DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 562/2013 DER KOMMISSION

vom 14. Juni 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Queijo Serra da Estrela (g.U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2, Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist am 3. Januar 2013 in Kraft getreten. Hierdurch ist die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [2] aufgehoben und ersetzt worden.

(2) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Portugals auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queijo Serra da Estrela“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission [3] in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 197/2008 [4] eingetragen worden ist.

(3) Zweck des Antrags ist die nachstehende Änderung der Spezifikation: Es wird beantragt, den „Queijo Serra da Estrela“ in einem kleineren Format (0,5 kg) vertreiben zu dürfen. Der Mindestdurchmesser des Käses wird entsprechend von 11 auf 9 cm verringert. Zudem wird beantragt, das Aufbringen einer nummerierten Kaseinmarke verpflichtend vorzuschreiben, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern.

(4) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queijo Serra da Estrela“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält das einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 14. Juni 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[3] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
[4] ABl. L 59 vom 4.3.2008, S. 8.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queijo Serra da Estrela“ wird genehmigt:

Beschreibung des Erzeugnisses: Es wird beantragt, den „Queijo Serra da Estrela“ in einem kleineren Format (0,5 kg) vertreiben zu dürfen. Dies ist die Mindestgröße, um die besonderen organoleptischen Eigenschaften zu bewahren. Der Durchmesser des Käses wird entsprechend von 11 auf 9 cm verringert.

Ursprungsnachweis: Es wird beantragt, das Aufbringen einer nummerierten Kaseinmarke verpflichtend vorzuschreiben, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern, das Ursprungsgebiet nachzuweisen und gemäß den Vorgaben der Spezifikation jedes erzeugte Los „Queijo Serra da Estrela“ der entsprechenden Milchlieferung zuordnen zu können.

Verwendet werden die von der Erzeugergemeinschaft zugelassenen Kaseinmarken. Diese stellt die Marken allen betroffenen Erzeugern unterschiedslos zur Verfügung und gewährleistet, dass keine Nummer oder Serie mehrfach vergeben wird. Die Marken können nicht von einem Käse auf einen anderen übertragen werden und werden unbrauchbar, wenn man sie abzieht.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

EG-Nr.: PT-PDO-0217-0213-17.1.2011

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Bezeichnung**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3 — Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt*

Der Käse wird nach Einlabung reiner Schafsrohmilch mit Distelblüten (*Cynara cardunculus*, L) durch langsame Entwässerung des Käsebruchs hergestellt. Die Milch wird durch Melken von weiblichen Tieren der Schafsrassen Bordaleira Serra da Estrela und/oder Churra Mondegueira gewonnen. Der „Queijo Serra da Estrela“ muss mindestens 30 Tage lang reifen. Dauert der Reifeprozess mindestens 120 Tage an, erhält die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queijo Serra da Estrela“ den Zusatz „Velho“ (alt).

Das Erzeugnis weist folgende Hauptmerkmale auf:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (alt)
Form und Festigkeit	Flache zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, seitlich ausgebaucht und an der Oberseite leicht aufgewölbt, ohne klare Kanten	Flache zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, nicht oder nur unwesentlich seitlich ausgebaucht, keine Kanten
Rinde	Glatt und mittelweich	Glatt bis leicht runzelig, von harter bis sehr harter Konsistenz
Gewicht	Zwischen 0,5 und 1,7 kg	0,7 bis 1,2 kg
Durchmesser	9 bis 20 cm	11 bis 20 cm
Höhe	4 bis 6 cm.	3 bis 6 cm.
Struktur	Geschlossen, mittelweich, verformt sich beim Schneiden, gut gebunden, cremig und geschmeidig, wenige oder keine Löcher	Geschlossen oder mit wenigen Löchern, in der Masse leicht brüchig und trocken, geschmeidig
Farbe	Weiß oder leicht gelblich	Gelblich bis orangefarben/leicht kastanienfarben, wobei sich die Färbung von der Außenseite zur Mitte hin entwickelt
Sensorische Eigenschaften	Milder Geschmack, rein und leicht säuerlich	Angenehmer und bleibender Geschmack, rein, stark bis mäßig ausgeprägt und leicht pikant/salzig
Eiweißgehalt	26 bis 33 %	36 bis 43 %
Fettgehalt	45 bis 60 %	> 60 %
Feuchtigkeit	61 bis 69 %	49 bis 56 %
Aschegehalt	5 bis 6,5 %	7 bis 8 %

[1] Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es werden ausschließlich nachstehende Rohstoffe verwendet:

— reine Schafsrohmilch, die durch das Melken von weiblichen Tieren der Schafsrassen Bordaleira Serra da Estrela und/oder Churra Mondegueira im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wird, wobei die Tierhaltung und -fütterung klaren Regeln unterliegen;

— Speisesalz;

— ein pflanzliches Lab, und zwar eine Distel (*Cynara cardunculus,* L).

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Es ist ausschließlich extensive oder halbextensive Tierhaltung erlaubt, wobei Freilandhaltung am häufigsten ist. Die Tiere weiden in einem Gebiet mit charakteristischer, wild wachsender Vegetation, die sowohl Kiefernwälder und Gebüsch als auch Wiesen umfasst. Wandertierhaltung ist weitverbreitet; dabei werden die Tiere je nach Jahreszeit und dem Angebot an Futterpflanzen auf andere Flächen (oder Weiden) innerhalb des geografischen Gebiets gebracht. Der Anbau weiterer Grassorten und Futterpflanzen ist in der Region üblich; diese dienen zu den Zeiten, zu denen das Futterangebot gering ist, als zusätzliches Futter für die Schafe in dem Gebiet. Ausschließlich im Falle extremer Boden- und Klimabedingungen (z. B. Schnee oder Dürre), ist es jedoch auch möglich, einfache Futtermittel oder Mischfutter zur Ergänzung des Nahrungsangebots zu verwenden. Dies geschieht insbesondere zu Beginn und am Ende der Trächtigkeit oder während der Spitzenlaktation. Die Verwendung solcher Futtermittel muss von der Erzeugergemeinschaft genehmigt werden und wird quantitativ und qualitativ von der Zertifizierungsstelle kontrolliert.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Da die genetische und territoriale Herkunft der Tiere nachgewiesen sein muss, da ihre Fütterung hinsichtlich der Quantität und der Qualität der Weidefütterung strengen Vorschriften unterliegt, da das Umfeld entscheidend dazu beiträgt, dass die Milch und der Käse die geforderten Eigenschaften aufweisen, da alle Schritte hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse sowie der organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses Gegenstand einer obligatorischen Überwachung sind und da es sich bei der Herstellung und Reifung des Käses bezüglich der Rückverfolgbarkeit sowie der Authentizität, der Hygiene und der sensorischen Eigenschaften des Enderzeugnisses um heikle Schritte handelt, müssen alle Erzeugungsschritte des „Queijo Serra da Estrela" unabhängig von der Art der kommerziellen Aufmachung in dem unter Nummer 4 festgelegten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, von der Geburt der Tiere bis zur Verpackung des Käses.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken*

Da der „Queijo Serra da Estrela" ein natürliches Erzeugnis ist und auch nach Lagerung, Aufschneiden und Abpacken gewissen Veränderungen unterliegt, können diese Arbeitsgänge nur im Ursprungsgebiet erfolgen; der Grund dafür ist, dass

— die Echtheit und die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die die besondere Qualität des Käses ausmachen, gewährleistet werden müssen; lediglich die Erzeuger, die in dem Gebiet leben und diesen Käse regelmäßig verzehren, sind in der Lage, diese Qualitätsmerkmale zu erkennen;

— die Qualitätsmerkmale an jedem Käse einzeln geprüft werden müssen, bevor er, wie beschrieben, weiterverarbeitet werden kann;

— der Käse auch nach dem Aufschneiden in der charakteristisch cremigen Form vorliegen muss. Maßgebend dafür ist die Auswahl von Käselaiben, die zum Zeitpunkt des betreffenden Arbeitsgangs den richtigen Reifegrad erlangt haben;

— die Scheiben beim „Queijo Velho" die gewünschte Konsistenz aufweisen müssen und nicht krümeln dürfen. Maßgebend dafür ist, dass nur Käse mit entsprechenden Geschmackseigenschaften und entsprechender Konsistenz zum richtigen Zeitpunkt während des Reifeprozesses für das Aufschneiden ausgewählt wird;

— der Jahrhunderte alte gute Ruf des Erzeugnisses erhalten werden muss bzw. nicht unrechtmäßig genutzt wird und der Verbraucher nicht irregeführt werden darf;

— über den gesamten Zeitraum und während der verschiedenen Arbeitsgänge gleichbleibende Hygiene- und Gesundheitsbedingungen für das Erzeugnis gewährleistet werden müssen;

— die Arbeitsgänge ordnungs- und vorschriftsgemäß kontrolliert werden müssen;

— die Rückverfolgbarkeit für jeden Laib oder jedes Stück Käse bis hin zu den Käsereien und landwirtschaftlichen Betrieben gewährleistet sein muss, damit das Erzeugnis geografisch genau zugeordnet werden kann.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Neben den laut einschlägigem Recht vorgeschriebenen Angaben muss zwingend verwendet werden:

— die Aufschrift „QUEIJO SERRA DA ESTRELA — Denominação de Origem Protegida" oder diese Aufschrift mit dem Zusatz „VELHO" für Käse, der mehr als 120 Tage gereift ist;

— das Prüfzeichen, das die Bezeichnung des Erzeugnisses, den Namen der Kontroll- und Zertifizierungsstelle sowie die Seriennummer enthält, sodass sich das Erzeugnis zurückverfolgen lässt.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

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

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Im gesamten Gebiet der weitläufigen Hochfläche der Beira zeichnen sich die landwirtschaftlich-klimatischen Bedingungen durch kalte, regnerische und lange Winter, z. T. mit Schnee, sowie heiße und trockene Sommer aus.

Neben dem bereits erwähnten Baumbestand weist das Gebiet einen Bewuchs mit Sträuchern und Kräutern auf, von denen sich die Weidetiere ernähren. Hierzu gehören insbesondere Strauchgewächse (Erika, Ulex (Stechginster), Cytisus (Ginster) und Genista (Wildginster oder Genista purgans)). Die naturbelassenen Weiden bestehen aus wild wachsenden mehrjährigen Grasarten, und auf den Anbauflächen gedeihen hauptsächlich Weißklee und bodenfrüchtiger Klee. Bei den Blühpflanzen dominieren die bodensauren Arten, insbesondere gegenüber Kälte und Säure sowie der geringen Bodenfruchtbarkeit unempfindliche Gräser und Hülsenfrüchtler. Die am häufigsten angebauten Futterpflanzen sind Hafer, Roggen, Mais, Futtersorghum und Sumpfgras oder einjähriges Weidelgras.

Die Region ist das Heimatgebiet der beiden einzigen Rassen, die zur Erzeugung dieses Käses genutzt werden: Bordaleira Serra da Estrela und Churra Mondegueira. Seit Jahrhunderten verstehen es die Tiere, das magere Weideland in dieser Region bestens auszunutzen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Herstellung des „Queijo Serra da Estrela“ basiert auf dem Know-how der Erzeuger, und der Käse wird ausschließlich aus Rohmilch unter Nutzung einer Distel als natürliches Lab gewonnen.

Aufgrund der beschriebenen Gegebenheiten zeichnet sich der „Queijo Serra da Estrela“ durch ganz spezifische Eigenschaften aus. Er weist die Form eines abgeflachten Zylinders auf, ist regelmäßig geformt und an der Oberseite seitlich leicht ausgebaucht und hat keine klaren Kanten. Die Rinde ist glatt und mittelweich und die Struktur geschlossen und mittelweich. Der weiße oder leicht gelbliche Käse verformt sich beim Schneiden, ist gut gebunden, cremig und geschmeidig und kann einige Löcher aufweisen. Sein Geschmack ist mild, rein und leicht säuerlich. Diese Merkmale werden im Laufe des Reifungsprozesses auf natürliche Weise verstärkt und ergeben den „Queijo Serra da Estrela Velho“, der folgende Eigenschaften aufweist: Die Rinde ist glatt bis leicht runzelig und von harter bis sehr harter Konsistenz; die Struktur ist geschlossen oder mit wenigen Löchern; der Käse ist in der Masse leicht brüchig, trocken und geschmeidig, seine dunkelgelbe bis orangefarbene Färbung entwickelt sich von der Außenseite zur Mitte hin und er weist einen angenehmen und bleibenden, reinen, stark bis mäßig ausgeprägten und leicht pikanten/salzigen Geschmack auf.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Aufgrund der Boden- und Klimabedingungen in der Serra da Estrela können sich in der Region vor allem land- und forstwirtschaftliche Aktivitäten entwickeln, wobei eine der Haupttätigkeiten in der Zucht von Schafen der örtlichen Rassen Bordaleira Serra da Estrela und Churra Mondegueira besteht, deren Milch zur Herstellung des hochangesehenen Käses und Weichkäses (requeijão) der Serra da Estrela verwendet wird, die hinsichtlich Farbe, Aroma, Geschmack und Struktur ganz besondere Merkmale aufweisen.

Die Region und der hier hergestellte Käse fanden bereits in Texten römischer Autoren Erwähnung. Zudem wurde der Käse auch als beliebtes Nahrungsmittel auf den Karavellen der großen Entdecker genannt und kam in Theaterstücken aus dem 16. Jahrhundert vor.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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