РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 562/2013 НА КОМИСИЯТА

от 14 юни 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Queijo Serra da Estrela (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни [1], и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕС) № 1151/2012 влезе в сила на 3 януари 2013 г. Той отмени и замени Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [2].

(2) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Португалия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Queijo Serra da Estrela“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията [3], изменен с Регламент (ЕО) № 197/2008 [4].

(3) Заявката има за цел да измени спецификацията. Иска се „Queijo Serra da Estrela“ да може да се предлага на пазара в по-малък формат (0,5 kg). В резултат на това минималният диаметър на сиренето се намалява от 11 на 9 cm. Иска се поставянето на номериран казеинов печат да стане задължително, за да може да се подобри проследимостта на продукта.

(4) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, установена в членове 50—52 от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Queijo Serra da Estrela“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Единният документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 14 юни 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOŞ
Член на Комисията

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
[2] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
[3] ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.
[4] ОВ L 59, 4.3.2008 г., стр. 8.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В спецификацията на защитеното наименование за произход „Queijo Serra da Estrela“ се одобрява следното изменение:

Описание на продукта: Иска се „Queijo Serra da Estrela“ да може да се предлага на пазара в по-малък формат (0,5 kg), който е минималният размер за запазване на специфичните органолептични характеристики. В резултат на това диаметърът на сиренето се намалява от 11 на 9 cm.

Доказателство за произход: Иска се поставянето на номериран казеинов печат да стане задължително, за да може да се подобри проследимостта на продукта, да се удостовери районът на произход и да се установи връзка между всяка получена партида мляко, отговаряща на постоянните изисквания на спецификацията, и всяка произведена партида „Queijo Serra da Estrela“.

Казеиновите печати са по модел, одобрен от групата производители, която ги предоставя на разположение на всички заинтересовани производители, без дискриминация, така че да не се допусне дублиране на номерацията или серията. Печатите не могат да се прехвърлят от една пита сирене на друга и, веднъж свалени, не могат да се използват повторно.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

ЕО №: PT-PDO-0217-0213 – 17.1.2011

ЗГУ () ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. — Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Сирене, получено чрез бавно отцеждане на сиренината, след подсирване с цвят от магарешки бодил (кардун) (*Cynara cardunculus*, L) на чисто сурово овче мляко, издоено от овце от породите Bordaleira Serra da Estrela и/или Churra Mondegueira. Минималният период на зреене на „Queijo Serra da Estrela“ е 30 дни. Когато той достигне минимум 120 дни, наименованието за произход „Queijo Serra da Estrela“ получава качественото определение „Velho“ (старо).

Главните характеристики на продукта са следните:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (старо)
Форма и консистенция	Сплеснат (плосък), правилен цилиндър, със странична изпъкналост и лека изпъкналост на горната страна, без ясно определени ръбове	Сплеснат (плосък), правилен цилиндър с неизразена, дори несъществуваща странична изпъкналост, без ръбове
Кора	Гладка и полумека	Гладка до леко набръчкана и с твърда до много твърда консистенция
Маса	0,5—1,7 kg	0,7—1,2 kg
Диаметър	9—20 cm	11—20 cm
Височина	4—6 cm	3—6 cm
Структура	Плътна, средно еластична, деформираща се при рязане, доста компактна, кремообразна и мазна, без шупли или с малко шупли	Плътна или с малко шупли, вътрешност леко ронлива и суха, мазна
Цвят	Бял или леко жълтеникав	Жълтеникав до оранжев/светлокафяв, с оцветяване, което се усилва от периферията към центъра
Органолептични свойства	Мек, характерен и леко кисел вкус	Приятен и траен, характерен, силен до леко силен и леко пикантен/солен вкус
Протеини	26—33 %	36—43 %
Мазнини	45—60 %	> 60 %
Влажност	61—69 %	49—56 %
Пепел	5—6,5 %	7—8 %

[1] Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Използват се само следните суровини:

— чисто сурово овче мляко, издоено от овце от породите Bordaleira Serra da Estrela и/или Churra Mondegueira, добито в определения географски район. Условията на отглеждане и хранене на животните са точно регламентирани;

— сол за хранителни цели;

— сирище с растителен произход, а именно магарешки бодил (кардун) (*Cynara cardunculus,* L).

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Разрешени са само екстензивни или полуекстензивни системи на производство, като най-често се практикува свободното отглеждане. Животните пасат в район с характерна диворастяща растителност — от борови гори и храсталаци до ливади. Обичайна практика е сезонната миграция на стадата, при която животните се преместват на други площи (или пасища), разположени в същия географски район, в зависимост от годишния сезон и наличието на храна. В района обичайно се отглеждат пасищни и фуражни видове, които служат като допълващи фуражи за местните овце в периоди, когато наличният фураж е по-оскъден. Въпреки това, и само в случай на екстремни почвено-климатични условия (например сняг или суша), е възможно да се използват прости или комбинирани фуражи, главно в началото и края на бременността или през периода на максимална лактация, с цел засилване на храненето на животните. Използването на тези фуражи се разрешава от групата производители и се контролира по количество и качество от сертификационния орган.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Като се има предвид, че животните трябва да бъдат със сертифициран генетичен и териториален произход, че по отношение на храненето им се прилагат строги правила за количество и качество на пашата, че средата е определяща за производството на мляко и сирене с необходимите характеристики, че всички етапи са обект на задължително наблюдение както по отношение на проследимостта на продуктите, така и по отношение на органолептичните характеристики на крайния продукт, и че етапите на производство и зреене на сиренето са деликатни операции от гледна точка на проследимостта, автентичността, хигиената и органолептичните качества на крайния продукт, всички етапи на производство на „Queijo Serra da Estrela“ трябва да се извършват в определения в точка 4 географски район — от раждането на животните до опаковането на сиренето, независимо от вида на търговското представяне.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Тъй като „Queijo Serra da Estrela“ е жив продукт, чиято трансформация продължава дори след операциите по консервацията, нарязването и опаковането, тези операции могат да се извършват само в района на произход, имайки предвид необходимостта:

— да се гарантират автентичността и физическите, химическите и органолептичните свойства, които определят характерното качество на тези сирена — характеристики, които само производителите, живеещи в района и консумиращи редовно тези продукти, са в състояние да разпознаят;

— да се оценят качествените характеристики на всяко сирене поотделно, преди то да бъде подложено на всяка от споменатите операции;

— да се направи необходимото, за да може сиренето, дори нарязано, да има характерната мазност на продукта. За целта от решаващо значение е да се подберат сирена, които са достигнали подходяща степен на зреене към момента на извършване на съответната операция;

— да се направи така, че в случая с „queijo velho“ резените да имат желаната консистенция, без ронене. За целта от решаващо значение е да се подберат сирена, които предлагат подходящи характеристики на вкус и плътност през фазата на зреене, когато е уместно да стане нарязването;

— да се гарантира запазването на вековната репутация на продукта и да се вземат мерки тя да не бъде присвоена и потребителят да не бъде въведен в заблуждение;

— да се гарантира запазването на санитарно-хигиенните условия на продукта в течение на времето и през различните операции;

— да се осигури подходяща инспекция на операциите съгласно нормативните разпоредби;

— да се осигури връзката за проследяване между всяко сирене и разфасовка от сирене, производствените съоръжения и селскостопанските стопанства, така че да се гарантира географският произход на продукта.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Освен задължителните означения, наложени от общото законодателство, задължително следва да се поставят:

— означението „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida“ или същото означение, придружено от качественото определение „VELHO“ за сиренята, чийто период на зреене е по-дълъг от 120 дни;

— сертификационният знак, върху който фигурира наименованието на продукта, наименованието на инспекционния орган и сертификационния орган, както и серийния номер, който позволява продуктът да бъде проследен.

4. **Кратко определение на географския район**

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

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Агроклиматичните условия в целия район на обширното плато в региона Бейра се характеризират със студени, дъждовни и продължителни зими, понякога със снеговалежи, и топли и сухи лета.

Освен споменатия вече пояс от дървесна растителност, този район съдържа и пояс от храстовидна и тревна растителност, който представлява храната на животните при паша. Поясът от тревна растителност включва главно храсталаци [ерика, прещип (жълтуга), Cytisus (зановец) и видовете Genista (див зановец или *Genista purgans*)]. Естествените пасища се състоят от многогодишни диворастящи треви, а култивираните пасища — главно от бяла и подземна детелина. От цъфтящите растения преобладават ацидофилните видове, представени предимно от тревисти и бобови растения, които са устойчиви на студ и виреят в кисела и неплодородна почва. Най-често отглежданите фуражни култури са главно овес, ръж, царевица, фуражно сорго и блатна трева или едногодишен райграс.

От този район водят началото си единствените две породи, използвани за производството на това сирене — „Bordaleira Serra da Estrela“ и „Churra Mondegueira“. През вековете животните са оползотворявали в максимална степен бедната паша в този район.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Плод на знанията и уменията на своите производители, „Queijo Serra da Estrela“ се произвежда изключително от сурово мляко, използвайки цвета на магарешкия бодил като естествено сирище.

Благодарение на описаните по-горе условия „Queijo Serra da Estrela“ притежава следните отличителни характеристики. Сиренето има формата на сплеснат правилен цилиндър, с лека странична изпъкналост на горната страна и без ясно определени ръбове, с гладка и полумека кора и със структура, която е плътна, средно еластична, деформираща се при рязане, доста компактна, кремообразна и мазна, евентуално с малко шупли и с бял или бледожълт цвят. Вкусът му е мек, характерен и леко кисел. Тези характеристики се засилват по естествен начин в процеса на зреене и в резултат се получава „Queijo Serra da Estrela“ Velho, което има гладка до леко набръчкана кора, твърда до много твърда консистенция, структура, която е плътна или с малко шупли, вътрешност леко ронлива и суха, мазна, тъмножълт до оранжев цвят, който се усилва от периферията към центъра, и приятен, траен, характерен, силен до леко силен и леко пикантен/солен вкус.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Почвено-климатичните условия в района Serra da Estrela дават възможност да се развива преди всичко селско- и горскостопанска дейност, като една от основните дейности е отглеждането на овце от местните породи „Bordaleira Serra da Estrela“ и „Churra Mondegueira“; добитото от тях мляко се използва за производство на толкова известните сирена и кремообразни сирена (requeijão — извара) Serra da Estrela със специфични характеристики по отношение на цвета, аромата, вкуса и структурата.

Районът и произвежданите в него сирена се споменават още в текстове на римски автори. Сирената са били също посочвани като деликатесна храна на борда на каравелите на великите откриватели и в театрални пиеси от XVI век.

Препратка към публикуваната спецификация

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_QueijoSE_Versao_Comissao.pdf