C/2025/2033

14.4.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Queijo Serra da Estrela“

EU št.: PDO-PT-0213-AM01 – 28. januar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Portugalska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja – Oddelek za kakovost in genske vire

—

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Izjava, v kateri je pojasnjeno, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012:

Te spremembe se ne štejejo za spremembe na ravni Unije v smislu člena 53 Uredbe (EU) št. 1151/2012, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2021/2117, ker:

(a) ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena;

(b) ne morejo izničiti povezav za zaščiteno označbo porekla, ki dokazujejo, da so kakovost ali značilnosti pretežno posledica določenega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki;

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(c) ne zadevajo zajamčene tradicionalne posebnosti;

(d) ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. Fizikalne lastnosti

V točki B.1.1, odstavek (b), specifikacije proizvoda in točki 3.2 enotnega dokumenta je bila spremenjena teža/velikost sira „Queijo Serra da Estrela“: teža/velikost med 0,5 in 1,7 kg je bila spremenjena v težo/velikost med 0,4 in 1,7 kg s premerom med 8 in 20 cm ter višino med 4 in 6 cm.

V točki B.1.2, odstavek (b), specifikacije proizvoda in točki 3.2 enotnega dokumenta je bila spremenjena teža/velikost sira „Queijo Serra da Estrela“ z oznako „Velho“ (staran): teža/velikost med 0,7 in 1,2 kg je bila spremenjena v težo/velikost med 0,3 in 1,2 kg s premerom med 6 in 20 cm ter višino med 2 in 6 cm.

Razlogi: Antunes in drugi (1943) v zvezi z obliko, velikostjo in težo sira „Queijo Serra da Estrela“ poudarjajo, da čeprav je povprečna teža med 1,3 in 1,8 kg, se pogosto proizvajajo tudi manjši (0,5 do 1 kg) in večji (2,5 do 3 kg) siri, zlasti kadar so namenjeni prodaji na drobno. Velikost sira je bila na splošno odvisna od količine mleka, ki je bila dnevno na voljo.

Ustna pričevanja kažejo, da so se v naslednjih primerih pogosto proizvajali *queijetas* (sirčki) – priljubljeno ime za sire s težo približno 0,5 kg:

— ko je bilo mleka malo, zlasti aprila, maja in junija, ali

— tudi v mesecih z običajno proizvodnjo mleka, da bi se čim bolj izkoristila sirnina, pri čemer so se namesto enega ali dveh velikih sirov, ki se starata bolj nepredvidljivo in ju je težje prodati, proizvedli trije ali štirje majhni siri (*queijetas*).

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

2. Kemijske lastnosti: izključno okvirni analitski kazalniki

Sprememba člena B.2 specifikacije proizvoda: „Proizvodnja sira ‚Queijo Serra da Estrela‘ ima enako dolgo zgodovino kot njegov izvor, vendar so bili novi analitski preskusi proizvoda opravljeni šele razmeroma nedavno.“ Vstavljeno je bilo naslednje besedilo:

„Ti ne kažejo nobenih sprememb tipologije sira, kot jo določata vsebnost maščobe v suhi snovi (maščoba/100 g suhe snovi) in vsebnost vlage brez maščobe.“

„Glede na navedeno je mogoče za analitske lastnosti sira ‚Queijo Serra da Estrela‘ zagotoviti referenčne kazalnike, sedanji kazalniki za sir ‚Queijo Serra da Estrela‘ ‚Velho‘ pa so zgolj okvirni.“

Razlogi: Podnebne razmere na opredeljenem geografskem območju se med letom močno spreminjajo, zato se močno spreminjata tudi kakovostna in količinska sestava pašnikov, na katerih se drobnica običajno redi. To pojasnjuje velike razlike v kemični sestavi mleka, pridobljenega iz ovac pasem bordaleira serra da estrela in churra mondegueira med obdobjem proizvodnje mleka.

To stanje še dodatno utrjujejo medletne podnebne spremembe v zadnjih nekaj letih in nedavni požari. Vsi ti dejavniki povzročajo spremembe in razlike v lastnostih ter določajo zgoraj navedene razlike v sestavi in količinah, ki so na voljo v določenih obdobjih leta, posledica tega pa so navedene razlike v kemični sestavi mleka, ki ga proizvede drobnica.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

3. „Dokazila o izvoru proizvoda z opredeljenega geografskega območja“ – D. Zagotovilo za geografsko poreklo proizvoda:

V točki 1 se je črtalo besedilo „in certifikacijska znamka“.

V točki 3 se je črtalo besedilo „in certificiranje“.

Odstavek (b) je bil črtan.

Razlogi: V skladu z nacionalnim pravom (Zakonodajni odlok št. 11/2018) se certifikacijske znamke na etikete proizvodov z imenom, ki je zaščitena označba porekla, ne nameščajo več. Za boljše sledenje sirom in boljše zagotovilo za njihovo geografsko poreklo se zdaj lahko uporabljajo oznake iz kazeina.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. Preverjanje skladnosti – G. Sklici na nadzorni organ

Besedilo je bilo črtano in nadomeščeno z naslednjim:

„Skladnost s specifikacijo proizvoda preverja pristojni organ (Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja), ki lahko to pooblastilo prenese na nadzorni organ, ki ga imenuje skupina proizvajalcev in je akreditiran za to v skladu z zakonodajo (standard EN 17065).“

Razlogi: Zaradi sprememb Uredbe (EU) št. 1151/2012, uvedenih z Uredbo (EU) 2017/625, in navedene nacionalne zakonodaje (Zakonodajnega odloka št. 11/2018), v skladu s katerim se „certifikacijske znamke“ na etikete proizvodov z imenom, ki je zaščitena označba porekla, ne nameščajo več, je treba pojasniti določbe specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. Označevanje

Na etiketi morajo biti navedeni naslednji podatki:

— prodajno ime, označeno z besedami „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – ZOP“ ali „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – ZOP“, kot je ustrezno,

— ime, ime podjetja in naslov proizvajalca,

— vsebnost ali razpon maščobe ali označba hranilne vrednosti,

— datum minimalnega roka trajanja, označen z besedami „Uporabno najmanj do konca …“, pri čemer je treba navesti mesec in leto,

— temperatura skladiščenja, ki jo je določil proizvajalec,

— količina sira, izražena v kilogramih (kg) ali njihovih večkratnikih ali manjkratnikih,

— besedilo „proizveden iz surovega mleka“,

— serija,

— oznaka zdravstvene ustreznosti.

Na etiketi posamezne enote ali kosa sira mora biti naveden tudi naziv ali identifikacijska številka nadzornega organa.

Razlogi:

V skladu z nacionalnim pravom (Zakonodajni odlok št. 11/2018) se certifikacijske znamke na etikete proizvodov z imenom, ki je zaščitena označba porekla, ne nameščajo več. Poleg tega je etiketa vsebovala majhno, vendar pomembno tipkarsko napako. Zaradi navedenih razlogov je treba specifikacijo proizvoda spremeniti.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Queijo Serra da Estrela“

EU št.: PDO-PT-0213-AM01 – 28. januar 2025

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir je pridobljen s počasnim odcejanjem sirnine po sesirjenju z dodajanjem cvetja osata (*Cynara cardunculus* L.) polnomastnemu surovemu ovčjemu mleku, pridobljenemu z molžo ovac pasme bordaleira serra da estrela ali churra mondegueira. Čas zorenja sira „Queijo Serra da Estrela“ je najmanj 30 dni. Sir, ki zori najmanj 120 dni, ima poleg označbe porekla „Queijo Serra da Estrela“ oznako „Velho“ (staran).

Glavne značilnosti proizvoda so naslednje:

	„Queijo Serra da Estrela“	„Queijo Serra da Estrela Velho“
Oblika in trdota	Sploščen (ploščat) valj, enotne oblike, s stransko izbočenostjo in rahlo izbočenostjo na zgornji ploskvi, brez ostrih robov	Sploščen (ploščat) valj, enotne oblike, z neizrazito stransko izbočenostjo ali brez nje, brez robov
Skorja	Gladka in polmehka	Gladka do rahlo nagubana in trda do izrazito trda
Teža	Med 0,4 in 1,7 kg	Med 0,3 in 1,2 kg
Premer	Med 8 in 20 cm	Med 6 in 20 cm
Višina	Med 4 in 6 cm	Med 2 in 6 cm
Tekstura	Čvrsta, zmerno mehka, ob razrezu spremeni obliko, kompaktna, kremasta in mazava, z malo luknjami ali brez njih	Čvrsta ali z nekaj luknjami, suho in rahlo drobljivo jedro, mazavo
Barva	Bela ali rahlo rumenkasta	Rumenkasta do oranžna/rjavkasta, z obarvanostjo, ki je od roba proti sredini vse izrazitejša
Senzorične lastnosti	Sladek, razločen in rahlo kiselkast okus	Prijeten in obstojen, razločen, močan do srednje močan in rahlo pikanten/slan okus
Maščoba v suhi snovi (g/100 g)	Med 45 in 60 %	> 60 %
Vsebnost vlage brez maščobe (g/100 g)	Med 61 in 69 %	Med 49 in 56 %

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Dovoljeni so samo ekstenzivni in polekstenzivni sistemi proizvodnje, najpogostejša metoda pa je vzreja na prostem. Živali se pasejo v regiji z značilno, bujno vegetacijo, od borovih gozdov in grmičevja do namakanih travnikov. Precej pogosta praksa je tranzimansa, pri kateri se živali glede na letne čase in razpoložljivo krmo vodijo na različna gospodarstva (ali pašnike) na istem geografskem območju. V regiji se običajno pridelujejo druge vrste pašnih in krmnih rastlin, s katerimi se dopolnjuje krma lokalnih ovac, kadar te najbolj primanjkuje. Posamična krmila ali krmne mešanice pa se lahko uporabljajo za dopolnitev prehrane živali samo v primeru neugodnih talnih in podnebnih pogojev (na primer sneg ali suša), predvsem na začetku in koncu brejosti ali na vrhuncu laktacije. Uporabo takšnih krmil mora odobriti skupina proizvajalcev, njihovo kakovost in količino pa nadzira certifikacijski organ.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Ker morajo imeti živali potrjen genetski in teritorialni izvor, ker je njihova prehrana urejena s strogimi pravili glede količine in kakovosti paše, ker je naravno okolje ključno za pridobivanje mleka in sira z zahtevanimi značilnostmi, ker je treba vse faze proizvodnje spremljati zaradi sledljivosti proizvoda in organoleptičnih lastnosti končnega proizvoda ter ker sta postopka izdelovanja in zorenja sira delikatna tako glede sledljivosti kot pristnosti, higiene in senzoričnih lastnosti končnega proizvoda, je treba vse faze proizvajanja sira „Queijo Serra da Estrela“ izvajati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4, in sicer od skotitve živali do pakiranja sira, ne glede na tržno predstavitev proizvoda.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ker je sir „Queijo Serra da Estrela“ živ proizvod, katerega razvoj se nadaljuje tudi po konzerviranju, razrezu in pakiranju, se lahko ti postopki izvajajo samo v regiji porekla, pri čemer je treba:

— zagotoviti pristnost ter fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti, ki določajo posebno kakovost teh sirov – lastnosti, ki jih lahko prepoznajo samo proizvajalci, ki živijo v regiji in ki te proizvode redno uživajo,

— pred vsakim od navedenih postopkov posamično oceniti kakovost vsakega sira,

— zagotoviti, da je sir tudi po razrezu značilno kremast. V ta namen je treba izbrati sire, ki so ob izvedbi zadevnega postopka ustrezno zorjeni,

— zagotoviti, da imajo rezine staranega sira („Velho“) želeno trdoto in se ne drobijo. V ta namen je treba izbrati sire, ki imajo ob razrezu v fazi zorenja ustrezne značilnosti, kar zadeva okus in trdoto,

— zagotoviti, da se ohranja tradicionalni ugled proizvoda, ter preprečiti njegovo zlorabo in zavajanje potrošnika,

— zagotoviti, da se zdravstveni in higienski pogoji proizvoda ohranjajo med celotnim izvajanjem različnih postopkov,

— omogočiti ustrezen nadzor nad postopki v skladu z regulativnimi zahtevami,

— zagotoviti sledljivost vsakega sira ali kosa sira do proizvodnega obrata in kmetijskega gospodarstva, s čimer se zagotovi geografsko poreklo proizvoda.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja, je obvezna tudi navedba „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – ZOP], v primeru sira, zorjenega več kot 120 dni, pa tudi oznaka „VELHO“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

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

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Celotno območje je na planoti Beira, katere agroklimatske razmere zaznamujejo dolge, hladne in deževne zime z občasnim sneženjem ter vroča in suha poletja.

Poleg drevesnega sloja ima regija tudi sloj grmov in zelnatih rastlin, s katerimi se hranijo pašne živali. Ta sloj sestavljajo predvsem grmovnice (*Erica*, *Ulex* (hrgovec), *Cytisus* in *Genista* (košeničice)). Naravne pašnike sestavljajo trdožive trajne trave, na obdelovanih pašnikih pa prevladujeta plazeča in podzemna detelja. Prevladujejo acidofilne rastlinske vrste, predvsem trave in stročnice, ki dobro prenašajo mraz, kislost in slabo rodovitnost prsti. Najpogosteje uporabljene krmne rastline so oves, rž, koruza, krmni sirek in travniška latovka ali laška ljuljka.

V regiji se dve pasmi uporabljata izključno za proizvodnjo tega sira: pasmi bordaleira serra da estrela in churra mondegueira. Živali že stoletja v celoti izkoriščajo redke pašnike v tej regiji.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Proizvajalci lahko zaradi svojega znanja proizvajajo sir „Queijo Serra da Estrela“ izključno iz surovega mleka, pri čemer kot naravni koagulant uporabljajo osat.

Zaradi opisanih pogojev ima sir „Queijo Serra da Estrela“ posebne lastnosti. Ima obliko sploščenega valja enotne oblike s stransko izbočenostjo in rahlo izbočenostjo na zgornji ploskvi brez ostrih robov, gladko in polmehko skorjo, čvrsto, zmerno mehko teksturo ter ob razrezu spremeni obliko. Je kompakten, kremast in mazav, z malo luknjami ali brez njih ter bel ali rahlo rumenkast. Okus sira je sladek, razločen in rahlo kiselkast. Te lastnosti med zorenjem naravno postajajo vse bolj izrazite, tako da se pridobi sir „Queijo Serra da Estrela“ „Velho“ z naslednjimi lastnostmi: gladko do rahlo nagubano skorjo, trdo do izrazito trdo konsistenco, tekstura je čvrsta ali z nekaj luknjami, jedro je suho in rahlo drobljivo, mazavo, barva je rumenkasta do oranžna/rjavkasta in od roba proti sredini vse bolj temna, okus pa je prijeten in obstojen, razločen, močan do srednje močan in rahlo pikanten/slan.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Kmetijske in gozdarske dejavnosti so se lahko razvile v regiji Serra da Estrela predvsem zaradi talnih in podnebnih razmer, pri čemer je ena glavnih dejavnosti vzreja ovc lokalnih pasem bordaleira serra da estrela in churra mondegueira. Mleko, ki ga dajejo, se uporablja za proizvodnjo priznanega sira in skute „Serra da Estrela“, ki imata posebne značilnosti v smislu barve, vonja, okusa in teksture.

Regija in siri, ki se v njej proizvajajo, se omenjajo v besedilih rimskih piscev. Siri naj bi se redno uživali tudi na ladjah v dobi velikih geografskih odkritij in so omenjeni v gledaliških delih iz 16. stoletja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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