ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 562/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14ης Ιουνίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Queijo Serra da Estrela (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 άρχισε να ισχύει στις 3 Ιανουαρίου 2013. Κατήργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [2].

(2) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Πορτογαλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Queijo Serra da Estrela», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής [3], όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 197/2008 [4].

(3) Στόχος της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών. Ζητείται να επιτραπεί η διάθεση στο εμπόριο του τυριού «Queijo Serra da Estrela» με μικρότερο μέγεθος (0,5 kg). Κατά συνέπεια, η ελάχιστη διάμετρος του τυριού μειώνεται αναλόγως από 11 σε 9 cm. Ζητείται να καταστεί υποχρεωτική η τοποθέτηση σήματος από καζεΐνη, με αρίθμηση, με σκοπό τη βελτίωση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

(4) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ανατρέξει στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50, 51 και 52 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queijo Serra da Estrela» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από την ημερομηνία δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 14 Ιουνίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
[3] ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.
[4] ΕΕ L 59 της 4.3.2008, σ. 8.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queijo Serra da Estrela»:

Περιγραφή του προϊόντος: Ζητείται να επιτραπεί η διάθεση στο εμπόριο του «Queijo Serra da Estrela» με μικρότερο μέγεθος (0,5 kg), που είναι το ελάχιστο μέγεθος για τη διατήρηση των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Η διάμετρος του τυριού μειώνεται αναλόγως από 11 σε 9 cm.

Απόδειξη της καταγωγής: Ζητείται να καταστεί υποχρεωτική η τοποθέτηση αριθμημένου σήματος από καζεΐνη, με σκοπό τη βελτίωση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος, την πιστοποίηση της περιοχής προέλευσης και την απόδειξη σχέσης μεταξύ κάθε παρτίδας γάλακτος που παραλαμβάνεται και πληροί τις πάγιες απαιτήσεις των προδιαγραφών και κάθε παρτίδας «Queijo Serra da Estrela» που παράγεται.

Τα σήματα από καζεΐνη είναι του τύπου που εγκρίνεται από την ομάδα παραγωγών, η οποία τα θέτει στη διάθεση όλων των ενδιαφερόμενων παραγωγών, χωρίς διάκριση, ούτως ώστε να αποκλείεται η επανάληψη της αρίθμησης ή της σειράς. Το σήμα δεν επιτρέπεται να μεταφερθεί από ένα τυρί σε άλλο και δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί αν αφαιρεθεί.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

ΑΡΙΘ. ΕΚ: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πορτογαλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1*

Τυρί που προκύπτει από την αργή αποστράγγιση τυροπηγμάτων, μετά την πήξη μη αλλοιωμένου ακατέργαστου γάλακτος προβατίνας της φυλής Bordaleira Serra da Estrela και/ή Churra Mondegueira, με τη χρήση αγριοαγγινάρας (*Cynara cardunculus*, L.) ως πυτιάς. Ο ελάχιστος χρόνος ωρίμασης για το «Queijo Serra da Estrela» είναι 30 ημέρες. Όταν η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 120 ημέρες, στην ονομασία προέλευσης «Queijo Serra da Estrela» προστίθεται ο προσδιορισμός «Velho» (ώριμο).

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι τα εξής:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (ώριμο)
Μορφή και συνεκτικότητα	Βραχύς (πλατύς) κανονικός κύλινδρος με εξογκωμένες πλευρές και κάπως εξογκωμένο το πάνω μέρος χωρίς καθορισμένες ακμές	Βραχύς (πλατύς) κανονικός κύλινδρος με λίγη ή καθόλου εξόγκωση στις πλευρές χωρίς ακμές
Εξωτερική επιφάνεια	Λεία και ημι-μαλακή	Λεία έως ελαφρώς συρρικνωμένη και σκληρή ή πολύ σκληρή
Βάρος	Μεταξύ 0,5 έως 1,7 kg	0,7 έως 1,2 kg
Διάμετρος	9 έως 20 cm	11 έως 20 cm
Ύψος	4 έως 6 cm	3 έως 6 cm
Υφή	Κλειστή, μετρίως ελαστική, η οποία χάνει το σχήμα της κατά την κοπή, αρκετά συνεκτική, κρεμώδης και παχύρρευστη, με λίγες ή καθόλου οπές	Κλειστή ή με μερικές οπές, μάζα ελαφρώς εύθρυπτη και ξηρή, παχύρρευστη
Χρώμα	Λευκό ή ελαφρώς κιτρινωπό	Κιτρινωπό έως πορτοκαλοκόκκινο/ελαφρώς καστανό, το οποίο γίνεται πιο σκούρο από τις εξωτερικές πλευρές προς το κέντρο
Γευστικά χαρακτηριστικά	Γλυκιά, καθαρή και ελαφρά όξινη γεύση	Ευχάριστη, παρατεταμένη, καθαρή, δυνατή ή ελαφρά δυνατή και ελαφρά πιπεράτη/αλατισμένη γεύση
Πρωτεΐνη	26 έως 33 %	36 έως 43 %
Λίπος	45 έως 60 %	> 60 %
Υγρασία	61 έως 69 %	49 έως 56 %
Στάχτη	5 έως 6,5 %	7 έως 8 %

[1] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Χρησιμοποιούνται αποκλειστικά οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

— μη αλλοιωμένο ακατέργαστο γάλα προβατίνας της φυλής Bordaleira Serra da Estrela και/ή Churra Mondegueira, λαμβανόμενο από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Οι συνθήκες εκτροφής και σίτισης των ζώων αποτελούν αντικείμενο συγκεκριμένων κανόνων,

— μαγειρικό αλάτι,

— πυτιά φυτικής προέλευσης, και συγκεκριμένα αγριοαγγινάρα (*Cynara cardunculus,* L.).

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Επιτρέπονται μόνο τα συστήματα εκτατικής ή ημιεκτατικής παραγωγής, με συνηθέστερη πρακτική την εκτροφή στο ύπαιθρο. Τα ζώα βόσκουν στην περιοχή με την οποία συνδέεται χαρακτηριστική και αυτοφυή βλάστηση που περιλαμβάνει από πευκώνες και λόχμες μέχρι λιβάδια. Η εποχική μετακίνηση αποτελεί συνήθη πρακτική, η οποία συνίσταται στη μετακίνηση των ζώων προς άλλες εκτάσεις (ή βοσκοτόπους) που βρίσκονται στην ίδια γεωγραφική περιοχή, ανάλογα με τις περιόδους του έτους και τους διαθέσιμους διατροφικούς πόρους. Η καλλιέργεια άλλων ειδών χόρτου και χορτονομής αποτελεί συνήθη πρακτική στην περιοχή και χρησιμεύει ως συμπλήρωμα διατροφής για τα πρόβατα της περιοχής, σε περιόδους κατά τις οποίες η τροφή είναι πιο σπάνια. Ωστόσο, και μόνο σε περίπτωση ακραίων εδαφοκλιματικών συνθηκών (για παράδειγμα, χιονοπτώσεις ή ξηρασία), είναι δυνατή η χρήση απλών ή σύνθετων ζωοτροφών, κυρίως στην αρχή ή στο τέλος της περιόδου κυοφορίας ή κατά την περίοδο αιχμής της γαλακτοφορίας, για την ενίσχυση του σιτηρεσίου. Η χρήση των ζωοτροφών αυτών υπόκειται σε έγκριση της ομάδας παραγωγών και ελέγχεται, από πλευράς ποσότητας και ποιότητας, από τον οργανισμό πιστοποίησης.

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Δεδομένου ότι τα ζώα πρέπει να έχουν πιστοποιημένη γενετική και εδαφική προέλευση, ότι η διατροφή τους διέπεται από αυστηρούς κανόνες ποσότητας και ποιότητας βόσκησης, ότι το περιβάλλον έχει καθοριστική σημασία για την παραγωγή γάλακτος και τυριού με τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά, ότι όλα τα στάδια αποτελούν αντικείμενο υποχρεωτικής παρακολούθησης τόσο για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων όσο και για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος και ότι οι φάσεις παρασκευής και ωρίμασης του τυριού είναι λεπτές εργασίες από την άποψη τόσο της ιχνηλασιμότητας όσο και της αυθεντικότητας, της υγιεινής και των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του τελικού προϊόντος, όλες οι παραγωγικές φάσεις του «Queijo Serra da Estrela» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, από τη γέννηση των ζώων έως τη συσκευασία του τυριού, ανεξάρτητα από τον τύπο εμπορικής παρουσίασης.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία*

Δεδομένου ότι το «Queijo Serra da Estrela» είναι ένα ζωντανό προϊόν το οποίο συνεχίζει να αναπτύσσεται ακόμη και μετά τη συντήρηση, κοπή και συσκευασία του, οι εργασίες αυτές μπορούν ως εκ τούτου να λάβουν χώρα μόνο στην περιοχή προέλευσης λόγω της ανάγκης:

— διασφάλισης της αυθεντικότητας καθώς και των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος τα οποία καθορίζουν την ειδική ποιότητα των τυριών αυτών —χαρακτηριστικά τα οποία μόνον οι παραγωγοί, ο τοπικός πληθυσμός και οι συνήθεις καταναλωτές μπορούν να αναγνωρίσουν,

— εκτίμησης της ποιότητας κάθε τυριού μεμονωμένα πριν υποστεί οποιαδήποτε από τις προαναφερόμενες εργασίες,

— να επιτραπεί στο τυρί, ακόμη και όταν είναι κομμένο, να παρουσιάζει τη χαρακτηριστική βουτυρώδη υφή που διαθέτει, έτσι ώστε να είναι αποφασιστική η επιλογή του τυριού που παρουσιάζει τον κατάλληλο βαθμό ωριμότητας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας,

— διασφάλισης ότι, στην περίπτωση του ώριμου τυριού («queijo velho»), οι φέτες να διαθέτουν την απαραίτητη συνεκτικότητα και να μη θραύονται, έτσι ώστε να είναι αποφασιστική η επιλογή των τυριών τα οποία διαθέτουν την κατάλληλη γεύση και συνεκτικότητα τη στιγμή της κοπής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωρίμανσης,

— διασφάλισης της διατήρησης και της μη υποκατάστασης της παραδοσιακής φήμης του προϊόντος καθώς και της μη εξαπάτησης του καταναλωτή,

— διασφάλισης της διατήρησης της υγείας και των όρων υγιεινής του προϊόντος καθ' όλη τη διάρκεια των διαφόρων εργασιών,

— να καθίσταται δυνατή η παρακολούθηση των εργασιών κατά κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τις απαιτήσεις,

— διασφάλισης της ιχνηλασιμότητας κάθε μονάδας ή μερίδας τυριού όσον αφορά την εγκατάσταση παραγωγής και την αγροτική εκμετάλλευση, εξασφαλίζοντας έτσι τη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Εκτός από την υποχρεωτική ένδειξη που απαιτείται από τον νόμο, πρέπει να αναγράφονται επίσης υποχρεωτικά:

— η ένδειξη «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» ή η ίδια ένδειξη που συνοδεύεται από τον προσδιορισμό «VELHO» για τα τυριά με διάρκεια ωρίμασης μεγαλύτερη από 120 ημέρες,

— το σήμα πιστοποίησης με την ονομασία του προϊόντος, το όνομα του οργανισμού παρακολούθησης και πιστοποίησης καθώς και ο αύξων αριθμός ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

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

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ολόκληρη η περιοχή βρίσκεται στην ορεινή περιφέρεια beirão, όπου επικρατούν αγροκλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζονται από μακρούς ψυχρούς βροχερούς χειμώνες με περιστασιακές χιονοπτώσεις και ζεστά ξηρά καλοκαίρια.

Εκτός από το στρώμα δέντρων που αναφέρθηκε ήδη, η περιοχή αυτή περιλαμβάνει ένα στρώμα θάμνων και ποωδών που αποτελεί το σιτηρέσιο των ζώων σε βοσκή. Εντός του τελευταίου στρώματος, διακρίνονται κυρίως φρύγανα [ericas, ulex (ράχος ο ευρωπαϊκός), cytisus (σπάρτο) και genistas purgans]. Οι φυσικοί βοσκότοποι συνίστανται από άγριες ετήσιες φυτείες χορτονομής και οι καλλιεργούμενες χορτονομές κυρίως από λευκό και υπόγειο τριφύλλι. Όσον αφορά τα άνθη, επικρατούν τα οξεόφιλα, που συνίστανται κυρίως από αγρωστώδη και ψυχανθή ανθεκτικά στο κρύο, στην οξύτητα και στα άγονα εδάφη. Οι συνηθέστερες καλλιέργειες ζωοτροφών είναι κυρίως: βρώμη, σίκαλη, αραβόσιτος, κτηνοτροφικό σόργο και ελώδες χόρτο ή ετήσια ήρα.

Η περιοχή είναι το λίκνο των δυο φυλών που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παραγωγή αυτού του τυριού: η «Bordaleira Serra da Estrela» και η «Churra Mondegueira». Εδώ και αιώνες, τα ζώα αντλούν τα μέγιστα δυνατά οφέλη από τους άγονους βοσκότοπους της περιοχής αυτής.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Queijo Serra da Estrela» αποτελεί καρπό της τεχνογνωσίας των παραγωγών και προκύπτει αποκλειστικά από ακατέργαστο γάλα με τη χρήση αγριοαγγινάρας ως φυσικής πυτιάς.

Λόγω των συνθηκών παραγωγής που περιγράφηκαν ανωτέρω, το «Queijo Serra da Estrela» παρουσιάζει σαφώς διαφοροποιημένα χαρακτηριστικά. Έχει σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου, κανονικό, με κάπως εξογκωμένες πλευρές στο πάνω μέρος και με άκρα που δεν είναι σαφώς καθορισμένα, με εξωτερική επιφάνεια λεία και ημι-μαλακή και υφή κλειστή, μετρίως ελαστική, η οποία χάνει το σχήμα της κατά την κοπή, αρκετά συνεκτική, κρεμώδης και παχύρρευστη, με λίγες ή καθόλου οπές και χρώμα λευκό ή ανοικτό κίτρινο. Έχει γεύση γλυκιά, καθαρή και ελαφρά όξινη. Τα χαρακτηριστικά αυτά τείνουν να γίνονται εντονότερα με την πρόοδο της ωρίμασης, καταλήγοντας στην παραγωγή του «Queijo Serra da Estrela» Velho, που μπορεί να περιγραφεί ως εξής: εξωτερική επιφάνεια λεία έως ελαφρώς συρρικνωμένη και σκληρή έως πολύ σκληρή, υφή κλειστή ή με μερικές οπές, μάζα ελαφρώς εύθρυπτη και ξηρή, παχύρρευστη, χρώμα κιτρινωπό έως πορτοκαλοκόκκινο το οποίο γίνεται πιο σκούρο από τις εξωτερικές πλευρές προς το κέντρο και γεύση ευχάριστη, παρατεταμένη, καθαρή, δυνατή ή ελαφρά δυνατή και ελαφρά πιπεράτη/αλατισμένη.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής της Serra da Estrela επιτρέπουν κυρίως την ανάπτυξη γεωργικών και δασοκομικών δραστηριοτήτων, εκ των οποίων μία από τις κυριότερες είναι η εκτροφή προβάτων των τοπικών φυλών «Bordaleira Serra da Estrela» και «Churra Mondegueira», οι οποίες παράγουν το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των περίφημων τυριών και κρεμωδών τυριών (requeijão) της Serra da Estrela, με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα, τη γεύση και την υφή.

Η περιοχή και τα παραγόμενα σε αυτήν τυριά αναφέρονταν ήδη από τους Ρωμαίους συγγραφείς. Τα τυριά αναφέρονταν επίσης ως εκλεκτή τροφή στα πλοία κατά τη διάρκεια του αιώνα των ανακαλύψεων καθώς και σε θεατρικά έργα του δεκάτου έκτου αιώνα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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