Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2033

2025 4 14

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2033)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Queijo Serra da Estrela“

ES Nr. PDO-PT-0213-AM01 – 2025 1 28

1. **Produkto pavadinimas**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ saugomos kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ žemės ūkio produktų

☐ vyno

☐ spiritinių gėrimų

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Portugalija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir kaimo plėtros generalinės direkcijos Kokybės ir genetinių išteklių skyrius

—

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) Nr. 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį:

Pateikiami motyvai, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį.

Pakeitimai nepriskiriami Sąjungos lygmens pakeitimams pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) 2021/2117, 53 straipsnį, nes:

a) jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas;

b) dėl jų nekyla pavojus panaikinti ryšį, rodantį, kad saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo produkto kokybę ar savybes iš esmės arba išimtinai nulėmė tam tikra geografinė aplinka su jai būdingais gamtos ir žmogaus veiklos veiksniais;

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) jie nėra susiję su garantuotu tradiciniu gaminiu;

d) dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. Fizinės savybės

Keičiasi „Queijo Serra da Estrela“ svoris ir dydis produkto specifikacijos B.1.1 punkto b papunktyje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte: vietoj 0,5–1,7 kg įrašoma 0,4–1,7 kg, skersmuo – 8–20 cm, aukštis – 4–6 cm.

Keičiasi „Queijo Serra da Estrela Velho“ svoris ir dydis produkto specifikacijos B.1.2 punkto b papunktyje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte: vietoj 0,7–1,2 kg įrašoma 0,3–1,2 kg, skersmuo – 6–20 cm, aukštis – 2–6 cm.

Pagrindimas. Antunes et. al (1943), aptardami „Queijo Serra da Estrela“ formą, dydį bei svorį, nurodo, kad vidutinis svoris yra 1,3–1,8 kg, tačiau įprasta sūrius daryti ir mažesnius (0,5–1 kg) ar didesnius (2,5–3 kg), ypač jei jie skirti mažmeninei prekybai. Sūrio dydis paprastai priklausydavo nuo tą dieną turimo pieno kiekio.

Yra žodinių liudijimų, kad buvo daromi sūriukai (*queijetas*) – taip populiariai vadinti apie 0,5 kg svorio sūriai, o juos paprastai darydavo:

— kai pieno būdavo primelžiama nedaug, ypač balandį, gegužę ir birželį, arba

— net ir tada, kai primelždavo įprastą pieno kiekį, nes norėta varškę panaudoti kuo geriau: padaryti tris keturis mažus sūrius (sūriukus), o ne vieną du didelius sūrius, kuriuos sunokinti kur kas sudėtingiau ir parduoti sunkiau.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. Cheminės savybės: tik orientaciniai analitiniai rodikliai

Keičiamas produkto specifikacijos B.2 punkto tekstas „Nors sūris „Queijo Serra da Estrela“ gaminamas nuo seno, jo analitiniai tyrimai atliekami palyginti trumpą laiką“. Įrašomas šis tekstas:

„Jie nerodo, kad būtų keitęsis sūrio tipas, kurį lemia riebalų kiekis pagal sausosios medžiagos kiekį (riebalai 100 g SM) ir neriebalinės sūrio masės drėgnis.“

Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta, galima pateikti produkto „Queijo Serra da Estrela“ analitinių savybių rodiklius, o produkto „Queijo Serra da Estrela Velho“ rodikliai, turimi šiuo metu, yra tik orientaciniai.

Pagrindimas. Oro sąlygos nustatytoje geografinėje vietovėje skirtingu metų laiku gerokai skiriasi, o tai lemia didelius ganiavos, kuri yra ekstensyviai auginamų smulkiųjų atrajotojų raciono pagrindas, kokybinės ir kiekybinės sudėties skirtumus. Dėl šios priežasties veislių „Bordaleira Serra da Estrela“ ir „Churra Mondegueira“ avių pieno cheminė sudėtis laktacijos periodu gerokai kinta.

Padėtį dar blogina pastaruosius kelerius metus vis labiau besikeičiantis klimatas ir pastarojo meto gaisrai. Visi šie veiksniai lemia savybių pokyčius ir svyravimus, šie savo ruožtu lemia sudėties ir tam tikrais laikotarpiais turimo kiekio svyravimus, o tai lemia minėtus smulkiųjų atrajotojų pieno cheminės sudėties svyravimus.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. Įrodymas, kad produktas yra kilęs iš nustatytos geografinės vietovės. D. Produkto geografinės kilmės garantija

1 punkte iš teksto išbraukiami žodžiai „ir sertifikavimo ženklas“.

3 punkte iš teksto išbraukiami žodžiai „ir sertifikavimo“.

Išbraukiamas teksto b punktas.

Pagrindimas. Pagal nacionalinę teisę (įstatyminis dekretas Nr. 11/2018) „sertifikavimo ženklai“ produktų, kurių pavadinimai yra SKVN, etiketėse nebepateikiami. Dabar leista naudoti kazeino žymas, kad sūrius būtų galima geriau atsekti ir geriau užtikrinti jų geografinę kilmę.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. Atitikties tikrinimas. G. Tikrinimo įstaigos nuoroda

Tekstas pakeistas taip:

Atitiktį produkto specifikacijai tikrina kompetentinga institucija (Žemės ūkio ir kaimo plėtros generalinė direkcija), kuri šią užduotį gali perduoti grupės paskirtai tikrinimo įstaigai, tuo tikslu akredituotai pagal teisės normas (standartas EN 17065).

Pagrindimas. Atsižvelgiant į Reglamentu (ES) 2017/625 padarytus Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 pakeitimus ir į jau minėtas nacionalinės teisės normas (įstatyminis dekretas Nr. 11/2018), pagal kurias „sertifikavimo ženklai“ produktų, kurių pavadinimai yra SKVN, etiketėse nebepateikiami, reikia patikslinti atitinkamas produkto specifikacijos nuostatas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. Ženklinimas

Etiketėje pateikiama ši informacija:

— prekinis pavadinimas, t. y. atitinkamai QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP (SKVN) arba QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP (SKVN);

— gamintojo vardas ir pavardė arba pavadinimas ir adresas;

— riebumo vertė ar jos intervalas arba maistingumo deklaracija;

— minimalus tinkamumo vartoti terminas, nurodomas įrašant žodžius „Tinka vartoti iki“ ir mėnesį bei metus;

— gamintojo nustatyta laikymo temperatūra;

— sūrio kiekis kilogramais (kg) arba gramais;

— nuoroda „pagaminta iš žalio pieno“;

— partija;

— sveikumo ženklas.

Kiekvieno sūrio ar jo dalies etiketėje taip pat taip pat turi būti nurodytas kontrolės įstaigos pavadinimas arba identifikacinis numeris.

Pagrindimas.

Pagal nacionalinę teisę (įstatyminis dekretas Nr. 11/2018) „sertifikavimo ženklai“ produktų, kurių pavadinimai yra SKVN, etiketėse nebepateikiami. Be to, etiketėje buvo padaryta nedidelė, bet reikšminga spausdinimo klaida. Dėl šių priežasčių reikia keisti produkto specifikaciją.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Queijo Serra da Estrela“

ES Nr. PDO-PT-0213-AM01 – 2025 1 28

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04 PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Sūris gaunamas gryną šviežią „Bordaleira Serra da Estrela“ arba „Churra Mondegueira“ veislės avių pieną sutraukinant dygiuoju artišoku (*Cynara cardunculus*, L) ir leidžiant jam lėtai nusivarvėti. „Queijo Serra da Estrela“ brandinamas ne trumpiau kaip 30 dienų. Jei brandinama ne mažiau kaip 120 dienų, prie pavadinimo „Queijo Serra da Estrela“ pridedamas žodis „Velho“ (brandintas).

Pagrindinės produkto savybės:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forma ir konsistencija	Suplotas (plokščias) cilindras, taisyklingas, šonuose išsipūtęs ir šiek tiek išsipūtęs viršutinėje pusėje, be tikslių kraštų	Suplotas (plokščias) cilindras, taisyklingas, šonuose nežymiai išsipūtęs, išsipūtimo beveik nematyti, be briaunų
Pluta	Lygi ir apyminkštė	Nuo lygios iki šiek tiek raukšlėtos, konsistencija nuo kietos iki labai kietos
Masė	0,4–1,7 kg	0,3–1,2 kg
Skersmuo	8–20 cm	6–20 cm
Aukštis	4–6 cm	2–6 cm
Tekstūra	Vientisa, vidutiniškai minkšta, deformuojasi pjaustant, labai kompaktiška, kreminė ir tiršta, neakyta arba šiek tiek akyta	Vientisa arba šiek tiek akyta, masė šiek tiek trapi ir sausa, tiršta
Spalva	Balta ar blyškiai gelsva	Nuo gelsvos iki oranžinės ar rusvos, spalva kinta nuo krašto link centro
Juslinės savybės	Skonis švelnus, be pašalinių prieskonių ir šiek tiek rūgštokas	Malonus ir ilgai išliekantis skonis, be pašalinių prieskonių, nuo stipraus iki šiek tiek stiproko ir šiek tiek aštrus arba sūrus
Riebalai pagal sausąją medžiagą (g/100 g)	45–60 %	>60 %
Neriebalinės sūrio masės drėgnis (g/100 g)	61–69 %	49–56 %

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Leidžiama naudoti tik ekstensyvios ar pusiau ekstensyvios gyvulininkystės sistemas; labiausiai paplitęs auginimas atvirame ore. Gyvuliai ganosi vietovėje, kuriai būdinga savita savaiminė augmenija – pušynai, krūmynai, drėgnos pievos. Gana paplitusi praktika perginti bandą į kitą valdą ar ganyklą toje pačioje geografinėje vietovėje, priklausomai nuo metų laiko ir turimų pašarų. Regione įprasta užsiauginti žolinių ir kitų pašarų; jie papildo regiono avių racioną, kai pašarų trūksta labiausia. Tačiau, susidarius išskirtinėms klimato sąlygoms (dėl snygio ar sausros), racioną galima papildyti paprastais ar kombinuotaisiais pašarais, paprastai ėringumo pradžioje ir pabaigoje ar per intensyviausios laktacijos laikotarpį. Leidimą naudoti tokius pašarus duoda gamintojų grupė, o jų kiekį ir kokybę tikrina sertifikavimo įstaiga.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kadangi genetinė ir teritorinė gyvulių kilmė turi būti sertifikuota, o jų mityba reglamentuojama griežtomis ganiavos kiekybės ir kokybės taisyklėmis, kadangi aplinka turi lemiamą įtaką, kad pienas ir sūris turėtų reikiamas savybes, kadangi visi etapai prižiūrimi siekiant užtikrinti atsekamumą ir juslines galutinio produkto savybes, o sūrio gamybos ir brandinimo etapai yra sudėtingos operacijos tiek atsekamumo, tiek autentiškumo ir galutinio produkto higienos bei juslinių savybių požiūriu, visi „Queijo Serra da Estrela“ gamybos etapai, nuo pat gyvulių atsivedimo iki sūrio pakavimo nepriklausomai nuo prekinio pateikimo tipo, turi vykti 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Queijo Serra da Estrela“ yra gyvas produktas, jis keičiasi net ir užkonservuotas, supjaustytas ir supakuotas, todėl šias operacijas reikia atlikti tik kilmės regione, nes yra būtina:

— užtikrinti autentiškumą ir fizines, chemines ir juslines savybes, kurios lemia ypatingą šių sūrių kokybę, o jų savybes gali atpažinti tik gamintojai, vietiniai gyventojai ir nuolatiniai vartotojai,

— įvertinti kiekvieno sūrio kokybines savybes atskirai prieš pradedant taikyti bet kurią iš minėtų operacijų,

— sudaryti sąlygas, kad net supjaustytas sūris išsaugotų produktui būdingą riebumą, o tam būtina atrinkti sūrius, kurie tuo metu, kai taikoma atitinkama operacija, yra pasiekę tinkamą brendimo laipsnį,

— sudaryti sąlygas, kad atpjauti brandinto sūrio gabalai būtų tinkamos konsistencijos, netrupėtų, o tam reikia atrinkti sūrius, turinčius tinkamas skonines ir konsistencijos savybes tuo brendimo etapu, kuriuo galima pradėti juos pjaustyti,

— užtikrinti, kad būtų išlaikyta per amžius įgyta produkto reputacija, kad ji nebūtų pasisavinta ir kad vartotojas nebūtų klaidinamas,

— užtikrinti, kad atliekant įvairias operacijas visada būtų laikomasi produkto higienos ir sanitarijos reikalavimų,

— užtikrinti, kad operacijos būtų tinkamai prižiūrimos laikantis reikalavimų,

— užtikrinti kiekvieno sūrio ar jo dalių atsekamumą iki gamybos įrenginių ir ūkių, kad būtų užtikrinta geografinė produkto kilmė.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomų duomenų, kurių reikalaujama pagal bendruosius teisės aktus, sūrių etiketėje turi būti nurodyta QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP (SKVN), o sūrių, brandintų daugiau kaip 120 dienų, etiketėje – dar ir žodis VELHO.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro Karegal do Salio, Seloriko da Beiros, Fornos de Algodreso, Govėjos, Mangvaldės, Manteigaso, Nelaso, Oliveira do Ospitalio, Penalva do Kastelo ir Sejos savivaldybės; Agiar da Beiros savivaldybės Karapito, Kortisados, Dornelaso, Eirado, Forninjoso, Pena Verdės ir Valverdės apylinkės; Arganilio savivaldybės Baril do Alvos, Serdeiros, Kožos, Pomareso ir Vila Kova do Alvos apylinkės; Koviljano savivaldybės Aldeja de Karvaljo, Kortes do Mėjo, Erados, Paulio, Sarzedo, Unjais da Seros ir Verdeljoso apylinkės; Gvardos savivaldybės Aldeja Visozos, Kavadodės, Koružeiros, Fajos, Famalikauno, Fernaun Žuaneso, Masainjas de Baišo, Mizarelos, Pero Suareso, Porto da Karnės, San Vinsentės, Sė, Seišo Amarelo, Trintos, Vale de Estrelaso, Valjeljaso, Videmontės, Vila Kortez do Mondego ir Vila Sueiro apylinkės; Tabua savivaldybės Midoinso, Povua de Midoinso ir Vila Nova de Oliveirinjos apylinkės; Tondelos savivaldybės Kanas de Santa Marijos, Fereiros do Dauno, Lobaun da Beiros, Moleloso, Mosteiro de Fragvaso, Nadufės, Parada de Gontos, Sabugozos, San Migel de Oteiro, Tondos ir Tondelos apylinkės; Trankozo savivaldybės Aldeja Novos, Karnikaineso, Feitalio, Fiaineso, Frešeso, Santa Marijos, San Pedro, Tamanjoso, Toreso, Vila Franka das Naveso ir Vilareso apylinkės; Vizėjaus savivaldybės Fragozelos, Loreiro de Silgeiroso, Povolidės ir San Žoaun de Lorozos apylinkės.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Visas regionas plyti ant didžiulės Beiros plynaukštės, kuriai būdingos tokios agroklimatinės sąlygos: šaltos, lietingos, ilgos žiemos, kartais būna ir sniego, ir šiltos bei sausos vasaros.

Regionui, be miško skliauto, būdingi krūmų ir žolių ardai, kuriuose esama besiganantiems gyvuliams tinkamo maisto. Tą žemesnįjį ardą sudaro krūmai (erikos, dygliakrūmiai, raipstai ir prožirniai). Natūraliose ganyklose savaime auga daugiametės miglinių šeimos žolės, o kultūrinėse ganyklose – baltieji ir gulsčiastiebiai dobilai. Žolyne dominuoja rūgščiamėgės rūšys, daugiausia miglinės ir ankštinės žolės, atsparios šalčiui, galinčios augti rūgščiame ir nederlingame dirvožemyje. Pašarams daugiausia auginamos avižos, rugiai, kukurūzai, sorgai, miglės, gausiažiedės svidrės.

Regione susiformavo dvi vietinės veislės „Bordaleira Serra da Estrela“ ir „Churra Mondegueira“: tik šių avių pienas ir naudojamas sūriui daryti. Jau kelis šimtus metų gyvuliai puikiai išnaudoja skurdžių šio regiono ganyklų išteklius.

5.2. *Produkto ypatumai*

Gamintojų patirtį liudija tai, kad „Queijo Serra da Estrela“ gaminamas vien tik iš žalio pieno, o kaip natūralus koaguliantas naudojamas dygusis artišokas.

Dėl aprašytų sąlygų „Queijo Serra da Estrela“ turi išskirtinių savybių. Sūrio forma – suplotas (plokščias) cilindras, taisyklingas, šonuose išsipūtęs ir šiek tik išsipūtęs viršutinėje pusėje, be tikslių kraštų; pluta lygi, apyminkštė, tekstūra vientisa, vidutiniškai minkšta, deformuojasi pjaustant, labai kompaktiška, kreminė ir tiršta, šiek tiek akyta, baltos ar blyškiai gelsvos spalvos. Skonis švelnus, be pašalinių prieskonių ir šiek tiek rūgštokas. Šios savybės natūraliai dar labiau išryškėja sūriui bręstant, kai gaunamas „Queijo Serra da Estrela Velho“: jo pluta lygi ar šiek tiek raukšlėta, konsistencija nuo kietos iki labai kietos, tekstūra vientisa arba su keletu akučių, masė šiek tiek trapi ir sausa, tiršta, spalva tamsiai geltona, pereinanti į oranžinę nuo kraštų link centro, skonis malonus ir ilgai išliekantis, stiprus, aštrokas ir (arba) sūrokas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Estrelos kalnų regiono dirvožemio ir klimato sąlygos leidžia vystyti žemės ūkį ir miškininkystę, o ypatinga reikšmė tenka avininkystei – auginamos vietos veislių „Bordaleira Serra da Estrela“ ir „Churra Mondegueira“ avys, o iš jų pieno gaminami gerai žinomi Estrelos kalnų sūriai ir varškė (minkštieji sūriai), pasižymintys išskirtinėmis spalvos, kvapo, skonio ir tekstūros savybėmis.

Regionas ir jame gaminami sūriai buvo minimi jau romėnų autorių tekstuose, taip pat apibūdinami kaip išskirtinis maisto produktas didžiųjų atradėjų karavelėse ir minimi XVI amžiaus teatro pjesėse.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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