C/2025/2033

14.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Queijo Serra da Estrela”

Nr UE: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Nazwa produktu**

„Queijo Serra da Estrela”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ produkty rolne

☐ wina

☐ napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Portugalia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich – Wydział Jakości i Zasobów Genetycznych

—

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Oświadczenie wyjaśniające, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, ponieważ:

a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym lub na zmianie korzystania z tej nazwy;

b) nie grożą zniesieniem związku wykazującego, że jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się właściwe dla niego czynniki naturalne i ludzkie, w przypadku chronionej nazwy pochodzenia;

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności;

d) nie wiążą się one z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. Właściwości fizyczne

Masę/wielkość „Queijo Serra da Estrela" zmieniono w pkt B.1.1 lit. b) specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu: od masy/wielkości między 0,5 kg a 1,7 kg do masy/wielkości między 0,4 kg a 1,7 kg, ze średnicą od 8 cm do 20 cm i wysokością od 4 cm do 6 cm.

Masę/wielkość „Queijo Serra da Estrela" (dojrzały) zmieniono w pkt B.1.2 lit. b) specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu: od masy/wielkości między 0,7 kg a 1,2 kg do masy/wielkości między 0,3 kg a 1,2 kg, ze średnicą od 6 cm do 20 cm i wysokością od 2 cm do 6 cm.

Uzasadnienie: Odnosząc się do kształtu, wielkości „Queijo Serra da Estrela", Antunes i in. (1943 r.), podkreślał, że mimo iż średnia masa wynosi od 1,3 kg do 1,8 kg, powszechnie produkowane są również mniejsze (0,5 kg do 1 kg) i szersze (2,5 kg do 3 kg) sery, szczególnie jeśli są przeznaczone do sprzedaży detalicznej. Wielkość sera zasadniczo zależała od ilości mleka dostępnego każdego dnia.

Przekazy ustne wskazują na produkcję *queijetas* (serki) – popularnej nazwy nadawanej serom o masie około 0,5 kg – które często robiono:

— kiedy mleka było mało, zwłaszcza w kwietniu, maju i czerwcu lub

— nawet w miesiącach normalnej produkcji mleka, aby jak najpełniej wykorzystać skrzep, co sprzyjało produkcji trzech lub czterech małych serów (*queijetas*), a nie jednego lub dwóch dużych serów, których dojrzewanie jest bardziej nieprzewidywalne i które są trudniejsze do sprzedania.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Właściwości chemiczne: czysto orientacyjne wskaźniki analityczne

Zmiana pkt B.2 specyfikacji produktu: Mimo iż produkcja „Queijo Serra da Estrela" ma tak samo długą historię jak jego pochodzenie, dopiero stosunkowo niedawno przeprowadzono nowe badania analityczne produktu. Dodano następujący tekst:

„Nie wskazują one na żadne zmiany w typologii sera, określonej zawartością tłuszczu w suchej masie (tłuszcz/100 g suchej masy) oraz zawartością wilgoci w produkcie odtłuszczonym (MFFB)".

„W związku z powyższym możliwe jest przedstawienie wskaźników odniesienia dla cech analitycznych »Queijo Serra da Estrela«, natomiast w przypadku »Queijo Serra da Estrela Velho« wskaźniki, które obecnie posiadamy, mają charakter czysto orientacyjny".

Uzasadnienie: Warunki klimatyczne na wyznaczonym obszarze geograficznym różnią się istotnie w ciągu roku, co skutkuje znacznymi zmianami jakościowego i ilościowego składu pastwisk, na których prowadzi się ekstensywną hodowlę małych przeżuwaczy. Wyjaśnia to znaczne różnice w składzie chemicznym mleka otrzymywanego od owiec Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira w okresie produkcji mleka.

Sytuację tę dodatkowo pogarszają zmiany klimatu obserwowane z roku na rok w ciągu ostatnich kilku lat oraz niedawne pożary. Wszystkie te czynniki powodują zmiany i różnice w cechach charakterystycznych, decydując o wspomnianych wyżej różnicach w składzie i ilościach dostępnych w niektórych porach roku, co skutkuje wspomnianymi powyżej różnicami w składzie chemicznym mleka produkowanego przez małe przeżuwacze.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego" – D. Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu:

W pkt 1 skreśla się słowa „i znak certyfikujący".

W pkt 3 skreśla się słowa „i certyfikacja".

Skreśla się lit. b).

Uzasadnienie: Zgodnie z prawem krajowym (zarządzenie ustawodawcze nr 11/2018) znaki certyfikujące nie są już umieszczane na etykietach produktów opatrzonych chronioną nazwą pochodzenia. Stosowanie znaków kazeinowych jest obecnie dozwolone w celu lepszego monitorowania serów i zapewnienia lepszej gwarancji ich pochodzenia geograficznego.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Weryfikacja zgodności – G. Odniesienia do organu kontrolnego

Tekst został skreślony i zastąpiony tekstem:

„Weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu przeprowadza właściwy organ (Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich), który może przekazać to uprawnienie organowi inspekcji wyznaczonemu przez grupę producentów i akredytowanemu w tym celu zgodnie z prawem (norma EN 17065)".

Uzasadnienie: W świetle zmian wprowadzonych rozporządzeniem (UE) 2017/625 w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012 oraz w świetle wyżej wymienionych przepisów krajowych (zarządzenie ustawodawcze nr 11/2018), które stanowią, że „znaki certyfikujące" nie są już umieszczane na etykietach produktów opatrzonych chronioną nazwą pochodzenia, należy doprecyzować przepisy specyfikacji produktu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Etykietowanie

Na etykiecie muszą znajdować się następujące informacje:

— nazwa handlowa, napisana słownie „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP" [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – ChNP] lub „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP" [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – ChNP], w stosownych przypadkach.

— nazwa, nazwa przedsiębiorstwa i adres producenta;

— wskazanie zawartości lub zakresu tłuszczu lub informacji o wartości odżywczej;

— data minimalnej trwałości, oznaczona słowami „Najlepiej przed końcem...", z podaniem miesiąca i roku;

— temperatura przechowywania ustalona przez producenta;

— ilość sera, wyrażona w kilogramach (kg) lub wielokrotności lub ich podwielokrotnościach;

— słowa „wyprodukowano z mleka surowego";

— partia;

— znak jakości zdrowotnej.

Etykieta każdej jednostki lub każdej porcji sera musi również zawierać nazwę lub numer identyfikacyjny organu kontrolnego.

Uzasadnienie:

Zgodnie z prawem krajowym (zarządzenie ustawodawcze nr 11/2018) znaki certyfikujące nie są już umieszczane na etykietach produktów opatrzonych chronioną nazwą pochodzenia. Ponadto na etykietach wystąpił niewielki, ale znaczący błąd typograficzny. Z powyższych względów należy zmienić specyfikację produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queijo Serra da Estrela”

Nr UE: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Queijo Serra da Estrela”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser uzyskany w wyniku powolnego odcedzania skrzepu, po koagulacji przy użyciu karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus,* L), czystego surowego mleka owczego otrzymanego z udoju owiec rasy Bordaleira Serra da Estrela lub Churra Mondegueira. Minimalny okres dojrzewania „Queijo Serra da Estrela” wynosi 30 dni. Nazwa pochodzenia sera „Queijo Serra da Estrela”, którego dojrzewanie trwa przynajmniej 120 dni, uzyskuje określenie „Velho” (dojrzały).

Główne właściwości produktu są następujące:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Kształt i konsystencja	Sprasowany (płaski), jednolity cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem po bokach i lekkim wybrzuszeniem na górnej powierzchni, bez wyraźnych krawędzi	Sprasowany (płaski), jednolity cylinder, kształt regularny z niewielkim wybrzuszeniem po bokach lub bez wybrzuszenia, nieposiadający krawędzi
Skórka	Gładka i półmiękka	Od gładkiej do lekko pomarszczonej i o konsystencji od twardej do bardzo twardej
Masa	między 0,4 kg a 1,7 kg	między 0,3 kg a 1,2 kg
Średnica	od 8 cm do 20 cm	od 6 cm do 20 cm
Wysokość	od 4 cm do 6 cm	od 2 cm do 6 cm
Tekstura	Zamknięta, średnio elastyczna, zmieniająca kształt podczas krojenia, mocno zwarta, kremowa i aksamitna, bez dziur lub z niewielką ilością dziur	Zamknięta lub z kilkoma dziurami, miąższ lekko kruchy i suchy, aksamitny
Kolor	Biały lub lekko żółtawy	Od żółtawego do pomarańczowego/lekko brązowego, ciemniejący od brzegów w stronę środka
Właściwości sensoryczne	Smak słodki, zdecydowany i lekko kwaśny	Smak przyjemny i trwały, zdecydowany, silny do lekko zaznaczonego i lekko pikantny/słonego
Tłuszcz w suchej masie (g/100 g)	45–60 %;	>60 %.
Wilgotność odtłuszczonego produktu (g/100 g)	61–69 %;	49–56 %;

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Dopuszcza się jedynie ekstensywne i półekstensywne systemy produkcji, a najczęstszą metodą jest chów na zewnątrz. Zwierzęta wypasają się w regionie, który cechuje się wyróżniającą się, dziką roślinnością, od lasów sosnowych i zarośli po nawadniane łąki. Często stosowaną praktyką jest wypas sezonowy, polegający na przemieszczaniu zwierząt na inne tereny (lub pastwiska) położone na tym samym obszarze geograficznym, w zależności od pory roku i dostępności pożywienia. W regonie utrzymywane są również inne rodzaje pastwisk i uprawiane są inne rośliny pastewne, którymi uzupełnia się paszę owiec w okresach, gdy jest ona najuboższa. Jednakże pasze proste lub złożone można stosować wyłącznie w przypadku niekorzystnych warunków glebowo-klimatycznych (takich jak np. śnieg czy susza), głównie w fazie początkowej i końcowej okresu ciąży zwierząt i podczas szczytu laktacji, w celu wzbogacenia ich diety. Stosowanie tych pasz wymaga uzyskania zezwolenia grupy producentów i jest kontrolowane, pod względem jakości i ilości, przez jednostkę certyfikującą.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Biorąc pod uwagę, że zwierzęta muszą posiadać poświadczone pochodzenie genetyczne i terytorialne, że ich dieta podlega ścisłym zasadom ilościowym i jakościowym pod względem wypasu, że od czynnika środowiska zależy, czy uzyskane mleko i ser posiadają wymagane właściwości, że wszystkie fazy są obowiązkowo monitorowane zarówno pod względem identyfikowalności, jak i właściwości organoleptycznych produktu końcowego, że etapy produkcji i dojrzewania sera są czynnościami delikatnymi zarówno z punktu widzenia procesu identyfikowalności, jak i autentyczności, higieny i właściwości sensorycznych produktu końcowego, wszystkie etapy produkcji „Queijo Serra da Estrela" – od przyjścia zwierząt na świat do pakowania sera, niezależnie od rodzaju prezentacji handlowej – muszą odbywać się w granicach obszaru geograficznego określonych w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Queijo Serra da Estrela" jest produktem organicznym, który ulega zmianom nawet po zakończeniu czynności związanych z przechowywaniem, krojeniem i pakowaniem, w związku z czym czynności te można przeprowadzać jedynie w regionie pochodzenia, z uwagi na konieczność:

— zapewnienia autentyczności i właściwości fizycznych, chemicznych oraz organoleptycznych określających wyjątkową jakość tych serów – cech, które jedynie producenci zamieszkujący te tereny i spożywający regularnie te produkty są w stanie rozpoznać,

— oceny jakości każdego sera indywidualnie przed poddaniem go wyżej wymienionym czynnościom,

— zapewnienia, by ser, nawet po pokrojeniu, zachował swoją charakterystyczną kremowość. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które osiągnęły wystarczający stopień dojrzałości w chwili dokonywania danej czynności,

— zapewnienia, aby w przypadku dojrzałego sera („Velho") plastry miały wymaganą konsystencję i nie rozdrobniły się. Aby to osiągnąć, konieczny jest dobór serów z odpowiednim bukietem i konsystencją dokładnie w momencie krojenia podczas etapu dojrzewania;

— zapewnienia utrzymania tradycyjnej renomy produktu, uniemożliwienia jej przywłaszczenia i zapobiegania przypadkom wprowadzania konsumenta w błąd,

— utrzymania stałych warunków higieniczno-sanitarnych produktu podczas przeprowadzania różnych czynności,

— zapewnienia właściwej kontroli czynności, zgodnie z obowiązującymi przepisami,

— zapewnienia identyfikowalności każdego sera lub każdej porcji sera i powiązania go z zakładem produkcji i gospodarstwem rolnym, co pozwala zachować pewność co do pochodzenia geograficznego produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza obowiązkowym sformułowaniem wymaganym przez prawo, obowiązkowe są również słowa „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP" [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – ChNP], uzupełnione określeniem „VELHO" w przypadku serów dojrzewających przez ponad 120 dni.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Cały region położony jest na płaskowyżu Beira, którego warunki rolno-klimatyczne charakteryzują się chłodnymi, deszczowymi i długimi zimami, którym towarzyszą czasem także opady śniegu, oraz gorącymi i suchymi latami.

Oprócz warstwy drzew region ten posiada również warstwę krzewów i roślin zielnych, które stanowią dietę wypasanych zwierząt. Warstwa ta składa się głównie z roślin krzewiastych (wrzośca (*Erica*), kolcolistu (*Ulex*), żarnowca (*Cytisus*) i janowca (*Genista*)). Pastwiska naturalne składają się z wieloletnich roślin trawiastych rosnących w sposób naturalny, a na pastwiska uprawne składają się przede wszystkim biała koniczyna i koniczyny podziemne. Dominują kwasolubne gatunki roślin, takie jak trawy i rośliny strączkowe, które tolerują zimno, kwasowość i niską żyzność gleby. Najczęściej wykorzystywanymi roślinami pastewnymi są owies, żyto, kukurydza, sorgo oraz trawa łąkowa lub życica wielokwiatowa.

W regionie hodowane są dwie rasy wykorzystywane wyłącznie do produkcji przedmiotowego sera: Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira. Od wieków zwierzęta te w pełni wykorzystują skromne pastwiska tego regionu.

5.2. *Specyfika produktu*

Będący wynikiem umiejętności producentów ser „Queijo Serra da Estrela" uzyskuje się wyłącznie z surowego mleka, przy użyciu karczocha hiszpańskiego jako naturalnego koagulanta.

Ze względu na opisane powyżej warunki „Queijo Serra da Estrela" prezentuje bardzo zróżnicowane właściwości. Ma on kształt sprasowanego cylindra, jest regularny, posiada lekkie boczne wybrzuszenie na górnej powierzchni, jest pozbawiony wyraźnych brzegów, ma gładką i półmiękką skórkę oraz zamkniętą, średnio elastyczną teksturę zmieniającą kształt podczas krojenia. Jest mocno zwarty, kremowy i aksamitny, posiada niekiedy dziury, w kolorze białym lub bladożółtym. Jego smak jest słodki, wyraźny i lekko kwaskowaty. Cechy te zaznaczają się coraz bardziej w sposób naturalny podczas procesu dojrzewania, w wyniku czego „Queijo Serra da Estrela" „Velho" można opisać w następujący sposób: skórka gładka do lekko chropowatej, konsystencja twarda do bardzo twardej, tekstura zamknięta lub z kilkoma dziurami, masa lekko krucha i sucha, aksamitna, kolor od ciemnożółtego do pomarańczowego, ciemniejący od boków do środka, przyjemny, trwały, zdecydowany smak, silnie zaznaczony do lekko zaznaczonego i nieco pikantny/słony.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG)*

Działalność rolnicza i leśna była zasadniczo w stanie rozwijać się w regionie Serra da Estrela ze względu na warunki glebowe i klimatyczne, przy czym jednym z głównych rodzajów działalności jest hodowla owiec lokalnych ras Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira. Produkowane przez nie mleko wykorzystuje się do produkcji renomowanego sera – w tym sera twarogowego – Serra da Estrela, które wyróżniają się charakterystycznymi cechami pod względem koloru, aromatu, smaku i konsystencji.

Region i produkowane w nim sery były już wymieniane w tekstach autorów rzymskich. Sery te były również wymieniane wśród produktów żywnościowych zabieranych na statkach przez wielkich odkrywców lub opisywane w sztukach teatralnych XVI wieku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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