Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2033

14.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Queijo Serra da Estrela”

EU-nr: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Produktens namn**

”Queijo Serra da Estrela”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning

3. **Sektor**

☒ jordbruksprodukter

☐ vin

☐ spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Portugal

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling – avdelningen för kvalitet och genetiska resurser

–

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012:

Dessa ändringar betraktas av följande skäl inte som unionsändringar i den mening som avses i artikel 53 i förordning (EU) nr 1151/2012 i dess lydelse enligt förordning (EU) 2021/2117:

a) De inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet.

b) De riskerar inte att upphäva de samband som visar att produktens kvalitet eller egenskaper i huvudsak beror på en viss geografisk miljö med dess inneboende naturliga och mänskliga faktorer, för en skyddad ursprungsbeteckning.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) De rör inte en garanterad traditionell specialitet.

d) De innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. Fysiska egenskaper

Vikten/storleken på Queijo Serra da Estrela har ändrats i punkt B.1.1 b i produktspecifikationen och i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet: från en vikt/storlek på 0,5–1,7 kg till en vikt/storlek på 0,4–1,7 kg, med en diameter på 8–20 cm och en höjd på 4–6 cm.

Vikten/storleken på Queijo Serra da Estrela ”Velho” (lagrad) har ändrats i punkt B.1.2 b i produktspecifikationen och i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet: från en vikt/storlek på 0,7–1,2 kg till en vikt/storlek på 0,3–1,2 kg, med en diameter på 6–20 cm och en höjd på 2–6 cm.

Motivering: När det kommer till formen, storleken och vikten på Queijo Serra da Estrela påpekar Antunes m.fl. (1943) att även om den genomsnittliga vikten är 1,3–1,8 kg är det också vanligt att producera mindre (0,5–1 kg) och större (2,5–3 kg) ostar, särskilt för detaljhandeln. Ostens storlek beror i allmänhet på hur mycket mjölk som finns att tillgå varje dag.

Muntliga vittnesmål tyder på att *queijetas* (små ostar), som ostar på cirka 0,5 kg brukar kallas, ofta framställdes

— när det var ont om mjölk, särskilt i april, maj och juni, eller

— för att även under månader med normal mjölkproduktion ta tillvara ostmassan på bästa sätt och hellre framställa tre eller fyra små ostar (*queijetas*) än en eller två stora ostar, som mognar på ett mer oförutsägbart sätt och är svårare att sälja.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. Kemiska egenskaper: rent vägledande analytiska indikatorer

Ändring av artikel B.2 i produktspecifikationen: ”Queijo Serra da Estrela har producerats sedan urminnes tider, men det är först relativt nyligen som nya analytiska tester har utförts på produkten.” Följande text har lagts till:

”Dessa tyder inte på några förändringar i ostens typologi, som definieras av dess fetthalt i torrsubstans (fett/100 g torrsubstans) och av dess vattenhalt i fettfri ostsubstans.”

”Mot bakgrund av ovanstående är det möjligt att tillhandahålla referensindikatorer för de analytiska egenskaperna hos Queijo Serra da Estrela, medan indikatorerna för Queijo Serra da Estrela ’Velho’ för närvarande endast är vägledande.”

Motivering: Klimatförhållandena i det avgränsade geografiska området varierar avsevärt under året. Detta leder till betydande förändringar i den kvalitativa och kvantitativa sammansättningen av de betesmarker där små idisslare föds upp inom ramen för ett extensivt lantbruk. Detta förklarar de betydande variationerna i den kemiska sammansättningen av den mjölk som erhålls från får av raserna Bordaleira Serra da Estrela och Churra Mondegueira under mjölkproduktionssäsongen.

Variationerna förstärks ytterligare till följd av de klimatförändringar som skett från år till år under de senaste åren och den senaste tidens bränder. Alla dessa faktorer leder till förändringar och variationer i egenskaperna, som avgör de ovannämnda variationerna i sammansättningen och i de kvantiteter som finns tillgängliga vid vissa tidpunkter på året, som resulterar i ovannämnda variationer i den kemiska sammansättningen av den mjölk som produceras av de små idisslarna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området – D. Garanti för produktens geografiska ursprung:

I punkt 1 har orden ”och kontrollmärket” strukits.

I punkt 3 har orden ”och certifiering” strukits.

Led b har strukits.

Motivering: Enligt nationell rätt (lagstiftningsdekret nr 11/2018) ska kontrollmärken inte längre anbringas på märkningen av produkter med ett namn som är en skyddad ursprungsbeteckning. Användningen av kaseinmärken har nu godkänts för att bättre spåra ostarna och ge en bättre garanti för deras geografiska ursprung.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. Kontroll av överensstämmelse – G. Hänvisningar till kontrollorganet

Texten har strukits och ersatts med följande:

”Överensstämmelsen med produktspecifikationen kontrolleras av den behöriga myndigheten (generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling), som kan delegera denna befogenhet till ett kontrollorgan som utsetts av producentgruppen och som ackrediterats för detta ändamål i enlighet med lagen (standard EN 17065).”

Motivering: Mot bakgrund av de ändringar som genom förordning (EU) 2017/625 gjorts av förordning (EU) nr 1151/2012 och mot bakgrund av ovannämnda nationella lagstiftning (lagstiftningsdekret nr 11/2018), enligt vilken ”kontrollmärken” inte längre ska anbringas på märkningen av produkter med ett namn som är en skyddad ursprungsbeteckning, behöver bestämmelserna i produktspecifikationen förtydligas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. Märkning

Följande uppgifter ska anges på märkningen:

— Försäljningsnamnet, angivet med orden ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – SUB] eller ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – SUB], beroende på vad som är tillämpligt.

— Producentens namn, företagsnamn och adress.

— En uppgift om fetthalten eller fetthaltsintervallet eller näringsdeklarationen.

— Datum för minsta hållbarhetstid, angivet med orden ”Bäst före utgången av...”, med angivande av månad och år.

— Den lagringstemperatur som fastställts av producenten.

— Mängden ost uttryckt i kilogram (kg) eller i multiplar eller submultiplar av kilogram.

— Orden ”framställd av obehandlad mjölk”.

— Parti.

— Kontrollmärket.

Märkningen av varje hel ost eller portion ska också innehålla kontrollorganets namn eller identifikationsnummer.

Motivering:

Enligt nationell rätt (lagstiftningsdekret nr 11/2018) ska kontrollmärken inte längre anbringas på märkningen av produkter med ett namn som är en skyddad ursprungsbeteckning. Dessutom fanns det ett litet men betydande skrivfel i märkningen. Av ovanstående skäl behöver produktspecifikationen ändras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Queijo Serra da Estrela”

EU-nr: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Queijo Serra da Estrela”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Ost som erhålls genom långsam avrinning av ostmassan, efter koagulering av oblandad råmjölk från tackor av rasen Boraleira Serra da Estrela eller rasen Churra Mondegueira genom användning av kronärtskocka (*Cynara cardunculus* L) som löpe. Den kortaste mogningstiden för ”Queijo Serra da Estrela” är 30 dagar. När osten nått minst 120 dagar får ursprungsbeteckningen ”Queijo Serra da Estrela” benämningen ”Velho” (lagrad).

Produkten har följande egenskaper:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Form och konsistens	kort (platt), enhetlig och cylinderformad med utbuktning av sidorna, viss utbuktning av överdelen och inga avgränsade kanter	kort (platt) enhetlig och cylinderformad med liten eller ingen utbuktning av sidorna och inga kanter
Skorpa	slät och halvmjuk	slät till något rynkig och hård till extra hård
Vikt	0,4–1,7 kg	0,3–1,2 kg
Diameter	8–20 cm	6–20 cm
Höjd	4–6 cm	2–6 cm
Textur	tät, något smörig, förlorar sin form då den snittas, kompakt, krämig och jämn, med få eller inga pipor	tät eller med några pipor, torr och något smulig kropp, jämn
Färg	vit eller lätt gulaktig	gulaktig till orange/brun, blir mörkare från utsidan mot mitten
Sensoriska egenskaper	mjuk, ren och något syrlig lukt	behaglig, kvardröjande, ren, stark till något stark och något skarp/saltig lukt
Fett i torrsubstans (g/100 g)	45–60 %	> 60 %
Vattenhalt i fettfri ostsubstans (g/100 g)	61–69 %	49–56 %

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Endast extensiva och halvextensiva produktionssystem är tillåtna, och utomhusuppfödning är den vanligaste metoden. Djuren betar i regionen, som har en särpräglad, vild vegetation med allt från tallskog och buskmark till bevattnade ängar. Fäbodsdrift, som innebär att djuren flyttas till andra gårdar (eller betesmarker) i samma geografiska område beroende på årstid och tillgång på foder, är ganska vanligt förekommande. Andra betes- och foderarter odlas vanligtvis i regionen och används för att komplettera fodret till lokala får vid tillfällen då det råder brist på foder. Det är dock endast vid ogynnsamma mark- och klimatförhållanden (t.ex. snö eller torka) som oblandad foderråvara eller foderblandningar får användas för att komplettera djurens kost, främst i början och slutet av dräktighetsperioden och under laktationens höjdpunkt. Dessa foder får endast användas efter tillstånd från producentgruppen och de kontrolleras, både vad gäller kvantitet och kvalitet, av certifieringsorganet.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Eftersom djurens genetiska och geografiska ursprung måste vara certifierat och foderhållningen styrs av stränga regler för att den mjölk och ost som erhålls ska få rätt egenskaper och eftersom det sker en obligatorisk övervakning av alla faser både för spårbarhetens skull och för att slutprodukten ska få rätt organoleptiska egenskaper och då framställningen och lagringen av osten är ömtåliga faser både ur spårbarhetssynpunkt och vad gäller slutproduktens äkthet, hygienstandard och sensoriska egenskaper, måste samtliga produktionsfaser för ”Queijo Serra da Estrela” äga rum i det avgränsade geografiska området enligt punkt 4, från djurens födelse fram till dess att osten förpackas, oavsett vilken presentationstyp för handeln som avses.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Eftersom ”Queijo Serra da Estrela” är en levande produkt som fortsätter att utvecklas även efter alla åtgärder för bevarande och efter det att osten snittats och paketerats, får dessa moment bara ske i ursprungsregionen, med tanke på behovet av att

— garantera produktens äkthet och de fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper som definierar dessa ostars speciella kvalitet – egenskaper som endast producenterna, de lokala invånarna och kunder som har för vana att köpa produkten är i stånd att känna igen,

— bedöma de kvalitativa egenskaperna hos varje ost enskilt, innan den blir föremål för något av ovannämnda moment,

— se till att osten, även då den snittats, behåller sin karakteristiska krämighet; för att detta ska vara möjligt är det avgörande att välja ostar som har den lämpliga mognadsgraden för det aktuella produktionsmomentet,

— se till att skivorna av den mogna osten (”Velho”) har den konsistens som krävs och att de inte smular sig; för att detta ska vara möjligt är det avgörande att välja ostar som i just den del av mogningsfasen då det är lämpligt att snitta osten också erbjuder de önskade egenskaperna vad gäller smak och konsistens,

— garantera att produktens traditionella anseende bevaras, att det inte missbrukas och att konsumenten inte missleds,

— garantera att produktens hälso- och hygienförhållanden ständigt upprätthålls, under alla moment,

— göra det möjligt att övervaka att alla moment kontrolleras på rätt sätt och i enlighet med lagstadgade krav,

— garantera att varje hel ost eller portion går att spåra till en produktionsanläggning och ett jordbruksföretag, så att produktens geografiska ursprung går att säkerställa.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska formulering som krävs enligt lag är även orden ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP” [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – SUB] obligatoriska, kompletterade med beteckningen ”VELHO” för ostar som lagrats i mer än 120 dagar.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

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

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Hela regionen är belägen på högslätten runt Beira, med ett jordbruksklimat som kännetecknas av kalla, regniga och långa vintrar, ibland med snö, och av torra och heta somrar.

Förutom trädskiktet finns här också ett skikt av buskar och örter, som utgör betesdjurens föda. Detta skikt består till största delen av buskar (*Erica*, *Ulex*, *Cytisus* och *Genista*). De naturliga betesmarkerna består av vilda, perenna grässorter och de odlade betesmarkerna framför allt av vitklöver och annan klöver. Acidofila växtarter dominerar, främst gräs och baljväxter som tål kyla, surhet och låg markbördighet. De vanligaste fodergrödorna är havre, råg, majs, fodersorghum och ängsgräs eller engelskt rajgräs.

I regionen finns två raser som uteslutande används för att producera denna ost: Bordaleira Serra da Estrela och Churra Mondegueira. Djuren har i århundraden betat de magra betesmarkerna i regionen.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Tack vare producenternas kunnande erhålls ”Queijo Serra da Estrela” uteslutande av råmjölk, och kronärtskocka används som naturligt koaguleringsmedel.

Till följd av de förhållanden som beskrivs ovan får ”Queijo Serra da Estrela” sina mycket särskilda egenskaper. Den har formen av en kort, enhetlig cylinder, med utbuktning av sidorna och en lätt utbuktning på ovansidan, men har inga skarpt avgränsade kanter; en slät och halvmjuk skorpa och en tät, något smörig textur och förlorar sin form då den snittas. Den är kompakt, krämig och slät, med få eller inga pipor och en vit eller något gulaktig färg. Smaken är mjuk, ren och något syrlig. Dessa egenskaper accentueras naturligt allteftersom lagringen framskrider och ger till slut ”Queijo Serra da Estrela” ”Velho”, som kan beskrivas på följande sätt: har en slät till lätt rynkig skorpa, hård till extra hård konsistens, är tät eller med några pipor, har en torr och något smulig kropp, är slät, har en gulaktig till orange/brunaktig färg som mörknar från utsidan mot mitten, och en smak som är behaglig, kvardröjande, ren, stark till något stark och något skarp/salt.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Jord- och skogsbruket har i huvudsak kunnat utvecklas i regionen Serra da Estrela på grund av jordmånen och klimatförhållandena. En av de viktigaste verksamheterna är uppfödning av får av de lokala raserna Bordaleira Serra da Estrela och Churra Mondegueira. Den mjölk som fåren producerar används för att tillverka Serra da Estrelas berömda ost och ostmassa, som har utmärkande egenskaper när det gäller färg, doft, smak och textur.

Regionen och de ostar som framställs där nämns i texter författade under romartiden. Ostarna beskrevs också som en favoritföda ombord på fartyg under upptäcktsresornas tidsålder och omnämndes i pjäser från 1500-talet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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