C/2025/2033

14.4.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Queijo Serra da Estrela"

Nru tal-UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Isem il-prodott**

"Queijo Serra da Estrela"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Portugall

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Id-Direttorat Ġenerali għall-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali – id-Diviżjoni tal-Kwalità u r-Riżorsi Ġenetiċi

—

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Dikjarazzjoni li tispjega għaliex l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143:

Spjegazzjoni għaliex l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012:

Dawn l-emendi ma jitqisux bħala emendi tal-Unjoni skont it-tifsira tal-Artikolu 53 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, kif emendat bir-Regolament (UE) 2021/2117, peress li:

(a) ma jinkludux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jew tal-indikazzjoni ġeografika protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem;

(b) ma jirriskjawx li jannullaw ir-rabtiet li juru li l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott huma essenzjalment dovuti għal ambjent ġeografiku partikolari bil-fatturi naturali u umani inerenti tiegħu, għal denominazzjoni ta' oriġini protetta;

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(c) ma jikkonċernawx speċjalità tradizzjonali garantita;

(d) ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. Karatteristiċi fiżiċi

Il-piż/id-daqs tal-"Queijo Serra da Estrela" ġie emendat fil-punt B.1.1, il-paragrafu (b), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku: minn piż/daqs ta' bejn 0,5 kg u 1,7 kg għal piż/daqs ta' bejn 0,4 kg u 1,7 kg, b'dijametru ta' bejn 8 cm u 20 cm u għoli ta' bejn 4 cm u 6 cm.

Il-piż/id-daqs tal-"Queijo Serra da Estrela" "Velho" (matur) ġie emendat fil-punt B.1.2, il-paragrafu (b), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku: minn piż/daqs ta' bejn 0,7 kg u 1,2 kg għal piż/daqs ta' bejn 0,3 kg u 1,2 kg, b'dijametru ta' bejn 6 cm u 20 cm u għoli ta' bejn 2 cm u 6 cm.

Raġunijiet: Meta jirreferu għall-forma, id-daqs u l-piż tal-"Queijo Serra da Estrela", Antunes *et al.* (1943) jirrimarkaw li, għalkemm il-piż medju huwa ta' 1,3 kg sa 1,8 kg, huwa komuni wkoll li jiġu prodotti ġobnijiet iżgħar (0,5 kg sa 1 kg) u akbar (2,5 kg sa 3 kg), speċjalment meta jkunu maħsuba għall-bejgħ bl-imnut. Id-daqs tal-ġobon ġeneralment jiddependi fuq il-kwantità ta' ħalib disponibbli f'kull ġurnata.

It-testimonjanzi orali jsemmu l-produzzjoni ta' *queijetas* (ġobnijiet iżgħar) – l-isem popolari mogħti lill-ġobnijiet ta' madwar 0,5 kg – li spiss kienu jsiru:

— meta l-ħalib kien ikun skars, b'mod partikolari f'April, f'Mejju u f'Ġunju; jew

— anke f'xhur bi produzzjoni normali tal-ħalib, biex isir l-aħjar użu possibbli tal-baqtiet, bi preferenza għall-produzzjoni ta' tliet jew erba' ġobnijiet żgħar (*queijetas*) minflok ġobon wieħed jew tnejn kbar, li jimmaturaw b'mod aktar imprevedibbli u li huma aktar diffiċli biex jinbiegħu.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. Karatteristiċi kimiċi: indikaturi analitiċi purament indikattivi

Emenda tal-Artikolu B.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Il-produzzjoni tal-'Queijo Serra da Estrela' tmur lura fl-imgħoddi sal-oriġini mbiegħda tagħha, iżda huwa biss relattivament reċentement li saru testijiet analitiċi ġodda fuq il-prodott." Iddaħħal it-test li ġej:

"Dawn ma jindikaw l-ebda bidla fit-tipoloġija tal-ġobon, kif definita mill-kontenut ta' xaħam tiegħu fuq il-bażi ta' materja niexfa (xaħam/100 g materja niexfa) u mill-kontenut ta' ndewwa tiegħu fuq il-bażi mingħajr xaħam (MFFB)."

"Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, huwa possibbli li jiġu pprovduti indikaturi ta' referenza għall-karatteristiċi analitiċi tal-'Queijo Serra da Estrela', filwaqt li għall-'Queijo Serra da Estrela' 'Velho' l-indikaturi li għandna bħalissa huma purament indikattivi."

Raġunijiet: Il-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żona ġeografika ddefinita jvarjaw b'mod konsiderevoli matul is-sena, u dan jirriżulta f'bidliet sinifikanti fil-kompożizzjoni kwalitattiva u kwantitattiva tal-mergħat li fuqhom jitrabbew ir-ruminanti żgħar b'mod estensiv. Dan jispjega l-varjazzjonijiet sinifikanti fil-kompożizzjoni kimika tal-ħalib miksub min-nagħaġ Bordaleira Serra da Estrela u Churra Mondegueira matul l-istaġun tal-produzzjoni tal-ħalib.

Din is-sitwazzjoni hija aċċentwata aktar mit-tibdil fil-klima minn sena għal sena matul l-aħħar ftit snin u min-nirien reċenti. Dawn il-fatturi kollha jwasslu għal bidliet u varjazzjonijiet fil-karatteristiċi, li jiddeterminaw il-varjazzjonijiet imsemmija hawn fuq fil-kompożizzjoni u fil-kwantitajiet disponibbli f'ċerti żminijiet tas-sena, li jirriżultaw fil-varjazzjonijiet imsemmija hawn fuq fil-kompożizzjoni kimika tal-ħalib prodott mir-ruminanti żgħar.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

3. “Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona ġeografika ddefinita” – D. Garanzija tal-oriġini ġeografika tal-prodott:

Fil-punt 1, il-kliem “u l-marka ta’ ċertifikazzjoni” tħassru.

Fil-punt 3, il-kliem “u ċ-ċertifikazzjoni” tħassru.

Il-paragrafu (b) tħassar.

Raġunijiet: Skont il-liġi nazzjonali (id-Digriet Leġiżlattiv Nru 11/2018), il-marki ta’ ċertifikazzjoni ma jibqgħux jitwaħħlu mat-tikkettar ta’ prodotti b’isem li huwa denominazzjoni ta’ oriġini protetta. L-użu ta’ marki tal-kaseina issa ġie awtorizzat biex jiġu ttraċċati aħjar il-ġobnijiet u tiġi pprovduta garanzija aħjar tal-oriġini ġeografika tagħhom.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

4. Verifika tal-konformità – G. Referenzi lill-korp ta’ kontroll

It-test tħassar u ġie sostitwit b’dan li ġej:

“Il-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott hija vverifikata mill-awtorità kompetenti (id-Direttorat Ġenerali għall-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali), li tista’ tiddelega dik is-setgħa lil korp ta’ kontroll (CB, Control Body) maħtur mill-grupp ta’ produtturi u akkreditat għal dak l-għan f’konformità mal-liġi (l-istandard EN 17065).”

Raġunijiet: Fid-dawl tal-emendi li saru bir-Regolament (UE) 2017/625 għar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 u fid-dawl tal-leġiżlazzjoni nazzjonali msemmija hawn fuq (id-Digriet Leġiżlattiv Nru 11/2018), li tipprevedi li l-“marki ta’ ċertifikazzjoni” ma għandhomx jibqgħu jitwaħħlu mat-tikkettar ta’ prodotti b’isem li huwa denominazzjoni ta’ oriġini protetta, jeħtieġ li jiġu ċċarati d-dispożizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5. Tikkettar

L-informazzjoni li ġejja għandha tintwera fuq it-tikkettar:

— l-isem tal-bejgħ, indikat bil-kliem “QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” jew “QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP”, kif xieraq.

— l-isem, l-isem tal-kumpanija u l-indirizz tal-produttur;

— indikazzjoni tal-kontenut ta’ xaħam jew tal-firxa tiegħu jew tad-dikjarazzjoni dwar in-nutrizzjoni;

— id-data ta’ durabbiltà minima, indikata bil-kliem “L-aħjar li jiġi kkunsmat qabel l-aħħar ta’...”, li jispeċifika x-xahar u s-sena;

— it-temperatura tal-ħżin stabbilita mill-produttur;

— il-kwantità ta’ ġobon, espressa f’kilogrammi (kg) jew multipli jew submultipli tagħhom;

— il-kliem “magħmul minn ħalib mhux ipproċessat”;

— il-lott;

— il-marka tas-saħħa.

It-tikkettar ta’ kull unità jew porzjon ta’ ġobon irid ikollu wkoll l-isem jew in-numru ta’ identifikazzjoni tal-korp ta’ kontroll.

Raġunijiet:

Skont il-liġi nazzjonali (id-Digriet Leġiżlattiv Nru 11/2018), il-“marki ta’ ċertifikazzjoni” ma għadhomx jiġu mwaħħla mat-tikkettar ta’ prodotti b’isem li huwa denominazzjoni ta’ oriġini protetta. Barra minn hekk, kien hemm żball tipografiku żgħir iżda sinifikanti fuq it-tikkettar. Għar-raġunijiet ta’ hawn fuq, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jeħtieġ li tiġi emendata.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Queijo Serra da Estrela”

Nru tal-UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

“Queijo Serra da Estrela”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Portugall

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 04 – PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 – Ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Ġobon miksub permezz ta’ tbattil bil-mod tal-baqta, wara koagulazzjoni ta’ ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat xkett miksub min-nagħaġ Bordaleira Serra da Estrela jew Churra Mondegueira, bl-użu tal-fjura tal-qaqoċċ selvaġġ (*Cynara cardunculus* L.) bħala tames. Iż-żmien minimu ta’ maturazzjoni għall-“Queijo Serra da Estrela” huwa ta’ 30 jum. Meta ż-żmien ta’ maturazzjoni jilħaq minimu ta’ 120 jum, id-denominazzjoni ta’ oriġini “Queijo Serra da Estrela” tiġi kkwalifikata bħala “Velho” (matur).

Il-karatteristiċi ewlenin huma dawn li ġejjin:

	“Queijo Serra da Estrela”	“Queijo Serra da Estrela Velho”
Għamla u konsistenza	Ċilindru qasir (ċatt) u uniformi, bi ġnub li jisporġu ’l barra u xi tumbati fin-naħa ta’ fuq u l-ebda xifer definit	Ċilindru qasir (ċatt) u uniformi, ftit tumbati żgħar jew ebda tumbati fuq il-ġnub u l-ebda xifer
Qoxra	Lixxa u nofsha ratba	Lixxa sa ftit imkemmxa u iebsa sa iebsa ħafna
Piż	Bejn 0,4 kg u 1,7 kg	0,3 kg sa 1,2 kg
Dijametru	8 cm sa 20 cm	6 cm sa 20 cm
Għoli	4 cm sa 6 cm	2 cm sa 6 cm
Sawra	Magħluqa, moderatament tal-butir, titlef il-forma tagħha meta tinqata’, kompatta, kremuża u lixxa, bi ftit li xejn toqob	Magħluqa jew b’xi toqob, b’massa niexfa u li titfarrak xi ftit, lixxa
Lewn	Abjad jew ftit safrani	Safrani li jagħti fl-oranġjo/il-kannella, li jsir aktar skur minn barra lejn iċ-ċentru
Karatteristiċi sensorji	Fwieħa tajba, nadifa u ftit aċiduża	Fwieħa pjaċevoli, persistenti, nadifa, qawwija sa ftit qawwija u ftit punġenti/mielħa
Xaħam fil-materja niexfa (g/100 g)	45 % għal 60 %	> 60 %
Kontenut ta’ ndewwa fuq bażi mingħajr xaħam (g/100 g)	61 % għal 69 %	49 % għal 56 %

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss)*

Huma permessi biss sistemi ta' produzzjoni estensivi u semiestensivi, peress li t-trobbija fil-beraħ hija l-aktar metodu komuni. L-annimali jirgħu fir-reġjun, li għandu veġetazzjoni distintiva u selvaġġa, li tvarja minn foresti tal-arżnu u arbuxelli sa mergħat saqwi. It-transumanza, fejn l-annimali jiġu rilokati għal azjendi oħra (jew mergħat) li jinsabu fl-istess żona ġeografika, skont iż-żmien tas-sena u l-għalf disponibbli, hija prattika pjuttost komuni. Speċijiet oħra ta' mergħat u għalf normalment jitkabbru fir-reġjun u jintużaw biex jissupplimentaw l-għalf tan-nagħaġ lokali fi żminijiet meta l-għalf ikun l-aktar skars. Madankollu, u biss fi żminijiet ta' kundizzjonijiet ħżiena tal-ħamrija u tal-klima (pereżempju, borra jew nixfa), għalf pur jew kompost jista' jintuża biex isaħħaħ id-dieta tal-annimali, prinċipalment fil-bidu u fit-tmiem tal-perjodu tal-ġestazzjoni u fl-eqqel tat-treddigħ. L-użu ta' dan l-għalf irid ikun awtorizzat mill-grupp ta' produtturi u jkun ikkontrollat kemm kwantitattivament kif ukoll kwalitattivament mill-korp taċ-ċertifikazzjoni.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Peress li l-annimali jridu jkunu ta' oriġini ġenetika u territorjali ċċertifikata, li d-dieta tagħhom hija rregolata minn regoli stretti f'termini ta' kwalità u kwantità tal-mergħat, li l-ambjent naturali huwa kruċjali għall-kisba tal-ħalib u tal-ġobon bil-karatteristiċi meħtieġa, li l-istadji kollha tal-produzzjoni jridu jiġu mmonitorjati kemm għat-traċċabbiltà tal-prodott kif ukoll għall-kwalitajiet organolettiċi tal-prodott finali, u li l-istadji tal-manifattura u tal-maturazzjoni huma operazzjonijiet delikati kemm f'termini ta' traċċabbiltà kif ukoll f'termini tal-awtentiċità, il-karatteristiċi tal-iġjene u sensorjali tal-prodott finali, l-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Queijo Serra da Estrela" jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, mit-twelid tal-annimali sal-imballaġġ tal-ġobon, tkun xi tkun il-preżentazzjoni kummerċjali li tintuża.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Peress li l-"Queijo Serra da Estrela" huwa prodott ħaj li jkompli jiżviluppa anke wara li jiġi ppreservat, imqatta' u ppakkjat, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jsiru biss fir-reġjun tal-oriġini minħabba l-ħtieġa li:

— tiġi garantita l-awtentiċità tal-prodott u l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li jiddefinixxu l-kwalità speċjali ta' dawn il-ġobnijiet – attributi li huma kapaċi jirrikonoxxu biss il-produtturi li jgħixu fir-reġjun u li regolarment jikkunsmaw dawn il-prodotti;

— tiġi vvalutata l-kwalità ta' kull ġobon individwalment qabel ma jiġi soġġett għal kwalunkwe waħda mill-operazzjonijiet imsemmija hawn fuq;

— jiġi żgurat li l-ġobon, anke meta jinqata', jibqa' karatteristikament kremuż. Sabiex dan jinkiseb, jeħtieġ li jintgħażlu l-ġobniet li jkunu waslu sal-livell ta' maturazzjoni xieraq meta titwettaq l-operazzjoni kkonċernata;

— jiġi żgurat li, għall-ġobon matur ("Velho"), il-ftieti jkollhom il-konsistenza meħtieġa u ma jitfarrkux. Biex jinkiseb dan, huwa imperattiv li jintgħażlu l-ġobnijiet bil-fwieħa u l-konsistenza xierqa fil-mument preċiż matul il-fażi tal-maturazzjoni meta l-ġobon jinqata';

— jiġi garantit li r-reputazzjoni tradizzjonali tal-prodott tinżamm u ma tintużax ħażin u li l-konsumatur ma jiġix imqarraq;

— jiġi garantit li l-kundizzjonijiet tas-saħħa u tal-iġjene tal-prodott jinżammu b'mod kostanti matul id-diversi operazzjonijiet;

— isir possibbli li l-operazzjonijiet jiġu mmonitorjati kif suppost u f'konformità mar-rekwiżiti regolatorji;

— jiġi garantit li kull unità jew porzjon ta' ġobon ikun traċċabbli għall-faċilitajiet ta' produzzjoni u għall-azjenda agrikola tiegħu, u b'hekk tiġi żgurata l-oriġini ġeografika tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-kliem obbligatorju meħtieġ mil-liġi, il-kliem "QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP" huma obbligatorji wkoll, issupplimentati mill-kwalifikatur "VELHO" għall-ġobnijiet immaturati għal aktar minn 120 jum.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija limitata għall-muniċipalitajiet ta' Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo u Seia u għall-parroċċi ta' Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde u Valverde, għall-muniċipalità ta' Aguiar da Beira u l-parroċċi ta' Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares u Vila Cova do Alva, għall-muniċipalità ta' Arganil u l-parroċċi ta' Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra u Verdelhos, għall-muniċipalità ta' Covilhã u l-parroċċi ta' 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 u Vila Soeiro, għall-muniċipalità ta' Guarda u l-parroċċi ta' Midões, Póvoa de Midões u Vila Nova de Oliveirinha, għall-muniċipalità ta' Tábua u l-parroċċi ta' Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda u Tondela, għall-muniċipalità ta' Tondela u l-parroċċi ta' Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves u Vilares, għall-muniċipalità ta' Trancoso u l-parroċċi ta' Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide u São João de Lourosa u għall-muniċipalità ta' Viseu.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Ir-reġjun kollu kemm hu jinsab fuq il-plateau ta' Beira, b'kundizzjonijiet agroklimatiċi kkaratterizzati minn xtiewi twal, kesħin u bix-xita b'borra okkażjonali, u sjuf sħan u xotti.

Minbarra s-saff ta' siġar, dan ir-reġjun għandu wkoll saff ta' arbuxelli u pjanti erbaċej, li jiffurmaw id-dieta tal-annimali li jirgħu. Dan is-saff jikkonsisti fil-biċċa l-kbira f'siġar żgħar (*Erica*, *UlexCytisus* (ġinestruni), u Genista (ġenisti)). Il-mergħa naturali hija magħmula minn ħaxix perenni selvaġġ, u l-mergħa kkultivata hija magħmula prinċipalment minn xnien abjad u xnien taħt l-art. Jippredominaw speċijiet aċidofiliċi ta' flora, li jikkonsistu prinċipalment minn ħaxix u legumi li jifilħu għall-kesħa, l-aċidità u l-fertilità baxxa tal-ħamrija. L-għelejjel tal-foraġġ li jintużaw l-aktar ta' spiss huma l-ħafur, is-segala, il-qamħirrum, is-sorgu għall-magħlef u l-ħaxix tal-mergħa jew is-sikrana annwali.

Ir-reġjun jospita żewġ razez użati esklussivament għall-produzzjoni ta' dan il-ġobon: ir-razez Bordaleira Serra da Estrela u Churra Mondegueira. Għal sekli sħaħ, l-annimali ħadu vantaġġ sħiħ mill-mergħat skarsi f'dan ir-reġjun.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Abbażi tal-għarfien prattiku tal-produtturi tiegħu, il-"Queijo Serra da Estrela" jinkiseb esklussivament mill-ħalib mhux ipproċessat, bl-użu tal-fjura tal-qaqoċċ selvaġġ bħala koagulant naturali.

Il-"Queijo Serra da Estrela" għandu karatteristiċi distinti dovuti għall-kundizzjonijiet tal-produzzjoni deskritti hawn fuq. Huwa ffurmat bħal ċilindru qasir u uniformi, bi ġnub li jisporġu 'l barra u xi tumbati fin-naħa ta' fuq u l-ebda xifer definit, b'qoxra lixxa u nofsha ratba u b'konsistenza magħluqa u moderatament tal-butir li titlef il-forma tagħha meta jinqata'. Huwa kompatt, kremuż u lixx, bi ftit li xejn toqob u kulur abjad jew xi ftit safrani. Fwieħa tajba, nadifa u daqsxejn aċiduża. Dawn il-karatteristiċi jikbru b'mod naturali aktar b'saħħithom matul il-proċess ta' maturazzjoni, li jirriżulta fil-"Queijo Serra da Estrela" "Velho", li jista' jiġi deskritt kif ġej: qoxra lixxa sa ftit imkemmxa, b'konsistenza iebsa sa iebsa ħafna, b'sawra magħluqa jew b'xi toqob, b'massa niexfa u li titfarrak xi ftit, lixxa, safranija għal oranġjo/kannella fil-kulur, li ssir aktar skura minn barra lejn iċ-ċentru, bi fwieħa pjaċevoli, persistenti, nadifa, qawwija sa ftit qawwija u ftit punġenti/mielħa.

5.3. *Għad-DOP: rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, jew għall-IĠP: rabta kawżali bejn kwalità partikolari, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott*

L-attivitajiet agrikoli u tal-forestrija essenzjalment setgħu jiżviluppaw fir-reġjun ta' Serra da Estrela minħabba l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi, fejn waħda mill-attivitajiet prinċipali kienet it-trobbija tan-nagħaġ tar-razez lokali Bordaleira Serra da Estrela u Churra Mondegueira. Il-ħalib li jipproduċu jintuża għall-produzzjoni tal-ġobon u l-ġobon tal-baqta magħrufa ta' Serra da Estrela, li għandhom karatteristiċi distintivi f'termini ta' lewn, aroma, togħma u tiswira.

Ir-reġjun u l-ġobnijiet prodotti hemmhekk issemmew f'testi minn awturi Rumani. Il-ġobnijiet ġew deskritti wkoll bħala ikel tal-għażla abbord il-bastimenti matul iż-Żmien l-Iskoperti u ssemmew f'reċti tas-seklu 16.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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