C/2025/2033

14.4.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2033)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Queijo Serra da Estrela”

ES Nr.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Queijo Serra da Estrela”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Portugāle

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts, Kvalitātes un ģenētisko resursu nodaļa

—

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Paziņojums ar skaidrojumu, kādēļ uz grozījumu vai grozījumiem attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas noteikta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā:

skaidrojums, kādēļ uz grozījumu vai grozījumiem attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas noteikta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punktā:

šos grozījumus neuzskata par Savienības grozījumiem Regulas (ES) Nr. 1151/2012, kas grozīta ar Regulu (ES) 2021/2117, 53. panta nozīmē, jo:

a) tie neparedz izmaiņas aizsargātā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē, vai to izmantošanā;

b) tie nerada risku, ka attiecībā uz aizsargātu cilmes vietas nosaukumu varētu par spēkā neesošām padarīt saiknes, kas apliecina, ka produkta kvalitāti vai īpašības nosaka galvenokārt īpašā ģeogrāfiskā vide ar tai raksturīgajiem dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem;

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) tie neattiecas uz garantētu tradicionālo īpatnību;

d) tie neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. Fizikālās īpašības

Produkta specifikācijas B.1.1. punkta b) apakšpunktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā ir grozīts siera "Queijo Serra da Estrela" svars/izmērs: no 0,5–1,7 kg uz 0,4–1,7 kg, ar diametru 8–20 cm un augstumu 4–6 cm.

Produkta specifikācijas B.1.2. punkta b) apakšpunktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā ir grozīts siera "Queijo Serra da Estrela" *Velho* (nogatavināts) svars/lielums: no 0,7–1,2 kg uz 0,3–1,2 kg, ar diametru 6–20 cm un augstumu 2–6 cm.

Pamatojums: atsaucoties uz siera "Queijo Serra da Estrela" formu, izmēru un svaru, *T. M. Antunes* (u. c.) savā 1943. gada darbā ["Elementos para o estudo do Queijo da Serra"] norādīja, ka, lai gan siera vidējais svars ir 1,3–1,8 kg, bieži vien ražo arī mazākus (0,5–1 kg) un lielākus (2,5–3 kg) rituļus, it īpaši, ja tie paredzēti mazumtirdzniecībai. Siera izmērs parasti bija atkarīgs no katrā dienā pieejamā piena daudzuma.

Mutiskajās liecībās ir minēta *queijetas* (mazo sieru) ražošana; tas ir populārs nosaukums sieriem, kuru svars ir aptuveni 0,5 kg un kuri bieži tika gatavoti:

— laikā, kad piena daudzums bija ierobežots, it īpaši aprīlī, maijā un jūnijā, vai

— arī mēnešos ar normālu piena daudzuma ieguvi, lai pēc iespējas pilnvērtīgāk izmantotu piena recekli, labprātāk izvēloties sagatavot trīs vai četrus mazus siera gabalus (*queijetas*), nevis vienu vai divus lielus rituļus, kuru nogatavināšanas ir neparedzamāka un kurus ir grūtāk pārdot.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

2. Ķīmiskās īpašības: tikai indikatīvi analītiskie rādītāji

Grozījums produkta specifikācijas B.2 punktā: "Siera "Queijo Serra da Estrela" ražošanas tradīcijas ir tikpat senas kā tā izcelsme, taču tikai salīdzinoši nesen šim produktam tika veikti jauni analītiskie testi." Ir pievienots šāds teksts:

"Tie neliecina par izmaiņām attiecībā uz siera veidu, ko nosaka pēc tā tauku satura sausnā (tauki/100 g sausnas) un mitruma satura beztauku sausnā (*MFFB*)."

"Ņemot vērā iepriekš minēto, ir iespējams norādīt siera "Queijo Serra da Estrela" analītisko īpašību atsauces rādītājus, savukārt "Queijo Serra da Estrela" *Velho* gadījumā pašreiz izmantotie rādītāji ir tikai indikatīvi."

Pamatojums: noteiktā ģeogrāfiskā apgabala klimatiskie apstākļi gada ietvaros ir ļoti mainīgi, tādējādi būtiski mainās arī ganību, kurās tiek ekstensīvi audzēti mazie atgremotāji, zālaugu kvalitatīvais un kvantitatīvais sastāvs. Tas izskaidro to, kādēļ pienam, kas attiecīgās sezonas laikā iegūts no "Bordaleira Serra da Estrela" un "Churra Mondegueira" šķirnes aitām, ir ievērojami atšķirīgs ķīmiskais sastāvs.

Šo situāciju vēl vairāk pastiprina arvien pieaugošās klimata pārmaiņas, kas novērotas dažu pēdējo gadu laikā, kā arī nesenie ugunsgrēki. Visi šie faktori rada izmaiņas un variācijas piena īpašībās, kas savukārt nosaka iepriekš minēto piena sastāva un pieejamā daudzuma mainību noteiktos gada periodos un tā rezultātā arī iepriekš minētās mazo atgremotāju saražotā piena ķīmiskā sastāva atšķirības.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

3. “Pierādījums, ka produkta izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā” – D. Produkta ģeogrāfiskās izcelsmes garantija

1. punktā ir svītroti vārdi “un sertifikācijas zīme”.

3. punktā ir svītroti vārdi “un sertifikācija”.

Ir svītrots b) apakšpunkts.

Pamatojums: saskaņā ar valsts tiesību aktiem (Likumdošanas rīkojums Nr. 11/2018) sertifikācijas zīmes vairs netiek piestiprinātas to produktu marķējumam, kuru nosaukums ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums. Tagad ir atļauts izmantot kazeīna marķējumus, lai labāk izsekotu sierus un labāk garantētu to ģeogrāfisko izcelsmi.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. Atbilstības pārbaude – G. Atsauces uz kontroles struktūru

Teksts ir svītrots un aizstāts ar šādu formulējumu:

“Atbilstību produkta specifikācijai pārbauda kompetentā iestāde (Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts), kas var deleģēt šīs pilnvaras kontroles struktūrai (KS), kuru izraudzījusies ražotāju grupa un kura šim nolūkam akreditēta saskaņā ar tiesību aktiem (standarts EN 17065).”

Pamatojums: ņemot vērā grozījumus, kas ar Regulu (ES) 2017/625 izdarīti Regulā (ES) Nr. 1151/2012, kā arī iepriekš minēto valsts tiesību aktu (Likumdošanas rīkojums Nr. 11/2018), kurā noteikts, ka “sertifikācijas zīmes” vairs nav jāpiestiprina to produktu marķējumam, kuru nosaukums ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums, ir nepieciešams precizēt produkta specifikācijas noteikumus.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. Marķēšana

Marķējumā norāda šādu informāciju:

— tirdzniecības nosaukums, kas ietver vārdus “QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” (“QUEIJO SERRA DA ESTRELA” – ACVN) vai “QUEIJO SERRA DA ESTRELA *VELHO* – DOP” (“QUEIJO SERRA DA ESTRELA” *VELHO* – ACVN),

— ražotāja vārds / uzvārds, uzņēmuma nosaukums un adrese,

— tauku satura vai tā diapazona norāde vai paziņojums par uzturvērtību,

— minimālais derīguma termiņš, ko norāda ar vārdiem “Ieteicams izlietot līdz (..)”, minot mēnesi un gadu,

— uzglabāšanas temperatūra, ko noteicis ražotājs,

— siera daudzums, kas izteikts kilogramos (kg) vai tā daudzkārtņos / daļās,

— vārdi “izgatavots no svaigpiena”,

— partijas numurs,

— veselības marķējums.

Katras siera vienības vai gabala marķējumā jābūt norādītam arī kontroles struktūras nosaukumam vai identifikācijas numuram.

Pamatojums:

saskaņā ar valsts tiesību aktiem (Likumdošanas rīkojums Nr. 11/2018) sertifikācijas zīmes vairs netiek piestiprinātas to produktu marķējumam, kuru nosaukums ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums. Turklāt marķējumā bija neliela, taču būtiska drukas kļūda. Ņemot vērā iepriekš minētos iemeslus, ir nepieciešams grozīt produkta specifikāciju.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Queijo Serra da Estrela”

ES Nr.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025.

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Queijo Serra da Estrela”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Sieru gatavo, lēni notecinot sūkalas no piena recekļa, sarecinot tīru svaigpienu, kurš slaukts no “Bordaleira Serra da Estrela” vai “Churra Mondegueira” šķirnes aitām, izmantojot no savvaļas artišoka ziediem (*Cynara cardunculus* L.) iegūtu recinātāju. Siera “Queijo Serra da Estrela” minimālais nogatavināšanas laiks ir 30 dienas. Tad, kad nogatavināšanas laiks ir sasniedzis vismaz 120 dienas, cilmes vietas nosaukumam “Queijo Serra da Estrela” pievieno apzīmējumu “Velho” (nogatavināts).

Produkta galvenās īpašības ir šādas:

	“Queijo Serra da Estrela”	“Queijo Serra da Estrela” *Velho*
Forma un struktūra	Zems (plakans), regulāras formas cilindrs (ritulis), sānos un virspusē nedaudz izliekts, bez skaidri izteiktām šķautnēm	Zems (plakans), regulāras formas cilindrs (ritulis), sānu izliekums neizteikts vai tā nav vispār, bez šķautnēm
Miza	Gluda un pusmīksta	Gluda vai nedaudz rievaina, cieta vai ļoti cieta
Svars	0,4–1,7 kg	0,3–1,2 kg
Diametrs	8–20 cm	6–20 cm
Augstums	4–6 cm	2–6 cm
Konsistence	Blīva, vidēji elastīga, tāda, ka siera griezuma vieta padodas, viendabīga, krēmīga un taukaina, acojums neliels vai tā nav vispār	Blīva vai ar nelielu acojumu, nedaudz drupana un sausa, taukaina
Krāsa	Balta vai viegli iedzeltena	No dzeltenīgas līdz oranžai/brūnganai; virzienā no malām uz vidu krāsa kļūst tumšāka
Organoleptiskās īpašības	Maiga, tīra, nedaudz skābena garšas buķete	Patīkama un paliekoša, tīra, no viegli izteiktas līdz spēcīgi izteiktai, nedaudz pikanta/sāļa garšas buķete
Tauku saturs sausnā (g/100 g)	45–60 %	> 60 %
Mitruma saturs beztauku sausnā (g/100 g)	61–69 %	49–56 %

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

Atļautas ir tikai ekstensīvas vai daļēji ekstensīvas lopkopības sistēmas, visplašāk tiek praktizēta aitu audzēšana brīvās turēšanas apstākļos. Dzīvnieki ganās apgabalā, kuram ir raksturīga savvaļas veģetācija – no priežu mežiem un krūmājiem līdz apūdeņotām pļavām. Ierasta prakse ir dzīvnieku pārdzīšana – atkarībā no gadalaika un no barības pieejamības dzīvniekus pārdzen uz citām novietnēm (vai ganībām), kas atrodas tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā. Reģionā ir ierasts audzēt arī citu sugu / šķirņu ganību un lopbarības augus, kas papildina vietējo aitu barību laikā, kad tās ir vismazāk. Tomēr tikai nelabvēlīgu augsnes un klimatisko apstākļu (piemēram, sniega vai sausuma) gadījumā dzīvnieku barības papildināšanai drīkst izmantot arī citu vienveida barību vai maisījumus, galvenokārt grūsnības sākumā un beigās vai tajā laktācijas laikā, kad izslaukums ir vislielākais. Šīs barības izmantošanai ir jāsaņem ražotāju grupas atļauja, un to gan daudzuma, gan kvalitātes ziņā kontrolē sertifikācijas iestāde.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Tā kā dzīvnieku ģenētiskajai un teritoriālajai izcelsmei jābūt sertificētai, tā kā to ēdināšanu nosaka stingri noteikumi gan ganāmo platību, gan ganību kvalitātes ziņā, tā kā vide ir noteicošais faktors, lai iegūtu tādu pienu un sieru, kuram ir vajadzīgās īpašības, tā kā visi ražošanas posmi ir jāpārrauga gan saistībā ar produktu izsekojamību, gan ar gatavā produkta organoleptiskajām īpašībām un tā kā siera ražošanas un nogatavināšanas darbībās ir jānodrošina precīza izpilde gan izsekojamības, gan autentiskuma, higiēnas un gatavā produkta organoleptisko īpašību ziņā, visi siera "Queijo Serra da Estrela" ražošanas posmi ir jāveic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, sākot ar dzīvnieku piedzimšanu līdz siera iepakošanai, neatkarīgi no veida, kādā to piedāvā tirdzniecībai.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Tā kā siers "Queijo Serra da Estrela" ir produkts, kurā noris mikroorganismu dzīvības un attīstības procesi, kas turpinās arī pēc siera sagriešanas un iepakošanas, kā arī tā uzglabāšanas laikā, tad šīs darbības drīkst veikt tikai izcelsmes apgabalā, lai:

— nodrošinātu produkta autentiskumu un fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas nosaka šā siera īpašo kvalitāti un ko spēj novērtēt tikai ražotāji, vietējie iedzīvotāji un pastāvīgie patērētāji,

— atsevišķi izvērtētu katra siera rituļa kvalitāti, pirms ar to tiek veiktas iepriekš minētās darbības,

— nodrošinātu, ka siers (arī sagriezts) nezaudē šim produktam raksturīgo taukainumu. Tādēļ ir ļoti svarīgi izvēlēties sieru, kas attiecīgās darbības veikšanas laikā ir piemērotā nogatavināšanas pakāpē,

— nodrošinātu, ka nogatavināta (*Velho*) siera gadījumā šķēles ir vajadzīgajā konsistencē un nedrūp. Tādēļ, ja siers ir jāsagriež, sevišķi svarīgi ir izvēlēties sieru attiecīgā nogatavināšanas pakāpē ar atbilstīgām garšas īpatnībām un konsistenci,

— nodrošinātu produkta senās reputācijas saglabāšanu un nepieļautu tās ļaunprātīgu izmantošanu un patērētāju maldināšanu,

— nodrošinātu, ka, veicot dažādas darbības, pastāvīgi tiek ievēroti veselības un higiēnas nosacījumi,

— nodrošinātu pienācīgu darbību pārbaudi atbilstīgi regulējumā noteiktajiem pienākumiem,

— nodrošinātu katras siera vienības vai gabala izsekojamības saikni ar attiecīgo ražotni un lauku saimniecību, lai būtu garantēta produkta ģeogrāfiskā izcelsme.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus tiesību aktos minētajām norādēm obligāti jānorāda arī vārdi "QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP" ("QUEIJO SERRA DA ESTRELA" – ACVN), kas papildināti ar apzīmējumu "VELHO" sieriem, kuri nogatavināti ilgāk par 120 dienām.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā iekļautas šādas pašvaldības: *Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo* un *Seia*; pagasti – *Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde* un *Valverde*; *Aguiar da Beira* pašvaldība; pagasti – *Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares* un *Vila Cova do Alva*; *Arganil* pašvaldība; pagasti – *Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra* un *Verdelhos*; *Covilhã* pašvaldība, pagasti – *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* un *Vila Soeiro, Guarda* pašvaldība; pagasti – *Midões, Póvoa de Midões* un *Vila Nova de Oliveirinha*; *Tábua* pašvaldība; pagasti – *Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda* un *Tondela*; *Tondela* pašvaldība; pagasti – *Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves* un *Vilares*; *Trancoso* pašvaldība; pagasti – *Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide* un *São João de Lourosa*; un *Viseu* pašvaldība.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Viss ģeogrāfiskais apgabals atrodas Beiras [*Beira*] plakankalnē, kuras agroklimatiskos apstākļus raksturo aukstas, lietainas un garas ziemas, kad reizēm snieg, un karstas un sausas vasaras.

Papildus kokiem šajā apgabalā aug arī krūmi un zālaugi – no tiem pārtiek ganību dzīvnieki. Audzes galvenokārt veido krūmāji (ērikas (*Erica*), uleksi (*Ulex*), kazāboliņi (*Cytisus*) un irbulenes (*Genista*)). Dabiskās ganības veido daudzgadīgie savvaļas zālaugi, bet kultivētajās ganībās lielākoties aug baltais āboliņš vai zemu augošu sugu āboliņš. No ziedaugiem galvenokārt sastopamas acidofīlās augu sugas – zālaugi un lopbarības pākšaugi, kuri ir aukstumizturīgi, labi pacieš augsnes skābumu un zemo augsnes auglības līmeni. Visbiežāk audzētās lopbarības kultūras ir auzas, rudzi, kukurūza, lopbarības sorgo un pļavas skarene vai viengadīgā ganību airene.

Reģionā ir divas vietējās aitu šķirnes, kuras tiek audzētas tieši šā siera ražošanai: "Bordaleira Serra da Estrela" un "Churra Mondegueira". Jau daudzus gadsimtus šie dzīvnieki nodrošina apgabala nabadzīgo ganību labāko izmantojumu.

5.2. *Produkta specifika*

Izmantojot ražotāju īpašās zināšanās, sieru "Queijo Serra da Estrela" gatavo tikai no svaigpiena, sarecinot to ar dabisku koagulantu, kas iegūts no savvaļas artišokiem.

Aprakstīto nosacījumu dēļ sieram "Queijo Serra da Estrela" ir sevišķi atšķirīgas īpašības. Tam ir zema, regulāra cilindra (rituļa) forma, sānos un virspusē tas ir nedaudz izliekts, bez skaidri izteiktām šķautnēm, tam ir gluda un pusmīksta miza, konsistence – stingra, blīva, vidēji elastīga, tāda, ka siera griezuma vieta padodas, viendabīga, krēmīga un taukaina, acojums ir neliels vai tā nav vispār, siera krāsa ir balta vai viegli iedzeltena, garšas buķete – maiga, tīra un nedaudz skābena. Nogatavināšanas gaitā šīs īpašības dabiskā veidā pastiprinās, tādējādi iegūstot sieru "Queijo Serra da Estrela" *Velho*, kuram piemīt šādas īpašības: gluda vai nedaudz rievaina, cieta vai ļoti cieta miza, konsistence – blīva ar nelielu acojumu, nedaudz drupana un sausa, taukaina, krāsa no dzeltenas līdz oranžai/brūnganai, kas kļūst tumšāka virzienā no malām uz vidu, savukārt garšas buķete – patīkama un noturīga, tīra, no viegli izteiktas līdz spēcīgi izteiktai, nedaudz pikanta/sāļa.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Lauksaimniecība un mežsaimniecība Eštrelas kalnu [*Serra da Estrela*] apgabalā ir spējusi attīstīties galvenokārt augsnes un klimatisko apstākļu dēļ, un viena no galvenajām nodarbēm ir vietējo šķirņu "Bordaleira Serra da Estrela" un "Churra Mondegueira" aitu audzēšana. No tām iegūto pienu izmanto, lai ražotu slaveno "Serra da Estrela" sieru un sūkalu [biezpiena] sieru, kuram piemīt specifiskas krāsas, aromāta un garšas īpašības un īpaša konsistence.

Apgabals un tur ražotie sieri minēti jau romiešu autoru darbos. Siers minēts arī kā produkts, ko izvēlējās līdzņemšanai burukuģos Lielo ģeogrāfisko atklājumu laikā, un tas pieminēts arī 16. gs. lugās.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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