C/2025/2033

14.4.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2033)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Queijo Serra da Estrela”

Nr. UE: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Denumirea produsului**

„Queijo Serra da Estrela”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ produse agricole

☐ vinuri

☐ băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Portugalia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Direcția Generală Agricultură și Dezvoltare Rurală – Divizia pentru Calitate și Resurse Genetice

—

6. **Calificarea drept modificare standard**

Declarație în care se explică motivul pentru care modificarea sau modificările se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Explicația motivului pentru care modificarea sau modificările se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 1151/2012:

Aceste modificări nu sunt considerate „la nivelul Uniunii” în sensul articolului 53 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2021/2117, deoarece:

(a) nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

(b) nu riscă să anuleze legăturile care demonstrează că, în cazul unei denumiri de origine protejate, calitatea sau caracteristicile produsului se datorează în principal unui anumit mediu geografic, cu factorii săi naturali și umani inerenți;

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(c) nu se referă la o specialitate tradițională garantată;

(d) nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. Caracteristici fizice

Greutatea/dimensiunea produsului „Queijo Serra da Estrela” se modifică la punctul B.1.1 litera (b) din caietul de sarcini și la punctul 3.2 din documentul unic: de la o greutate/dimensiune cuprinsă între 0,5 și 1,7 kg la o greutate/dimensiune cuprinsă între 0,4 kg și 1,7 kg, cu un diametru cuprins între 8 cm și 20 cm și o înălțime cuprinsă între 4 cm și 6 cm.

Greutatea/dimensiunea Queijo Serra da Estrela „Velho” (matură) a fost modificată la punctul B.1.2 litera (b) din caietul de sarcini și la punctul 3.2 din documentul unic: de la o greutate/dimensiune cuprinsă între 0,7 și 1,2 kg la o greutate/dimensiune cuprinsă între 0,3 kg și 1,2 kg, cu un diametru cuprins între 6 cm și 20 cm și o înălțime cuprinsă între 2 cm și 6 cm.

Motive: Atunci când se referă la forma, dimensiunea și greutatea produsului Queijo Serra da Estrela, Antunes et al. (1943) arată că, chiar dacă greutatea medie este cuprinsă între 1,3 kg și 1,8 kg, este, de asemenea, frecvent să se producă brânzeturi mai mici (de la 0,5 kg la 1 kg) și mai mari (2,5-3 kg), în special atunci când sunt destinate vânzării cu amănuntul. Dimensiunea brânzei depindea, în general, de cantitatea de lapte disponibilă în fiecare zi.

Mărturiile orale vorbesc despre producția de *queijetas* (brânză de mici dimensiuni), denumirea populară dată brânzeturilor de aproximativ 0,5 kg care erau adesea fabricate:

— atunci când nu exista suficient lapte, în special în aprilie, mai și iunie; sau

— chiar și în lunile cu o producție normală de lapte, pentru a utiliza la maximum coagulul, acordându-se prioritate fabricării a trei sau patru bucăți de brânză mici (*queijetas*) în loc de una sau două bucăți de brânză mari, care se maturează mai puțin predictibil și sunt mai dificil de vândut.

Modificarea vizează documentul unic.

2. Caracteristici chimice: indicatori analitici pur indicativi

Modificarea articolului B.2 din caietul de sarcini: „Producția de «Queijo Serra da Estrela» datează din cele mai vechi timpuri, dar noi teste analitice asupra produsului au fost efectuate abia relativ recent.” Se adaugă următorul text:

„Acestea nu indică nicio modificare a tipologiei brânzei, astfel cum este definită prin conținutul său de grăsime raportat la substanța uscată (grăsime/100 g de substanță uscată) și prin gradul de umiditate a produsului degresat (MFFB).”

„Având în vedere cele de mai sus, este posibil să se furnizeze indicatori de referință pentru caracteristicile analitice ale Queijo Serra da Estrela, în timp ce pentru Queijo Serra da Estrela «Velho» indicatorii pe care îi avem în prezent sunt pur indicativi.”

Motive: Condițiile climatice din aria geografică delimitată variază considerabil în cursul anului, ceea ce duce la modificări semnificative ale compoziției calitative și cantitative a pășunilor pe care sunt crescute în mod extensiv rumegătoarele mici. Acest lucru explică variațiile semnificative ale compoziției chimice a laptelui obținut de la oile din rasele Bordaleira Serra da Estrela și Churra Mondegueira în cursul sezonului de producție a laptelui.

Această situație este accentuată și mai mult de schimbările climatice de la an la an din ultimii ani și de recentele incendii. Toți acești factori determină modificări și variații ale caracteristicilor, determinând variațiile menționate anterior ale compoziției și ale cantităților disponibile în anumite perioade ale anului, având ca rezultat variațiile menționate anterior ale compoziției chimice a laptelui produs de rumegătoarele mici.

Modificarea vizează documentul unic.

3. „Dovada că produsul este originar din aria geografică delimitată” – D. Garanția originii geografice a produsului:

La punctul 1, cuvintele „și marca de certificare” se elimină.

La punctul 3, cuvintele „și certificarea” se elimină.

Litera (b) se elimină.

Motive: În conformitate cu legislația națională (Ordinul legislativ nr. 11/2018), mărcile de certificare nu mai sunt aplicate pe eticheta produselor cu denumire de origine protejată. Utilizarea mărcilor de cazeină a fost autorizată pentru o mai bună urmărire a brânzeturilor și pentru o mai bună garantare a originii geografice a acestora.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. Verificarea conformității – G. Trimiteri la organismul de control

Textul a fost eliminat și înlocuit cu:

„Respectarea caietului de sarcini este verificată de autoritatea competentă (Direcția Generală Agricultură și Dezvoltare Rurală), care poate delega această competență unui organism de control (OC) desemnat de grupul de producători și acreditat în acest scop conform legii (standardul EN 17065).”

Motive: Având în vedere modificările aduse de Regulamentul (UE) 2017/625 Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și legislația națională menționată mai sus (Ordinul legislativ nr. 11/2018), care prevede că „mărcile de certificare” nu se mai aplică pe eticheta produselor cu o denumire de origine protejată, este necesar să se clarifice dispozițiile caietului de sarcini.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. Etichetare

Pe etichetă trebuie să figureze următoarele informații:

— denumirea utilizată pentru comercializare, indicată prin cuvintele „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” sau „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP”, după caz.

— numele, denumirea societății și adresa producătorului;

— indicarea conținutului sau a intervalului de grăsime sau a declarației nutriționale;

— data durabilității minimale, indicată prin cuvintele „A se consuma de preferință înainte de sfârșitul...”, specificând luna și anul;

— temperatura de depozitare stabilită de producător;

— cantitatea de brânză, exprimată în kilograme (kg) sau în multipli sau submultipli de kilogram;

— mențiunea „fabricat din lapte crud”;

— lotul;

— marca de sănătate.

Pe eticheta fiecărei bucăți sau porțiuni de brânză trebuie să figureze, de asemenea, numele sau numărul de identificare al organismului de control.

Motive:

În conformitate cu legislația națională (Ordinul legislativ nr. 11/2018), „mărcile de certificare” nu mai sunt aplicate pe eticheta produselor cu denumire de origine protejată. În plus, pe etichetă exista o eroare tipografică mică, dar semnificativă. Din motivele de mai sus, caietul de sarcini al produsului trebuie modificat.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Queijo Serra da Estrela”

Nr. UE: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Queijo Serra da Estrela”

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Brânză obținută prin scurgerea lentă a coagulului, după coagularea cu floare de cardon (*Cynara cardunculus* L.) a laptelui de oaie crud și pur, provenind de la oile din rasa Bordaleira Serra da Estrela sau din rasa Churra Mondegueira. Durata minimă de maturare a „Queijo Serra da Estrela” este de 30 de zile. Atunci când maturarea durează cel puțin 120 de zile, denumirea de origine „Queijo Serra da Estrela” primește calificativul de „Velho” (matură).

Produsul are următoarele caracteristici principale:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Formă și consistență	Cilindru uniform, scurt (plat), proeminent pe lateral și cu o ușoară proeminență la partea superioară, fără margine definită	cilindru scurt (plat), uniform, cu o ușoară proeminență laterală, care poate lipsi, fără margini
Crustă	Netedă și semimoale	Netedă sau ușor încrețită și cu o consistență dură până la extra-dură
Greutate	Între 0,4 kg și 1,7 kg	Între 0,3 kg și 1,2 kg
Diametru	8-20 cm	6-20 cm
Înălțime	4-6 cm	2-6 cm
Textură	Compactă, elasticitate medie, se poate deforma la tăiere, bine închegată, cremoasă și onctuoasă, cu puține sau fără ochiuri;	Compactă sau cu câteva ochiuri, pastă uscată și ușor friabilă, onctuoasă
Culoare	Albă sau ușor gălbuie	De la gălbui la portocaliu/maroniu, cu un colorit care se accentuează de la exterior înspre centru
Caracteristici senzoriale	Gust fin, clar și ușor acidulat	Gust agreabil și persistent, clar, de la puternic la nu foarte puternic și ușor picant/sărat
Grăsime în substanța uscată (g/100 g)	45-60 %	> 60 %
Conținut de umiditate al produsului degresat (g/100 g)	61-69 %	49-56 %

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Sunt autorizate doar sistemele de producție extensive și cele semiextensive, creșterea în aer liber fiind cea mai răspândită metodă. Animalele pasc în regiune, unde este prezentă o vegetație sălbatică distinctivă, care variază de la păduri de pin și tufărișuri până la pajiști irigate. O practică destul de frecventă este transhumanța, care constă în deplasarea animalelor către alte exploatații (sau pășuni) situate în aceeași arie geografică, în funcție de perioada anului și de disponibilitatea hranei. În regiune se obișnuiește să se cultive și alte specii de pășunat sau furajere, care sunt folosite pentru a completa hrana oilor locale în perioadele cu cea mai puțină hrană pentru animale. Totuși, doar în caz de condiții pedoclimatice nefavorabile (cum ar fi zăpada sau seceta), se pot folosi furaje simple sau combinate pentru a îmbogăți hrana animalelor, în special la începutul și la sfârșitul perioadei de gestație sau în perioada de vârf a lactației. Utilizarea acestor tipuri de hrană face obiectul unei autorizări din partea grupului de producători, cantitatea și calitatea lor fiind controlată de către organismul de certificare.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Dat fiind că animalele trebuie să aibă o origine certificată din punct de vedere genetic și teritorial, că hrana acestora face obiectul unor norme stricte în ceea ce privește cantitatea și calitatea pășunatului, că mediul natural este esențial pentru ca laptele și brânza produse să posede calitățile necesare, că toate etapele de producție trebuie să fie monitorizate în mod obligatoriu pentru a garanta atât trasabilitatea produselor cât și caracteristicile organoleptice ale produsului final, precum și că etapele de fabricare și de maturare a brânzei conțin operațiuni care necesită să se acorde multă atenție atât trasabilității, cât și autenticității, igienei și calităților senzoriale ale produsului final, toate etapele de producție a „Queijo Serra da Estrela” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4, de la nașterea animalelor și până la ambalarea brânzei, indiferent de tipul de prezentare comercială a produsului.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Dat fiind că „Queijo Serra da Estrela” este un produs viu, care continuă să evolueze chiar și după conservare, tăiere și ambalare, aceste operațiuni nu se pot desfășura decât în regiunea de origine, ținând cont de necesitatea:

— de a garanta autenticitatea și caracteristicile fizice, chimice și organoleptice care definesc calitatea specială a acestor varietăți de brânză – atribute pe care doar producătorii, care locuiesc în regiune și consumă în mod obișnuit aceste produse, sunt în măsură să le recunoască;

— de a evalua caracteristicile calitative ale fiecărei bucăți de brânză în parte, înainte de a o supune operațiunilor menționate mai sus;

— de a proceda astfel încât brânza să își păstreze, chiar și după tăiere, onctuozitatea caracteristică produsului. În acest scop, este esențial ca operațiunea în cauză să fie efectuată în momentul în care brânza a atins un grad de maturare adecvat;

— de a se asigura că, pentru brânza maturată („Velho”), feliile au consistența necesară și nu se sfărâmă. În acest scop, este imperativ să se selecteze brânzeturile cu savoarea și consistența corespunzătoare la momentul precis al tăierii, în timpul etapei de maturare;

— de a garanta păstrarea reputației produsului, consacrate de-a lungul secolelor, și de a proceda astfel încât aceasta să nu fie uzurpată, iar consumatorul să nu fie indus în eroare;

— de a garanta păstrarea produsului în bune condiții igienico-sanitare pe parcursul efectuării diferitelor operațiuni și ulterior;

— de a asigura un control corespunzător al operațiunilor, în conformitate cu obligațiile reglementare;

— de a asigura trasabilitatea fiecărei bucăți sau porții de brânză, păstrând legătura cu instalațiile de producție și cu exploatațiile agricole, astfel încât să se garanteze originea geografică a produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă formularea obligatorie prevăzută de lege, mențiunea „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” este, de asemenea, obligatorie, completată cu calificativul „VELHO” pentru brânzeturile maturate mai mult de 120 de zile.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

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

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Întreaga regiune este situată pe platoul Beira, unde condițiile agroclimatice sunt caracterizate de ierni lungi, friguroase și ploioase, uneori cu zăpadă, și de veri calde și uscate.

Pe lângă stratul de arbori, această regiune prezintă și un strat de arbuști și de plante erbacee, care alcătuiesc alimentația animalelor scoase la păscut. În stratul respectiv, predomină plantele mici lemnoase [*Erica*, *Ulex* (grozamă), *Cytisus* și *Genista* (drobiță)]. Pășunile naturale se compun din graminee perene sălbatice, iar pășunile cultivate în principal din trifoi alb și din trifoi subteran. Predomină speciile acidofile de floră, constând în principal în graminee și leguminoase tolerante la condiții de frig, aciditate și fertilitate scăzută a solului. Culturile furajere utilizate cel mai frecvent sunt ovăzul, secara, porumbul, sorgul furajer și firuța sau raigrasul anual.

Regiunea adăpostește două rase utilizate exclusiv pentru producția acestei brânze: rasele Bordaleira Serra da Estrela și Churra Mondegueira. De mai multe secole, animalele profită pe deplin de pășunile rare din această regiune.

5.2. *Specificitatea produsului*

Rezultat al tehnicilor specifice ale producătorilor, „Queijo Serra da Estrela” este obținută exclusiv din lapte crud, utilizând cardonul drept coagulant natural.

Ca urmare a tuturor condițiilor descrise, „Queijo Serra da Estrela” prezintă caracteristici bine diferențiate. Brânza are forma unui cilindru scurt, uniform, cu o proeminență laterală și pe partea superioară, fără muchii clare, cu o crustă netedă și semimoale și cu o textură compactă, cu elasticitate moderată, care se poate deforma la tăiere, bine închegată, cremoasă și onctuoasă, cu puține ochiuri sau fără ochiuri și o culoare albă sau ușor gălbuie. Gustul său este fin, clar și ușor acidulat. Aceste caracteristici devin în mod natural mai puternice pe parcursul maturării, astfel încât „Queijo Serra da Estrela” „Velho” are următoarele caracteristici: crustă netedă sau ușor încrețită, consistență dură până la extra-dură, textură compactă sau cu câteva ochiuri, pastă ușor friabilă și uscată, onctuoasă, culoare de la gălbui la portocaliu/maroniu care se accentuează de la exterior înspre centru, gust agreabil și persistent, clar, de la puternic la nu foarte puternic și ușor picant/sărat.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

În esență, activitățile agricole și forestiere s-au putut dezvolta în regiunea Serra da Estrela datorită condițiilor pedoclimatice, una dintre principalele activități fiind creșterea oilor din rasele locale Bordaleira Serra da Estrela și Churra Mondegueira. Laptele produs de aceste rase este folosit pentru a se obține brânza și brânza pe bază de coagul renumite din Serra da Estrela, care prezintă caracteristici distinctive în ceea ce privește culoarea, aroma, gustul și textura.

Regiunea și brânzeturile produse acolo figurează în textele unor autori romani. De asemenea, brânzeturile au fost citate ca alimente preferate la bordul caravelelor cu care s-au făcut marile descoperiri geografice sau în piesele de teatru din secolul al XVI-lea.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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