# KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 562/2013

## af 14. juni 2013

## om godkendelse af en mindre ændring i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Queijo Serra da Estrela (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Forordning (EU) nr. 1151/2012 trådte i kraft den 3. januar 2013. Den ophæver og erstatter Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([2]).

(2) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 behandlet Portugals ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Queijo Serra da Estrela«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 ([3]) som ændret ved forordning (EF) nr. 197/2008 ([4]).

(3) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen. Der ansøges om at kunne afsætte mindre »Queijo Serra da Estrela«-oste (0,5 kg). Disse mindre ostes mindstediameter vil være på 9 i stedet for 11 cm. Der ansøges endvidere om at gøre det obligatorisk at mærke osten med et nummereret kaseinmærke, der gør det lettere at spore produktet.

(4) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er berettigede. Da der er tale om ændringer af mindre omfang, kan Kommissionen godkende dem uden at følge den procedure, der er fastsat i artikel 50-52 i forordning (EU) nr. 1151/2012 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queijo Serra da Estrela« ændres som anført i bilag I.

*Artikel 2*

Enhedsdokumentet med varespecifikationens hovedelementer findes i bilag II.

*Artikel 3*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. juni 2013.

*På Kommissionens vegne*
*For formanden*
Dacian CIOLOȘ
*Medlem af Kommissionen*

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
([3]) EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.
([4]) EUT L 59 af 4.3.2008, s. 8.

*BILAG I*

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queijo Serra da Estrela« foretages følgende ændringer:

Beskrivelse: Der ansøges om at kunne afsætte »Queijo Serra da Estrela«-oste i et mindre format (0,5 kg), som er det mindste, hvorved ostens særlige organoleptiske egenskaber bevares. Ostens diameter vil i det mindre format være reduceret fra 11 til 9 cm.

Bevis for oprindelse: Der ansøges om at gøre det obligatorisk at mærke osten med et nummereret kaseinmærke, der gør det lettere at spore produktet, er bevis på dets oprindelsesområde og gør det muligt at etablere en forbindelse mellem en specifik leverance af mælk, der lever op til de faste krav i varespecifikationen, og et bestemt parti »Queijo Serra da Estrela«-ost.

Kaseinmærkerne er af den type, der er godkendt af producentsammenslutningen, som uden diskrimination stiller mærkerne til rådighed for enhver interesseret producent på en måde, der sikrer, at numre eller serier ikke kan kopieres. Mærkerne kan ikke overføres fra en ost til en anden og bliver ubrugelige, hvis de fjernes fra osten.

*BILAG II*

**ENHEDSDOKUMENT**

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

**»QUEIJO SERRA DA ESTRELA«**

EF-nr.: PT-PDO-0217-0213 — 17.01.2011

**BGB () BOB (X)**

1. **Betegnelse**

»Queijo Serra da Estrela«.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal.

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. — Oste.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ost, som opnås ved langsomt at dræne ostemassen, efter at ublandet rå mælk fra får af racen Bordaleira Serra da Estrela og/eller Churra Mondegueira er stivnet med kardonblomster (*Cynara cardunculus*, L). »Serra da Estrela« har en modningstid på mindst 30 dage. Har osten modnet i mindst 120 dage, tilføjes »Velho« (gammel) til oprindelsesbetegnelsen »Queijo Serra da Estrela«.

Osten har følgende hovedkarakteristika:

| | Queijo Serra da Estrela | Queijo Serra da Estrela Velho (gammel) |
|---|---|---|
| Form og konsistens | Kort cylinder (flad), regelmæssig, med udbulende sider og en let udbulende top, uden klart afgrænsede kanter | Kort cylinder (flad), regelmæssig, med sider, der eventuelt buler lidt, ingen kanter |
| Skorpe | Glat og halvblød | Glat til let rynket og hård eller ekstrahård |
| Vægt | 0,5-1,7 kg. | 0,7-1,2 kg |
| Diameter | 9-20 cm | 11-20 cm |
| Højde | 4-6 cm | 3-6 cm |
| Struktur | Tæt, mellemblød, mister formen ved skæring, kompakt, cremet og blød, let hullet eller uden huller | Tæt eller let hullet, let tør og smuldrende, blød |
| Farve | Hvid eller let gullig | Gullig til orange/let brun, med en gradvis farvning mod midten |
| Sensoriske egenskaber | Mild, ren og let syrlig | Behagelig, vedvarende, ren, stærk til let stærk og let krydret/salt |
| Proteinindhold | 26-33 % | 36-43 % |
| Fedtstoffer | 45-60 % | > 60 % |
| Vandindhold | 61-69 % | 49-56 % |
| Aske | 5-6,5 % | 7-8 % |

[1] Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der anvendes alene følgende råvarer:

— ublandet rå mælk fra får af racen Bordaleira Serra da Estrela og/eller Churra Mondegueira fra det afgrænsede geografiske område. Dyrenes opdrætnings- og foderforhold er underlagt bestemte regler

— salt

— et koaguleringsmiddel af vegetabilsk oprindelse, nemlig kardon (*Cynara cardunculus,* L).

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Kun ekstensive og halv-ekstensive produktionssystemer er tilladt, og frilandsopdræt er mest almindelige produktionsform. Dyrene græsser på et område med en karakteristisk og vildtvoksende vegetation, der spænder over både fyrreskov, krat og græseng. Det er almindeligt udbredt at have vandrende fårehold, hvor man flytter dyrene til andre arealer (eller græsgange) i samme geografiske område afhængigt af årstiden og det tilgængelige foder. I regionen er det almindeligt udbredt at dyrke andre græs- og fodertyper, som udgør et kosttilskud for regionens får i perioder, hvor føden er sparsom. I tilfælde af ekstreme klimatiske forhold (f.eks. sne eller tørke), og kun i sådanne tilfælde, kan der imidlertid benyttes andre usammensatte eller sammensatte foderstoffer som kosttilskud, hovedsageligt i starten og i slutningen af drægtighedsperioden, eller i den del af diegivningsperioden, hvor mælkeydelsen er på sit højeste. Anvendelsen af disse foderstoffer er underlagt producentsammenslutningens godkendelse og kontrolleres af certificeringsorganet med hensyn til kvantitet og kvalitet.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Da dyrene skal være af certificeret genetisk og geografisk afstamning, da deres fødeindtag er underlagt strenge regler, hvad angår fodermængden og -kvaliteten, da de miljømæssige forhold er af afgørende betydning for at opnå en mælk og en ost med de påkrævne egenskaber, da alle etaperne er underlagt obligatorisk kontrol, både hvad angår produkternes sporbarhed og ostens organoleptiske egenskaber, og da der i løbet af ostens produktion og modning kræves særlig opmærksomhed for at sikre ostens sporbarhed og ægthed samt de korrekte hygiejneforhold og slutproduktets sensoriske kvaliteter, skal alle produktionsetaperne foregå i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4, fra dyrene fødes, til osten emballeres, uanset den form den afsættes i.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Da »Queijo Serra da Estrela« er et levende produkt, som fortsætter med at udvikle sig efter lagring, udskæring og emballering, skal disse processer foregå i det område, osten stammer fra, for

— at garantere ægtheden og de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, som er typiske for ostens særlige kvalitet, og som kun producenterne, den lokale befolkning og de regelmæssige forbrugere er i stand til at genkende

— at vurdere kvaliteten af hver enkelt ost, før den underkastes nogen af ovennævnte processer

— at sørge for, at osten selv i udskåret stand fremstår med sin karakteristiske cremede konsistens. Hertil kræves det, at osten har den rette modningsgrad, når den vælges til den pågældende proces

— at sørge for, at skiver af ostens »queijo velho«-udgave fremstår med den ønskede konsistens uden at smuldre. For at opnå dette er det afgørende, at osten vælges på det tidspunkt i modningsprocessen, hvor den har den rette smag og konsistens til at blive udskåret

— at garantere, at produktets traditionelle renommé bevares og ikke misbruges, og at forbrugerne ikke vildledes

— at garantere, at de sundheds- og hygiejnebetingelser, der gælder for produktet, hele tiden opretholdes under de forskellige processer

— at gøre det muligt at kontrollere processerne som foreskrevet

— at garantere, at enhver ost eller del af en ost kan spores til et produktionsanlæg og en bedrift, så det er muligt at dokumentere produktets geografiske oprindelse.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Ud over de lovpligtige oplysninger kræves der også følgende:

— angivelsen »QUEIJO SERRA DA ESTRELA — Beskyttet oprindelsesbetegnelse« eller den samme angivelse samt »VELHO«, hvis osten har modnet i mere end 120 dage

— certificeringsmærke med produktets navn, kontrol- og certificeringsorganets navn og et serienummer, så det er muligt at spore produktet.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

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

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Hele området ligger i regionen Beiras højland, hvor de agroklimatiske forhold er kendetegnet ved kolde, regnfulde og lange vintre med lejlighedsvis sne og tørre varme somre.

Ud over det ovenfor nævnte lag af træer har regionen et lag af buske og urter, der tjener som føde for de græssende dyr. I det sidstnævnte lag findes navnlig småbuske (lyng, ulex (tornblad), cytisus (gyvel) og visse (vildgyvel eller *genistas purgans*)). De naturlige græsarealer består af vilde flerårige græssorter, og de dyrkede græsmarker består hovedsageligt af hvidkløver og jordnødkløver. Blomstervegetationen består hovedsageligt af acidofile arter, navnlig de flerårige og bælgbærende arter, som er resistente over for kulde og kan gro i jord med høj surhedsgrad og lav frugtbarhed. De mest udbredte foderafgrøder er havre, rug, majs, fodersorghum og mosegræs eller helårligt rajgræs.

Regionen er hjemsted for de to eneste racer, der anvendes til fremstilling af osten: »Bordaleira Serra da Estrela« og »Churra Mondegueira«. Dyrene har i århundreder fået det bedste ud af regionens magre græsarealer.

5.2. *Produktets egenart*

»Queijo Serra da Estrela« er resultatet af producenternes knowhow og fremstilles alene med råmælk, der koaguleres med naturmidlet kardon.

»Queijo Serra da Estrela«'s særlige kendetegn kan beskrives på grundlag af ovenstående. Den har form som en kort cylinder, er regelmæssig med let udbulende top og uden klart afgrænsede kanter, den har en glat og halvblød skorpe, en tæt, mellemblød struktur og mister formen ved skæring, den hænger godt sammen, er cremet og smøragtig, eventuelt let hullet og hvid eller let gullig. Dens smag er mild, ren og let syrlig. I løbet af modningsprocessen forstærkes ostens særlige kendetegn og har som »Queijo Serra da Estrela Velho« følgende karakteristika: glat til let rynket skorpe, hård til ekstrahård konsistens, tæt eller let hullet struktur, let smuldrende og tør, cremet, dybgul til orange farve, gradvist mørkere mod midten, behagelig og vedvarende, ren og markant eller let markant smag, lidt stærk/salt.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

De klimatiske forhold i Serra da Estrela-regionen giver først og fremmest mulighed for at udvikle landbrug og skovdrift, og en af de væsentligste aktiviteter er opdræt af de lokale hovdyrracer »Bordaleira Serra da Estrela« og »Churra Mondegueira«, hvis mælkeproduktion anvendes til fremstilling af de berømte oste og smøreoste (requeijão) fra Serra da Estrela, der er særligt kendetegnet ved deres farve, aroma, smag og struktur.

Regionen og ostene, der fremstilles i regionen, blev allerede omtalt af romerske forfattere. Ostene blev desuden beskrevet som en yndet spise på de store opdagelsesrejser til søs og i teaterstykker fra det 16. århundrede.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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