt sajtok esetében. A sajt mérete általában a naponta rendelkezésre álló tej mennyiségétől függött.

Szóbeli beszámolók utalnak a *queijetas* (kis sajtok) – a körülbelül 0,5 kg-os sajtok népszerű neve – előállítására, amelyeket gyakran készítettek:

— amikor a tej kis mennyiségeben állt rendelkezésre, különösen áprilisban, májusban és júniusban, vagy

— még a szokásos tejtermeléssel jellemezhető hónapokban is annak érdekében, hogy lehetőleg az alvadék teljes mennyiségét felhasználják, és ezért inkább három vagy négy kis sajtot (*queijetas*) készítettek egy vagy két nagy sajt helyett, amelyek érése kiszámíthatatlanabb és nehezebben értékesíthetők.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. Kémiai jellemzők: kizárólag tájékoztató jellegű analitikai mutatók

A termékleírás B.2. pontjának módosítása: „A Queijo Serra da Estrela előállítása olyan távoli múltra nyúlik vissza, mint maga a sajt eredete, de a terméken csak nemrégiben végeztek új analitikai vizsgálatokat." A pont az alábbi szöveggel egészül ki:

„Ezek nem utalnak a sajt tipológiájának változására, amelyet a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma (zsír/100 g szárazanyag) és a zsírtalanított termék nedvességtartalma határoz meg."

„A fentiekre tekintettel lehetséges a Queijo Serra da Estrela analitikai jellemzőire vonatkozó referenciamutatók feltüntetése, míg a Queijo Serra da Estrela »Velho« típus esetében a jelenleg rendelkezésre álló mutatók pusztán tájékoztató jellegűek."

Indokolás: A meghatározott földrajzi terület éghajlati viszonyai az év során nagymértékben eltérnek, ami jelentős változásokat eredményez azon legelők minőségi és mennyiségi összetételében, amelyeken a kiskérődzőket külterjes módon tartják. Ez magyarázza a Bordaleira Serra da Estrela és a Churra Mondegueira juhokból származó tej kémiai összetételének jelentős eltéréseit a tejtermelési időszak során.

Ezt a helyzetet tovább fokozzák az az éghajlat elmúlt néhány évben tapasztalható változásai és a közelmúltbeli tűzesetek. Mindezek a tényezők a jellemzők változásaihoz és eltéréseihez vezetnek, amelyek meghatározzák a kiskérődzők által termelt tej kémiai összetételének – a fent említett összetételbeli és az év bizonyos szakaszaiban rendelkezésre álló mennyiségekben bekövetkező – fent említett eltéréseit eredményező változásokat.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. „Bizonyíték arról, hogy a termék a meghatározott földrajzi területről származik” – D. A termék földrajzi eredetének garantálása:

Az 1. pontban az „és a tanúsító védjegy” szövegrészt törölték.

A 3. pontban az „és tanúsítás” szövegrész törlésre került.

A b) pontot törölték.

Indokolás: A nemzeti jog (11/2018. sz. törvényerejű rendelet) értelmében a tanúsító védjegyeket már nem tüntetik fel az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek címkéjén. A kazeinjegyek használatát a sajtok jobb nyomon követése és földrajzi eredetük jobb garantálása érdekében engedélyezték.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. A megfelelés ellenőrzése – G. Hivatkozások az ellenőrző szervezetre

A szöveg törlésre került, és helyébe a következő szöveg lép:

„A termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóság (a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság) ellenőrzi, amely ezt a hatáskört átruházhatja a termelői csoport által kijelölt és e célra a jogszabályoknak (EN 17065 szabvány) megfelelően akkreditált ellenőrző szervre.”

Indokolás: Tekintettel az 1151/2012/EU rendelet (EU) 2017/625 rendelet általi módosításaira, valamint a fent említett nemzeti jogszabályra (11/2018. sz. törvényerejű rendelet), amely előírja, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek címkéjén a továbbiakban nem kell „tanúsító védjegyet” elhelyezni, egyértelművé kell tenni a termékleírás rendelkezéseit.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. Címkézés

A címkén az alábbi információknak kell szerepelniük:

— a „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – OEM] vagy a „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – OEM] felirattal jelölt kereskedelmi név,

— a gyártó neve, cégneve és címe,

— a zsírtartalom vagy az arra vonatkozó értéktartomány, vagy a tápértékjelölés feltüntetése,

— a minőségmegőrzési idő, amelyet a „Minőségét megőrzi …-ig” szöveg jelöl, a hónap és az év meghatározásával,

— a gyártó által meghatározott tárolási hőmérséklet,

— a sajt mennyisége kilogrammban (kg) vagy annak többszörösében vagy alegységében kifejezve,

— a „nyers tejből készült” szöveg,

— a tételszám,

— az állat-egészségügyi jelölés.

A sajt minden egyes egységén vagy adagján fel kell tüntetni az ellenőrző szerv nevét vagy azonosító számát is.

Indokolás:

A nemzeti jog (11/2018. sz. törvényerejű rendelet) értelmében a tanúsító védjegyeket már nem tüntetik fel az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek címkéjén. Ezenkívül a címkén kisebb, de jelentős tipográfiai hiba történt. A fenti okok miatt a termékleírást módosítani kell.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Queijo Serra da Estrela”

EU-szám: PDO-PT-0213-AM01 – 2025.1.28.

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Queijo Serra da Estrela”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 04 –TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Bordaleira Serra da Estrela” vagy „Churra Mondegueira” juhfajta nőstényeitől származó nyers, tiszta tejből kárdi (*Cynara cardunculus*, L) virágának hozzáadásával történt alvasztási folyamat után, az oltóenzim lassú kivonásával készült sajt. A Queijo Serra da Estrela típus érlelési ideje legalább 30 nap. Amennyiben az érlelés legalább 120 napig tart, a Queijo Serra da Estrela eredetmegjelölés mellett a sajt a Velho (öreg) jelzőt kapja.

A termék legfontosabb jellemzői:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Megjelenési forma	Lapos henger alakú (korongszerű), oldalrészén és felül ívelt, határozott élek nélküli, szabályos forma	Lapos henger alakú (korongszerű), oldalrészén enyhén vagy alig ívelt, élek nélküli, szabályos forma
Kéreg	Sima és közepesen lágy	Simától az enyhén kérgesig terjedő felület, mely kemény/extra kemény állagú
Súly	0,4–1,7 kg	0,3–1,2 kg
Átmérő	8–20 cm	6–20 cm
Magasság	4–6 cm	2–6 cm
Állag	Zárt, vajszerűen puha, darabolás közben deformálódó, tömör, krémes és sima massza, kevés lyukkal vagy anélkül	Zárt vagy kissé lyukacsozott, a sajttészta könnyen törik és száraz, sima
Szín	Fehér vagy enyhén sárgás	Sárgástól a narancssárgásig/barnásig terjedő szín, az elszíneződés kívülről a középső rész felé terjed
Érzékszervi jellemzők	Enyhe aromájú, tiszta és kissé savanykás íz	Kellemes és tartós aroma, tiszta, erőstől az enyhén erősig terjedő, kissé csípős/sós íz
Zsírtartalom a szárazanyagban (g/100 g)	45–60 %	> 60 %
A zsírtalanított termék nedvességtartalma (g/100 g)	61–69 %	49–56 %

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

Csak külterjes és háztáji termelési rendszerek megengedettek, a kültéri tartás pedig a leggyakoribb módszer. Az állatok a régióban legelnek, amely jellegzetes, vadon élő növényzettel rendelkezik, amely a fenyőerdőktől és a cserjéstől az öntözött rétekig terjed. Eléggé gyakori tartási módszer a vándorlegeltetés, amelynek lényege, hogy az állatokat az adott földrajzi területen belül más-más gazdaságokra (vagy legelőkre), hajtják ki, az év aktuális időszakának és a rendelkezésre álló takarmánynak megfelelően. A régióban általában egyéb réti és takarmánynövény-fajokat termesztenek, amelyeket a helyi juhok takarmányozásának kiegészítésére használnak olyan időszakokban, amikor a takarmány a legkevesebb mennyiségben áll rendelkezésre. Kizárólag rossz éghajlati körülmények és talajviszonyok (például hótakaró vagy szárazság) esetén azonban egynemű vagy összetett takarmányok is adhatók az állatoknak, elsősorban a vemhességi időszak elején és végén, illetve a laktációs csúcsidőszak idején, az állatok étrendjének javítására. E takarmányok használatát a termelői csoport engedélyezheti, mennyiségét és minőségét pedig a tanúsító szervezet ellenőrzi.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Tekintettel arra, hogy az állatoknak megfelelően tanúsított genetikai és területi származással kell rendelkezniük, hogy étrendjüket a legeltetés tekintetében szigorú mennyiségi és minőségi előírások szabályozzák, hogy a környezet meghatározó jelentőségű az előírt jellemzőket mutató tej, illetve sajt előállítása szempontjából, hogy minden előállítási fázist kötelező felügyelet mellett kell elvégezni a termékek nyomonkövethetősége, illetve a végtermék érzékszervi tulajdonságai érdekében is, és hogy a sajt készítési és érlelési fázisai mind a nyomonkövethetőség, mind az eredetiség, a higiénia és a végtermék érzékszervi jellemzői szempontjából igen kényes műveletek, a „Queijo Serra da Estrela” előállításának valamennyi fázisát a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni, a tejelő állatok világra jövetelétől a sajt csomagolásáig, a kereskedelmi kiszerelés típusától függetlenül.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Mivel a „Queijo Serra da Estrela” sajt élő termék, amely még a tartósítási eljárások, a darabolás és a csomagolás után is érik, e folyamatok kizárólag a származás helyén történhetnek, tekintettel arra, hogy:

— garantálni kell az eredetiséget és a fizikai, kémiai, valamint érzékszervi jellemzők megtartását, amelyek meghatározó elemei e sajtok különleges minőségének – olyan tulajdonságok ezek, amelyeket csak a termelők, a helyi lakosok és a rendszeres fogyasztók képesek felismerni,

— értékelni kell minden egyes sajt minőségi jellemzőit, mielőtt bármilyen fentebb említett folyamatnak alávetnék,

— biztosítani kell, hogy a sajt darabolva is megőrizze jellegzetes vajszerű állagát. Ehhez döntő fontosságú olyan sajtokat kiválasztani, amelyek az adott művelet megkezdésekor megfelelő érettségi fokúak,

— biztosítani kell a „queijo velho” (öreg sajt) esetében, hogy a szeletek a kívánt, morzsolódás nélküli állagot érjék el. Ehhez döntő fontosságú olyan sajtokat kiválasztani, amelyek az érési folyamat azon szakaszában, amikor a darabolást el kell végezni, megfelelő ízűek és állagúak,

— garantálni kell, hogy a termék évszázados hírneve fennmaradjon, más termék ezt ne bitorolhassa, és elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése,

— garantálni kell a termék élelmiszer-higiénés körülményeinek fenntartását hosszú távon és a különféle műveletek során is,

— biztosítani kell, hogy a műveletek a kötelező előírásoknak megfelelően legyenek ellenőrizve,

— biztosítani kell a nyomonkövethetőséget minden sajt vagy sajtdarab, a termelőegységek és a mezőgazdasági üzemek között egyaránt, garantálva a termék földrajzi eredetét.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A jogszabályban előírt kötelező információkon kívül fel kell tüntetni a „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – OEM] feliratot is, amelyet a 120 napnál hosszabb ideig érlelt sajtok esetében a „VELHO” minősítő kifejezés egészít ki.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A sajtkészítés földrajzi területe az alábbi körülhatárolt terület: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo és Seia települések és Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde és Valverde községek, Aguiar da Beira település és Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares és Vila Cova do Alva községek, Arganil település és Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra és Verdelhos községek, Covilhã település és 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 és Vila Soeiro községek, Guarda település és Midões, Póvoa de Midões és Vila Nova de Oliveirinha községek, Tábua település és Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda és Tondela községek, Tondela település és Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves és Vilares községek, Trancoso település és Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide és São João de Lourosa községek, valamint Viseu település.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Az egész régió a beirai fennsíkon helyezkedik el, amelynek éghajlatára a hosszú, esős, néhol havat hozó, kemény tél és a forró, száraz nyár jellemző.

A fákból álló réteg mellett ez a régió cserjékből és lágyszárú növényekből álló réteggel is rendelkezik, amelyek a legeltetett állatok étrendjét alkotják. Ez a réteg elsősorban rőzsefából áll (*Erica*, *Ulex* [sünzanót], *Cytisus* és *Genista* [seprőzanót]). A természetes legelők az időjárásnak ellenálló, vadon termő pázsitfüvekkel, a megművelt legelők fehér herével és különféle földbentermő herefajokkal borítottak. Elsősorban a hidegnek, a savas és rossz termőképességű talajnak ellenálló fűfélékből és pillangósvirágúakból álló, a savas talajt kedvelő növényfajok dominálnak. A leggyakrabban használt takarmánynövények a zab, a rozs, a kukorica, a cirok és a réti fű vagy az egynyári perje.

A régió két olyan fajtájának ad otthont, amelyeket kizárólag e sajt előállítására használnak: a Bordaleira Serra da Estrela és a Churra Mondegueira fajták. Az állatok évszázadok óta teljes mértékben kihasználták a régió gyér legelőit.

5.2. *A termék sajátosságai*

A termelők szakértelme alapján a „Queijo Serra da Estrela” sajtot kizárólag nyers tejből állítják elő, és a kárdi növényt használják hozzá természetes koagulálóanyagként.

A fent részletezett körülményeknek köszönhetően a „Queijo Serra da Estrela” jól megkülönböztethető tulajdonságokkal rendelkezik. Külső megjelenése lapos korong alakú, oldalrészén és felül enyhén ívelt, határozott élek nélküli, szabályos forma, sima és félpuha kéreggel és zárt, vajszerűen puha, darabolás közben deformálódó, tömör, krémes és sima masszát alkotó, kevés lyukkal rendelkező vagy lyukak nélküli, fehér vagy halványsárga színű sajttésztával. Enyhe aromájú, tiszta és kissé savanykás ízzel rendelkezik. Az érlelés folyamán ezek a jellemzők fokozottan érvényesülnek, így alakul ki a „Queijo Serra da Estrela” „Velho” (öreg) változata, amelyre az alábbiak jellemzők: simától az enyhén kérgesig terjedő kéreg, kemény vagy extra kemény állag, zárt vagy kissé lyukacsozott, könnyen törő és száraz, sima sajttészta, melynek sárgástól narancssárgáig/barnásig terjedő színe van, kívülről a középső rész felé terjedő elszíneződéssel, kellemes és tartós aroma, tiszta, erőstől az enyhén erősig terjedő, kissé csípős/sós íz.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A mezőgazdasági és erdészeti tevékenységek alapvetően a talaj- és éghajlati viszonyok miatt alakultak ki a Serra da Estrela régióban, ahol az egyik fő tevékenység a helyi Bordaleira Serra da Estrela és Churra Mondegueira fajtájú juhok tenyésztése. Az általuk termelt tejet Serra da Estrela híres sajtjának és túrójának készítéséhez használják, amelyek a szín, az aroma, az íz és az állag tekintetében sajátos jellemzőkkel rendelkeznek.

Ez a terület és az itt készített sajtok a római történetírók beszámolóiban is helyet kaptak. A sajt a nagy földrajzi felfedezések korában a vitorlás hajókon is kedvelt élelem volt, és a XVI. századi színdarabok is megemlítik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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