C/2025/2033

14.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2033)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Queijo Serra da Estrela»

N. UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Nome del prodotto**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ denominazione di origine protetta (DOP)

☐ indicazione geografica protetta (IGP)

☐ indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ prodotti agricoli

☐ vini

☐ bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Portogallo

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos (Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale — Dipartimento per la qualità e le risorse genetiche)

—

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione dei motivi per cui la/le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:

motivi per cui la/le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012:

le modifiche non rientrano tra quelle considerate dell'Unione ai sensi dell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, in quanto:

a) non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

b) non rischiano di alterare i legami che attestano che la qualità o le caratteristiche del prodotto sono dovute essenzialmente a un particolare ambiente geografico nonché, trattandosi di una DOP, agli intrinseci fattori naturali e umani di tale ambiente;

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) non riguardano una specialità tradizionale garantita;

d) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. Caratteristiche fisiche

Al punto B.1.1, lettera b), del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico si modifica il peso/dimensione del «Queijo Serra da Estrela»: da un peso/dimensione compreso tra 0,5 e 1,7 kg a un peso/dimensione compreso tra 0,4 e 1,7 kg; diametro compreso tra 8 e 20 cm e altezza compresa tra 4 e 6 cm.

Al punto B.1.2, lettera b), del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico si modifica il peso/dimensione del «Queijo Serra da Estrela»: da un peso/dimensione compreso tra 0,7 e 1,2 kg a un peso/dimensione compreso tra 0,3 e 1,2 kg; diametro compreso tra 6 e 20 cm e altezza compresa tra 2 e 6 cm.

Motivazione: Antunes et al. (1943), riferendosi alla forma, alle dimensioni e al peso del «Queijo Serra da Estrela», sottolineano che il peso medio è compreso tra 1,3 e 1,8 kg, ma è diffusa anche la produzione di formaggi più piccoli (da 0,5 a 1 kg) e più grandi (da 2,5 a 3 kg), soprattutto se destinati alla vendita al dettaglio. Le dimensioni del formaggio dipendevano generalmente dalla quantità di latte disponibile ogni giorno.

Testimonianze orali indicano la produzione di «*queijetas*» (formaggette), denominazione popolare attribuita ai formaggi di circa 0,5 kg, spesso prodotti:

— quando il latte era scarso, in particolare nei mesi di aprile, maggio e giugno, oppure

— anche nei mesi di produzione normale, per sfruttare appieno la cagliata, preferendo produrre 3 o 4 formaggi piccoli (*queijetas*) anziché 1 o 2 formaggi di grandi dimensioni, di maturazione più incerta e più difficili da vendere.

La modifica incide sul documento unico.

2. Caratteristiche chimiche: indicatori analitici puramente indicativi

Modifica del testo dell'articolo B.2 del disciplinare - Alla frase «Sebbene l'epoca di produzione del "Queijo Serra da Estrela" sia remota quanto la sua origine, solo di recente sono stati riavviati studi analitici sul prodotto» è aggiunto il testo seguente:

', che non indicano variazioni nella tipologia del formaggio, definita dal tenore di materia grassa espresso in relazione al residuo secco (MG/100g RS) e dal tenore di umidità riferito al formaggio sgrassato (MFFB).'

«Alla luce di quanto precede, è possibile fornire indicatori di riferimento per le caratteristiche analitiche del "Queijo Serra da Estrela", mentre per il "Queijo Serra da Estrela" Velho gli indicatori attualmente disponibili sono solo indicativi.»

Motivazione: le condizioni climatiche della zona geografica delimitata variano notevolmente nel corso dell'anno, con conseguenti cambiamenti significativi nella composizione qualitativa e quantitativa dei pascoli destinati all'alimentazione dei piccoli ruminanti allevati in modo estensivo. La composizione chimica del latte ottenuto dalle pecore Bordaleiras Serra da Estrela e Churra Mondegueira è pertanto soggetta a variazioni sensibili nel corso del periodo di produzione del formaggio.

Questa situazione è ulteriormente accentuata di anno in anno dai recenti cambiamenti climatici e dagli incendi verificatisi negli ultimi tempi. Tutti questi fattori inducono variazioni e fluttuazioni nelle caratteristiche, in termini sia di composizione, sia di quantitativi disponibili in determinati periodi, il che determina le fluttuazioni sopra menzionate nella composizione chimica del latte di piccoli ruminanti.

La modifica incide sul documento unico.

3. «Prova che il prodotto è originario della zona geografica delimitata» D - Garanzia sull'origine geografica del prodotto

Al punto 1, i termini «e il marchio di certificazione» sono soppressi.

Al punto 3, i termini «e di certificazione» sono soppressi.

È soppressa la lettera b).

Motivazione: ai sensi del diritto nazionale (decreto legislativo n. 11/2018), i «marchi di certificazione» non devono più essere apposti sull'etichettatura dei prodotti il cui nome è una DOP. Nel contempo è stato autorizzato l'uso di marchi di caseina ai fini di un migliore tracciamento dei formaggi e di una migliore garanzia dell'origine geografica.

La modifica non incide sul documento unico.

4. Verifica di conformità - G. Riferimenti alla struttura di controllo

Il testo viene soppresso e sostituito dal seguente:

«La verifica di conformità al disciplinare è effettuata dall'autorità competente (DGADR), che può delegare tale competenza a un organismo di controllo (OC) nominato dal raggruppamento e a tal fine accreditato nei termini di legge (norma EN 17065).»

Motivazione: alla luce delle modifiche apportate dal regolamento (UE) 2017/625 al regolamento (UE) n. 1151/2012 e della summenzionata legislazione nazionale (decreto legislativo n.11/2018), che prevede che i «marchi di certificazione» non siano più apposti sull'etichettatura dei prodotti il cui nome è una DOP, è opportuno chiarire le disposizioni del disciplinare.

La modifica non incide sul documento unico.

5. Etichettatura

Sull'etichetta devono figurare le seguenti informazioni:

— la denominazione di vendita indicata con l'espressione QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP o QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP, a seconda dei casi;

— il nome, la ditta o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore;

— l'indicazione del tenore di grassi o il relativo intervallo o la dichiarazione nutrizionale;

— la data di durata minima indicata dalla dicitura «da consumarsi preferibilmente entro la fine di...», con menzione del mese e dell'anno;

— la temperatura di conservazione fissata dal produttore;

— il quantitativo di formaggio espresso in chilogrammi (kg), i suoi multipli o sottomultipli;

— la dicitura «a base di latte crudo»;

— la partita;

— il bollo sanitario.

L'etichettatura di ciascuna unità o frazione deve inoltre recare il nome o il numero di identificazione dell'organismo di controllo.

Motivazione:

ai sensi del diritto nazionale (decreto legislativo n. 11/2018), i «marchi di certificazione» non devono più essere apposti sull'etichettatura dei prodotti il cui nome è una DOP; è stato inoltre rilevato un piccolo errore tipografico, ma che assume importanza in quanto figurante nell'etichettatura. Per i motivi sopra esposti, il disciplinare deve essere modificato.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Queijo Serra da Estrela»

N. UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Nome**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 - Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Formaggio ottenuto per sgocciolamento lento della cagliata, previa coagulazione con fiore di cardo (*Cynara cardunculus*, L) di latte di pecora puro crudo, ottenuto dalla mungitura di pecore di razza Bordaleira Serra da Estrela e/o Churra Mondegueira. La durata minima di stagionatura del «Queijo Serra da Estrela» è di 30 giorni. Nel caso in cui la stagionatura duri per almeno 120 giorni, alla denominazione d'origine «Queijo Serra da Estrela» viene aggiunto l'aggettivo «Velho» (vecchio).

Le principali caratteristiche del prodotto sono le seguenti:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forma e consistenza	Cilindro appiattito (piatto), di forma regolare, con rigonfiamento laterale e lieve rigonfiamento sulla faccia superiore, senza bordi definiti	Cilindro appiattito (piatto), di forma regolare, con rigonfiamento laterale non pronunciato o inesistente e assenza di spigoli
Crosta	Liscia e semi-molle	Da liscia a leggermente rugosa e di consistenza da dura a extra dura
Peso	Da 0,4 a 1,7 kg	Da 0,3 a 1,2 kg
Diametro	Da 8 a 20 cm	Da 6 a 20 cm
Altezza	Da 4 a 6 cm	Da 2 a 6 cm
Struttura	Chiusa, mediamente morbida, deformabile al taglio, ben compatta, cremosa e fondente, con occhiatura scarsa o assente	Chiusa o con pochi occhi, pasta leggermente friabile e secca, fondente
Colore	Bianco o leggermente paglierino	Da paglierino a aranciato/leggermente castano, con una colorazione che va accentuandosi dai bordi verso il centro
Caratteristiche organolettiche	Sapore dolce, netto e leggermente acidulo	Sapore gradevole e persistente, netto, da forte a leggermente forte e appena piccante/salato
Grasso sulla sostanza secca (g/100g)	Fra il 45 e il 60 %	> 60 %
Umidità nel formaggio sgrassato (g/100g)	Fra il 61 e il 69 %	Fra il 49 e il 56 %

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)*

Sono autorizzati soltanto sistemi di produzione estensiva o semi-estensiva e l'allevamento all'aperto risulta essere il più praticato. Gli animali brucano nell'area, che presenta una vegetazione caratteristica e spontanea che varia da pinete e selve a praterie. La transumanza è una pratica comune e consiste nel far spostare gli animali verso altre distese (o pascoli) situate nella stessa area geografica, in base ai periodi dell'anno e alle disponibilità alimentari. La coltivazione di altre specie vegetali e foraggere è una pratica consueta nella regione e serve da complemento alimentare per gli ovini regionali, nei periodi in cui le risorse alimentari sono più scarse. Tuttavia, e soltanto in casi di condizioni pedoclimatiche estreme (per esempio neve o siccità), è possibile ricorrere ad alimenti semplici o complessi, principalmente all'inizio e alla fine del periodo di gestazione o nel pieno della fase di lattazione, in modo da rafforzare il regime alimentare. L'utilizzo di questi alimenti è sottoposto all'autorizzazione dell'associazione dei produttori ed è controllato, in termini sia di quantità sia di qualità, dall'organismo di certificazione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Considerato che gli animali devono avere un'origine genetica e territoriale certificata, che la loro alimentazione è basata su regole rigide riguardanti la quantità e la qualità del pascolo, che l'ambiente è determinante per ottenere un latte e un formaggio dalle caratteristiche richieste, che tutte le fasi sono soggette a monitoraggio obbligatorio sia per la tracciabilità del prodotto sia per le caratteristiche organolettiche del prodotto finale e che le fasi di fabbricazione e di stagionatura del formaggio sono operazioni delicate sia dal punto di vista della tracciabilità che dell'autenticità, dell'igiene e delle qualità organolettiche del prodotto finale, tutte le fasi di produzione del «Queijo Serra da Estrela» devono svolgersi nell'area geografica definita al punto 4, dalla nascita degli animali fino al condizionamento del formaggio, qualunque sia il tipo di presentazione commerciale.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Dato che il «Queijo Serra da Estrela» è un prodotto vivo la cui evoluzione prosegue anche dopo le operazioni di conservazione, di taglio e di condizionamento, tali operazioni possono essere eseguite solo nella regione di origine, tenuto conto della necessità di:

— garantire la genuinità e le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche che definiscono la qualità particolare di questi formaggi – attributi che solo i produttori, gli abitanti locali ed i consumatori abituali sono in grado di riconoscere;

— valutare le caratteristiche qualitative di ciascun formaggio, singolarmente, prima di sottoporlo alle operazioni di cui sopra;

— far sì che il formaggio, anche dopo essere stato tagliato, mantenga la burrosità tipica. A tal fine è decisivo selezionare i formaggi che presentano un grado di maturazione adeguato al momento di effettuare l'operazione;

— far sì che, nel caso del formaggio stagionato, le fette presentino la consistenza desiderata, senza sbriciolarsi. A tal fine è determinante la scelta dei formaggi che presentano le caratteristiche appropriate di sapore e di consistenza nel momento esatto della fase di maturazione in cui è opportuno procedere al taglio;

— garantire il mantenimento della reputazione secolare del prodotto e fare in modo che essa non sia usurpata e che il consumatore non venga indotto in errore;

— garantire il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie del prodotto nel tempo e nel corso delle diverse operazioni;

— garantire un controllo adeguato delle operazioni, conformemente agli obblighi normativi;

— assicurare la tracciabilità fra ciascuna forma o porzione di formaggio, gli impianti di produzione e le aziende agricole, in modo da garantire l'origine geografica del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie imposte dalla normativa generale, occorre apporre obbligatoriamente la dicitura «QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP» o la stessa dicitura accompagnata dall'aggettivo «VELHO» per i formaggi la cui stagionatura supera i 120 giorni.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area geografica è circoscritta ai comuni di Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e alle *freguesias* di Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde, al comune di Aguiar da Beira, alle *freguesias* di Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva, al comune di Arganil, alle *freguesias* di Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos, al comune di Covilhã, alle *freguesias* di 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, al comune di Guarda, alle *freguesias* di Midões, Póvoa de Midões e Vila Nova de Oliveirinha, al comune di Tábua, alle *freguesias* di 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, al comune di Tondela, alle *freguesias* di Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, al comune di Trancoso e alle *freguesias* di Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa, e al comune di Viseu.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

In tutta la regione del grande altipiano della Beira le condizioni agroclimatiche si traducono in inverni rigidi, piovosi e prolungati, accompagnati talvolta da precipitazioni nevose, ed in estati calde e asciutte.

Oltre al suddetto strato arboreo, in questa regione è presente uno strato arbustivo ed erbaceo che costituisce il regime alimentare degli animali al pascolo. All'interno di quest'ultimo strato si distingue soprattutto la boscaglia [eriche, ulex (ginestrone), cytisus (ginestre) e geniste (ginestre selvatiche o *genistas purgans*)]. I pascoli naturali sono costituiti da graminacee perenni spontanee e i pascoli seminati sono composti fondamentalmente da trifoglio bianco e trifogli sotterranei. Per quanto riguarda i fiori, a predominare sono le specie acidofile, costituite principalmente da graminacee e leguminose resistenti al freddo, all'acidità e alla scarsa fertilità del terreno. Le coltivazioni foraggere più praticate sono essenzialmente l'avena, la segale, il mais, il sorgo da foraggio e l'erba paludosa o il loglio annuale.

La regione è il luogo d'origine delle due razze utilizzate esclusivamente per la produzione di questo formaggio: la «Bordaleira Serra da Estrela» e la «Churra Mondegueira». Da diversi secoli, gli animali traggono il massimo beneficio dai pascoli magri presenti in questa regione.

5.2. *Specificità del prodotto*

Frutto delle conoscenze dei suoi produttori, il «Queijo Serra da Estrela» è ottenuto esclusivamente da latte crudo, con il cardo utilizzato come coagulante naturale.

Alla luce delle condizioni descritte finora, il «Queijo Serra da Estrela» presenta caratteristiche ben precise. Si presenta sotto forma di cilindro appiattito, regolare, caratterizzato da un leggero rigonfiamento laterale sulla faccia superiore e sprovvisto di bordi ben definiti, con una crosta liscia e semi-molle e una struttura chiusa, mediamente morbida, deformabile al taglio, compatta, cremosa e fondente, talvolta cosparsa di qualche occhio e di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è dolce, netto e leggermente acidulo. Queste caratteristiche si accentuano naturalmente con la stagionatura dando origine al «Queijo Serra da Estrela» Velho, che si presenta come segue: crosta da liscia a leggermente rugosa, consistenza da dura a extra-dura, struttura chiusa o con qualche occhio, massa leggermente friabile e secca, fondente, colore da giallo scuro a aranciato che si sviluppa dai bordi verso il centro e sapore gradevole e persistente, netto, da marcato a leggermente marcato e un po' piccante/salato.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le condizioni pedoclimatiche della regione della Serra da Estrela permettono innanzitutto lo sviluppo dell'attività agricola e forestale e una delle attività principali è la produzione di ovini delle razze locali «Bordaleira Serra da Estrela» e «Churra Mondegueira», la cui produzione di latte è impiegata per la fabbricazione dei formaggi (anche cremosi, come il *requeijão*) così rinomati della Serra da Estrela, dal colore, aroma, sapore e struttura particolari.

La regione e i formaggi ivi prodotti erano già citati in testi scritti da autori romani. I formaggi erano citati anche come alimenti di prim'ordine a bordo delle caravelle delle grandi scoperte e nelle opere teatrali del XVI secolo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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