C/2025/2033

14.4.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2033)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Queijo Serra da Estrela"

EU-nr.: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Naam van het product**

"Queijo Serra da Estrela"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (IG)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Portugal

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural — Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos

—

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen):

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 valt (vallen):

deze wijzigingen worden niet beschouwd als wijzigingen op Unieniveau in de zin van artikel 53 van Verordening (EU) nr. 1151/2012, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2021/2117, aangezien:

a) ze geen wijziging behelzen van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

b) ze de verbanden die aantonen dat de kwaliteit of de kenmerken van het product hoofdzakelijk zijn toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door de natuur en de mens bepaalde factoren, voor beschermde oorsprongsbenamingen niet teniet dreigen te doen;

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) ze geen betrekking hebben op een gegarandeerde traditionele specialiteit;

d) ze niet leiden tot nieuwe beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. Fysische kenmerken

Wijziging van het gewicht/de grootte van "Queijo Serra da Estrela" in punt B.1.1, punt b), van het productdossier en in punt 3.2 van het enig document: van gewicht/grootte 0,5 tot 1,7 kg naar gewicht/grootte tussen 0,4 tot 1,7 kg; met een diameter tussen 8 en 20 cm en een hoogte tussen 4 en 6 cm.

Wijziging van het gewicht/de grootte van "Queijo Serra da Estrela" Velho in punt B.1.2, punt b), van het productdossier en in punt 3.2 van het enig document: van gewicht/grootte 0,7 tot 1,2 kg naar gewicht/grootte tussen 0,3 tot 1,2 kg; met een diameter tussen 6 en 20 cm en een hoogte tussen 2 en 6 cm.

Motivering: Antunes et al. (1943) benadrukken, door te verwijzen naar de vorm, de grootte en het gewicht van de kaas Serra da Estrela, dat het gemiddelde gewicht tussen 1,3 en 1,8 kg ligt, maar dat ook de productie van kleinere kazen (0,5 tot 1 kg) en grotere kazen (2,5 tot 3 kg) vaak voorkomt, vooral wanneer deze bestemd zijn voor de verkoop in de detailhandel. De grootte van de kaas was doorgaans afhankelijk van de hoeveelheid melk die dagelijks beschikbaar was.

Uit mondelinge getuigenissen blijkt dat de productie van *queijetas* (populaire benaming voor kazen van ongeveer 0,5 kg, die "kaasjes" betekent) vaak plaatsvond:

— wanneer er minder melk beschikbaar was, met name in april, mei en juni, of

— zelfs tijdens de maanden van normale productie, om alle wrongel te benutten, waarbij de voorkeur wordt gegeven aan de vervaardiging van drie of vier kleine kaasjes (*queijetas*) in plaats van één of twee grote kazen, waarvan de rijpingstijd minder voorspelbaar is en die moeilijker te verkopen zijn.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. Chemische kenmerken: analytische indicatoren louter indicatief

Wijziging van punt B.2 van het productdossier — "Hoewel de productie van "Queijo Serra da Estrela" reeds zeer ver teruggaat, zijn er voor dit product pas recent analytische studies uitgevoerd". Toevoeging van de volgende tekst:

"Hieruit komt geen wijziging in de typologie van de kaas naar voren, die wordt bepaald door het vetgehalte in de droge stof (vetgehalte/100 g droge stof) en door het vochtgehalte van de ontvette kaas" […].

Gezien het bovenstaande is het mogelijk referentie-indicatoren te verstrekken voor de analytische kenmerken van "Queijo Serra da Estrela"; voor "Queijo Serra da Estrela" Velho zijn de indicatoren waarover we momenteel beschikken, echter louter indicatief.

Motivering: In het afgebakende geografische gebied lopen de klimatologische omstandigheden in de loop van het jaar sterk uiteen, wat leidt tot aanzienlijke veranderingen in de kwalitatieve en kwantitatieve samenstelling van weilanden die bedoeld zijn voor de voeding van kleine herkauwers die worden gehouden in een extensief systeem. De chemische samenstelling van de melk die afkomstig is van ooien van de rassen Bordaleira Serra da Estrela en Churra Mondegueira, varieert dus aanzienlijk naargelang van de verplaatsingen van de dieren.

Deze situatie is de afgelopen jaren nog aangescherpt als gevolg van de klimaatverandering die van jaar tot jaar wordt vastgesteld, en van de recente branden. Al deze factoren leiden tot veranderingen en variaties in de kenmerken, die bepalend zijn voor de genoemde veranderingen in de samenstelling en de hoeveelheden die in bepaalde perioden van het jaar beschikbaar zijn, en die leiden tot de variaties in de chemische samenstelling van de melk van kleine herkauwers.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. “Bewijs dat het product van oorsprong is uit het afgebakende geografische gebied” D — Waarborg van de geografische oorsprong van het product:

In punt 1 worden de woorden “en op het certificatiemerk” geschrapt.

In punt 3 worden de woorden “en certificatie” geschrapt.

Punt b) wordt geschrapt.

Motivering: Krachtens de nationale wetgeving (Wetsbesluit nr. 11/2018) worden er op het etiket van producten met een BOB geen “certificatiemerken” meer aangebracht. Het is voortaan toegestaan caseïneplaatjes te gebruiken om de kazen beter te kunnen traceren en de geografische oorsprong ervan beter te kunnen garanderen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. Verificatie van de naleving — G. Verwijzingen naar de controlestructuur

De tekst wordt geschrapt en vervangen door:

De verificatie op de naleving van de bepalingen van het productdossier komt toe aan de bevoegde autoriteit (DGADR). Zij kan deze bevoegdheid delegeren aan een door de groepering aangewezen en daartoe wettelijk gemachtigde controle-instantie (norm EN 17065).

Motivering: Gezien de wijzigingen die bij Verordening (EU) 2017/625 zijn aangebracht aan Verordening (EU) nr. 1151/2012 en in de bovengenoemde nationale wetgeving (Wetsbesluit nr. 11/2018), waarin is bepaald dat er op de etikettering van producten met een BOB geen “certificatiemerken” meer worden aangebracht, moeten de bepalingen van het productdossier worden verduidelijkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. Etikettering

De informatie op het etiket bestaat uit:

— de verkoopbenaming aangeduid door de termen QUEIJO SERRA DA ESTRELA — BOB of QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO — BOB, naargelang van het geval;

— de naam, de vennootschap of handelsnaam en het adres van de producent;

— de vermelding van het vetgehalte of de overeenkomstige afwijking of de voedingswaardevermelding;

— de datum van minimale houdbaarheid, aangeduid met de woorden “ten minste houdbaar tot einde …”, met vermelding van de maand en het jaar;

— de door de producent vastgestelde bewaartemperatuur;

— de hoeveelheid kaas uitgedrukt in kilogram (kg), en de veelvouden en delen daarvan;

— de woorden “bereid uit rauwe melk”;

— de partij;

— het gezondheidsmerk.

Op de etikettering van elke eenheid of portie kaas moet ook de naam of het identificatienummer van de controle-instantie worden aangebracht.

Motivering:

Krachtens de nationale wetgeving (Wetsbesluit nr. 11/2018) worden er op het etiket van producten met een BOB geen “certificatiemerken” meer aangebracht. Daarnaast werd op het etiket een kleine, doch belangrijke, typografische fout ontdekt. Om die redenen moet het productdossier worden gewijzigd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Queijo Serra da Estrela”

EU-nr.: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Queijo Serra da Estrela”

2. **Lidstaat of derde land**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Kaas die wordt verkregen door het langzaam uitlekken van de wrongel, na het coaguleren van rauwe schapenmelk die wordt verkregen door het melken van ooien van de rassen Bordaleira Serra da Estrela en/of Churra Mondegueira. Voor de coagulatie wordt gebruikgemaakt van bloemen van de kardoen (*Cynara cardunculus* L). De “Queijo Serra da Estrela” heeft een minimale rijpingstijd van 30 dagen. Kazen met de oorsprongsbenaming “Queijo Serra da Estrela” die ten minste 120 dagen hebben gerijpt, vallen onder de categorie “velho” (oud).

De belangrijkste kenmerken zijn:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Vorm en consistentie	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een zijdelingse bolling en een kleine bolling aan de bovenzijde, zonder duidelijke rand	Afgeplatte (vlakke) cilinder; regelmatig, met een onduidelijke of bijna afwezige zijdelingse bolling, geen scherpe randen
Korst	Effen en halfzacht	Effen tot licht geribbeld, met harde tot zeer harde consistentie
Gewicht	0,4 tot 1,7 kg	0,3 tot 1,2 kg
Diameter	8 tot 20 cm	6 tot 20 cm
Hoogte	4 tot 6 cm	2 tot 6 cm
Textuur	Gesloten, middelmatig soepel, kan vervormen bij het snijden, goed compact, romig en smeuïg, met enkele gaten of zonder gaten	Gesloten of met enkele gaten, licht broze en droge massa, smeuïg
Kleur	Wit of licht gelig	Gelig tot oranje-/bruinachtig, waarbij de kleur dieper wordt vanuit de rand naar het midden
Zintuiglijke kenmerken	Zachte, zuivere en licht zurige smaak	Aangename, blijvende, zuivere smaak, sterk tot minder sterk en licht pikant/gezouten
Vetgehalte in de droge stof (g/100 g)	45 tot 60 %	> 60 %
Vochtgehalte van de ontvette kaas (g/100 g)	61 tot 69 %	49 tot 56 %

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Buitenhouderij is de meest gangbare praktijk, en daarbij zijn alleen extensieve en semi-extensieve productiesystemen toegestaan. De dieren grazen in het gebied, dat een kenmerkende en spontane vegetatie heeft, gaande van pijnbomen en struikgewas tot weilanden. Er wordt vaak gebruikgemaakt van transhumance, dat erin bestaat de dieren te verplaatsen naar andere weidegronden in hetzelfde geografische gebied, afhankelijk van het seizoen en het beschikbare gras. In dit gebied worden ook andere gras- en veevoedersoorten geteeld, die dienen als aanvulling voor de plaatselijke schapen op momenten dat er minder voedsel beschikbaar is. Bij extreme bodem- en klimaatomstandigheden (zoals sneeuw of droogte), en uitsluitend in dat geval, mag een beroep worden gedaan op enkelvoudige voeders of mengvoeders om het dieet aan te vullen, voornamelijk in het begin en aan het einde van de dracht of bij het hoogtepunt van de lactatie. Voor het gebruik van dat voer is de toelating van de producentengroepering vereist en de certificatie-instantie controleert de hoeveelheid en de kwaliteit ervan.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de productie van "Queijo Serra da Estrela" moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven afgebakende geografische gebied, vanaf de geboorte van de dieren tot de verpakking van de kaas in om het even welke verpakkingsvorm. De redenen daarvoor zijn de volgende: de genetische en territoriale afkomst van de dieren moet gecertificeerd zijn, hun voeding moet voldoen aan strenge kwantiteits- en kwaliteitsregels, de omgeving is bepalend voor de vereiste kenmerken van de melk en de kaas, alle fasen moeten worden opgevolgd, zowel met het oog op de traceerbaarheid van de producten als op de organoleptische eigenschappen van het eindproduct, en de fabricatie- en rijpingsfasen van de kaas zijn gevoelige bewerkingen, zowel wat betreft de traceerbaarheid als de authenticiteit, de hygiëne en de zintuiglijke kenmerken van het eindproduct.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Aangezien "Queijo Serra da Estrela" een levend product is en zich zelfs na de bewerkingen van bewaren, snijden en verpakking ontwikkelt, kunnen al deze bewerkingen slechts plaatsvinden in de regio van oorsprong, gezien de noodzaak:

— de echtheid en de fysische, chemische en organoleptische kenmerken te garanderen die bepalend zijn voor de bijzondere kwaliteit van deze kazen — elementen die alleen de producenten die in het gebied wonen en deze producten regelmatig consumeren, kunnen herkennen;

— de kwaliteitskenmerken van elke kaas apart te beoordelen, voordat de kaas wordt onderworpen aan de genoemde bewerkingen;

— ervoor te zorgen dat de kaas, ook gesneden, de kenmerkende smeuïgheid biedt; daartoe is het absoluut noodzakelijk kazen te selecteren die op het moment van de bewerking voldoende rijp zijn;

— ervoor te zorgen dat voor de gerijpte kaas (*Velho*) de plakken de vereiste consistentie hebben en niet verbrokkelen. Daartoe is het absoluut noodzakelijk kazen te selecteren die op dat precieze moment tijdens de rijping de juiste smaak en textuur hebben;

— te garanderen dat de eeuwenoude reputatie van het product behouden blijft, dat de benaming niet wordt misbruikt en dat de consument niet wordt misleid;

— te garanderen dat de hygiënevoorschriften voor het product in de loop van de tijd en gedurende de diverse bewerkingen steeds worden nageleefd;

— ervoor te zorgen dat de bewerkingen naar behoren worden gecontroleerd, in overeenstemming met de voorschriften;

— te garanderen dat het verband tussen elke eenheid of portie, de productie-inrichtingen en de landbouwbedrijven te traceren is, zodat de geografische oorsprong van het product verzekerd is.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen die krachtens de algemene wetgeving verplicht zijn, is het voor kazen die meer dan 120 dagen hebben gerijpt, verplicht de vermelding "QUEIJO SERRA DA ESTRELA — BOB" te gebruiken of dezelfde vermelding vergezeld van "VELHO".

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied is beperkt tot de gemeenten Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo en Seia, en de gemeentedistricten ("freguesias") Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde en Valverde, de gemeente Aguiar da Beira, de freguesias Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares en Vila Cova do Alva, de gemeente Arganil, de freguesias Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra en Verdelhos, de gemeente Covilhã, de freguesias 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 en Vila Soeiro, de gemeente Guarda, de freguesias Midões, Póvoa de Midões en Vila Nova de Oliveirinha, de gemeente Tábua, de freguesias Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda en Tondela, de gemeente Tondela, de freguesias Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves en Vilares, de gemeente Trancoso en de freguesias Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide en São João de Lourosa, de gemeente Viseu.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De hele regio is afhankelijk van de grote hoogvlakte van Beira, met agroklimatologische omstandigheden die aanleiding geven tot koude, regenachtige en lange winters, soms met sneeuw, en droge, warme zomers.

Naast de reeds genoemde bomenlaag is in deze regio ook een laag struiken en grasachtige gewassen aanwezig, die de basis vormt voor het voedsel van de grazende dieren. Deze laatste laag bevat kreupelbos (erica, ulex (gaspeldoorn), cytisus (brem) en genistas ("piorno"- of "pireneiras"-brem)). De natuurlijke weilanden bestaan uit wilde, meerjarige grassoorten en de aangelegde weilanden hoofdzakelijk uit witte klaver en ondergrondse klaver. Wat de flora betreft, zijn het vooral de zuurminnende soorten die overheersen. Het gaat voornamelijk om grasachtigen en peuldragers die bestand zijn tegen de koude en die gedijen in zure, weinig vruchtbare gronden. De meest geteelde voedergewassen zijn haver, rogge, maïs, voedersorghum en raaigras uit Italië.

In de regio worden twee soorten schapen gehouden, die uitsluitend worden gebruikt voor de productie van deze kaas: Bordaleira Serra da Estrela en Churra Mondegueira. Al eeuwenlang benutten de dieren de schrale graslanden in deze streek ten volle.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De "Queijo Serra da Estrela", die het resultaat is van de kennis van de producenten, wordt uitsluitend vervaardigd op basis van rauwe melk, waarbij de bloem van de kardoen als natuurlijke coagulant wordt gebruikt.

Door de omschreven omstandigheden vertoont de "Queijo Serra da Estrela" duidelijk onderscheiden kenmerken. De kaas heeft een afgeplatte, regelmatige cilindrische vorm met een zijdelingse bolling en een kleine bolling aan de bovenzijde zonder duidelijke rand, met een effen, halfzachte korst en een gesloten, middelmatig soepele textuur die kan vervormen bij het snijden, goed compact, romig en smeuïg, eventueel met enkele gaten en wit of lichtgeel van kleur. De smaak is mild, zuiver en licht zurig. In de loop van het rijpingsproces versterken deze eigenschappen op natuurlijke wijze, waardoor de "Queijo Serra da Estrela" Velho ontstaat, met de volgende kenmerken: effen tot licht oneffen korst, harde tot zeer harde consistentie, gesloten textuur of met enkele gaten, licht broze en droge, smeuïge massa, donkergele tot oranjeachtige kleur die dieper wordt vanuit de rand naar het midden, en een aangename, blijvende, zuivere smaak, sterk tot minder sterk en licht pikant/gezouten.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Door de bodem- en klimaatomstandigheden in het gebied van Serra da Estrela zijn land- en bosbouw tot ontwikkeling gekomen, en dan met name de fokkerij van schapen van de plaatselijke rassen "Bordaleira Serra da Estrela" en "Churra Mondegueira". De melk van deze schapen wordt gebruikt voor de vervaardiging van de befaamde kaas en wrongel van Serra da Estrela met hun typische kleur, geur, smaak en textuur.

De regio en de kaas die er wordt geproduceerd, werden al genoemd in teksten van Romeinse auteurs. Ze worden ook genoemd als voorkeursvoeding op de schepen van de ontdekkingsreizigers en in theaterstukken uit de zestiende eeuw.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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