KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 562/2013,

annettu 14 päivänä kesäkuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Queijo Serra da Estrela (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetus (EU) N:o 1151/2012 tuli voimaan 3 päivänä tammikuuta 2013. Sillä kumottiin ja korvattiin maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([2]).

(2) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Portugalin esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 1107/96 ([3]), sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 197/2008 ([4]), nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Queijo Serra da Estrela” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(3) Pyynnön tarkoituksena on eritelmän muuttaminen. Tarkoituksena on saada pitää kaupan Queijo Serra da Estrela -juustoa pienemmässä koossa (0,5 kg). Tällöin myös juuston vähimmäishalkaisija pienenee 11 cm:stä 9 cm:iin. Tuotteen jäljitettävyyden parantamiseksi numeroidun kaseiinimerkin kiinnittäminen tulee pakolliseksi.

(4) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50–52 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Queijo Serra da Estrela” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 14 päivänä kesäkuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

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

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Queijo Serra da Estrela” eritelmän muutos seuraavasti:

Tuotteen kuvaus: Tarkoituksena on saada pitää kaupan Queijo Serra da Estrela -juustoa pienemmässä koossa eli 0,5 kg:n kokoisena. Se on pienin koko, jossa erityiset aistinvaraiset ominaisuudet vielä säilyvät. Tällöin myös juuston halkaisija pienenee 11 cm:stä 9 cm:iin.

Alkuperätodisteet: Numeroidun kaseiinimerkin kiinnittäminen tulee pakolliseksi. Näin parannetaan tuotteen jäljitettävyyttä, todistetaan alkuperäalue ja voidaan liittää kukin eritelmän vaatimusten mukaisesti vastaanotettu maitoerä kuhunkin tuotettuun Queijo Serra da Estrela -juuston erään.

Kaseiinimerkin mallin on oltava tuottajaryhmän hyväksymä, ja tuottajaryhmä asettaa merkit syrjimättömästi kaikkien asiaan liittyvien tuottajien saataville ja siten, ettei numerointia tai sarjaa pysty kopioimaan. Merkkiä ei voi siirtää juustosta toiseen, koska niistä tulee irrotettaessa käyttökelvottomia.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([1])

"QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

EY-nro: PT-PDO-0217-0213-17.01.2011

SMM () SAN (X)

1. **Nimi**

"Queijo Serra da Estrela"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Juusto, joka valmistetaan valuttamalla hitaasti latva-artisokalla (*Cynara cardunculus* L) juoksetettua Bordaleira Serra da Estrela- ja/tai Churra Mondegueira -rotujen lampaista lypsettyä raakamaitoa. Queijo Serra da Estrela -juuston kypsytysaika on vähintään 30 päivää. Kun kypsytys kestää vähintään 120 päivää, on kyseessä pitkään kypsytetty Serra da Estrela Velho -juusto.

Tuotteen tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Muoto ja rakenne	Matala, litteä ja säännöllinen reunaltaan pullistunut lieriö, jonka yläpinta on hieman pullistunut ja jossa ei ole selvästi erottuvia särmiä	Matala, litteä ja säännöllinen, reunoiltaan mahdollisesti hieman pullistunut särmätön lieriö
Kuori	Sileä, puolipehmeä	Sileä tai hieman rosoinen, kova tai erittäin kova
Paino	0,5–1,7 kg	0,7–1,2 kg
Halkaisija	9–20 cm	11–20 cm
Korkeus	4–6 cm	3–6 cm
Rakenne	Umpinainen, keskimääräisen kermamainen, antaa periksi leikattaessa, erittäin kiinteä, kermainen ja täyteläinen, sisältää ainoastaan vähän tai ei lainkaan koloja	Umpinainen tai vähän koloja sisältävä, hieman mureneva, kuiva, täyteläinen
Väri	Valkoinen tai hieman kellertävä	Vaaleankeltaisesta oranssin tai ruskean kellertävään, väri voimistuu keskustaa kohti
Aistinvaraiset ominaisuudet	Pehmeä, puhdas ja hieman hapan aromi	Miellyttävä, viipyvä, puhdas, voimakkuudeltaan vaihteleva ja hieman kirpeä/suolainen aromi
Valkuaisainepitoisuus	26–33 %	36–43 %
Rasvapitoisuus	45–60 %	> 60 %
Kosteuspitoisuus	61–69 %	49–56 %
Tuhkapitoisuus	5–6,5 %	7–8 %

([1]) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Ainoastaan seuraavia raaka-aineita käytetään:

— yksilöidyllä maantieteellisellä alueella saatu Bordaleira Serra da Estrela- ja Churra Mondegueira -rotujen lampaista lypsetty raakamaito. Eläinten kasvatus- ja ruokintaedellytykset ovat tarkoin säänneltyjä,

— ruokasuola,

— kasviperäinen juoksete eli latva-artisokka (*Cynara cardunculus,* L).

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Ainoastaan laajaperäiset tai osittain laajaperäiset kasvatusjärjestelmät ovat sallittuja. Yleisimmin käytetty muoto on laidunkasvatus. Eläimet laiduntavat alueella, jolla kasvaa sille tyypillisiä luonnonkasveja männyistä pensaikoihin ja niittyihin. Siirtolaitumia käytetään yleisesti eli eläimiä siirretään toisille samalla maantieteellisellä alueella sijaitseville alangoille (tai laitumille) vuodenajan ja ravinnon saatavuuden mukaan. Alueella viljellään muita laidun- ja rehukasveja, joista saadaan alueen lampaille lisäravintoa sellaisina aikoina, jolloin muuta ravintoa on vähän. On kuitenkin mahdollista käyttää rehua ja rehuseoksia, mutta ainoastaan äärimmäisissä ilmasto-olosuhteissa (esim. lumi tai kuivuus), lähinnä tiineysajan alussa ja lopussa tai parhaimmalla lypsykaudella ravinnon täydentämiseksi. Rehun käyttöön on saatava tuottajaryhmän lupa, ja valvontaelin valvoo sen käyttöä sekä määrällisesti että laadullisesti.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Queijo Serra da Estrela -juuston tuotantovaiheiden eläinten syntymästä juuston pakkaamiseen on kaupallisesta tarjontamuodosta riippumatta tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella seuraavista syistä: Eläinten on oltava sertifioitua geneettistä ja alueellista alkuperää. Eläinten ravinnonsaantia säännellään tiukoin rehun määrää ja laatua koskevin säännöin. Ympäristö on määräävä tekijä sellaisen maidon ja juuston tuottamiseksi, joilla on vaaditut ominaisuudet. Tuotteiden jäljitettävyyttä ja lopputuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia on seurattava kaikissa vaiheissa. Juuston valmistus ja kypsytys ovat herkkiä toimia paitsi jäljitettävyyden myös lopputuotteen aitouden, hygienian ja aistinvaraisten ominaisuuksien kannalta.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Koska Queijo Serra da Estrela on luonnollinen tuote, joka ”elää” myös varastoinnin, paloittelemisen ja pakkaamisen jälkeen, kyseisten käsittelyvaiheiden on tapahduttava ainoastaan alkuperäalueella, jotta voidaan

— varmistaa juuston aitous ja fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, joiden perusteella sen erityisluonne määräytyy; ainoastaan tuottajat, paikallisväestö ja vakiintuneet kuluttajat pystyvät tunnistamaan nämä tekijät,

— arvioida kunkin yksittäisen juuston laatuominaisuudet ennen sen saattamista edellä mainittuihin käsittelyvaiheisiin,

— mahdollistaa, että juusto säilyttää vielä leikattunakin sille ominaisen täyteläisyyden. Tämän vuoksi on tärkeää valita juustot toimenpiteen kannalta oikeassa kypsyysasteessa,

— mahdollistaa, että silloin kun on kyseessä pitkään kypsytetty juusto, palat ovat riittävän kiinteitä eivätkä murene, minkä vuoksi on tärkeää valita leikattaviksi makuominaisuuksiltaan ja koostumukseltaan sopivassa kypsymisvaiheessa olevat juustot,

— varmistaa tuotteen vuosisataisen maineen säilyminen sekä estää nimityksen väärinkäyttö ja kuluttajien johtaminen harhaan,

— varmistaa, että tuotteen hygienia- ja terveysedellytykset säilyvät muuttumattomina kaikissa tuotanto- ja käsittelyvaiheissa,

— mahdollistaa asianmukaisella tavalla toimenpiteiden pakollinen valvonta,

— varmistaa kaikkien kokonaisten juustojen ja palojen osalta niiden jäljitettävyys tuotantolaitoksiin ja tiloille tuotteen maantieteellisen alkuperän varmentamiseksi.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Yleisessä lainsäädännössä edellytettyjen pakollisten mainintojen lisäksi päällysmerkinnöissä on ehdottomasti oltava

— maininta ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida” tai yli 120 päivää kypsytetyissä juustoissa sama merkintä määreellä ”VELHO”,

— varmennusmerkki, jossa mainitaan tuotteen nimi, valvontaelin sekä sarjanumero tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue rajoittuu seuraavien kuntien alueelle: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo ja Seia; Carapiton, Cortiçadan, Dornelasin, Eiradon, Forninhosin, Penaverden ja Valverden taajamat Aguiar da Beiran kunnassa; Ancerizin, Barril do Alvan, Cerdeiran, Cojan, Pomaresin ja Vila Cova do Alvan taajamat Arganilin kunnassa; Aldeia de Carvalhon, Cortes do Meion, Eradan, Paulin, Sarzedon, Unhais da Serran ja Verdelhosin taajamat Covilhãn kunnassa; Aldeia Viçosan, Corujeiran, Cavadouden, Falan, Famalicãon, Fernão Joanesin, Maçainhas de Baixon, Mizarelan, Pero Soaresin, Porto da Carnen, São Vicenten, Sé Seixo Amarelon, Vale Amoreiran, Trintan, Vale de Estrelasin, Valhelhasin, Videmonten, Vila Cortez do Mondegon ja Vila Soeiron taajamat Guardan kunnassa; Midõesin, Póvoa de Midõesin ja Vila Nova de Oliveirinhan taajamat Tábuan kunnassa; Canas de Santa Marian, Ferreirós do Dão, Lobão da Beiran, Molelosin, Mosteiro de Fráguasin, Nadufen, Parada de Gontan, Sabugosan, São Miguel de Outeiron, Tondan ja Tondelan taajamat Tondelan kunnassa; Aldeia Novan, Carnicãesin, Feitalin, Fiãesin, Frechesin, Santa Marian, São Pedron, Tamanhon, Torresin, Vila Franca das Navesin ja Vilaresin taajamat Trancoson kunnassa sekä Fragoselan, Loureiro de Silgueirosin, Povoliden ja São João de Lourosan taajamat Viseun kunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Tuotantoalue sijaitsee kokonaisuudessaan Beiran ylängöllä, jonka maatalous- ja ilmasto-olosuhteita leimaavat kylmät, sateiset ja pitkät – toisinaan myös lumiset – talvet ja kuivat, kuumat kesät.

Alueella on edellä mainittujen puukerrosten lisäksi pensas- ja ruohokasvikerros, joka muodostaa laiduntavien eläinten ravinnon. Ruohokasveja ovat erityisesti pensaat (kanervat, piikkiherne, vihmat ja väriherneet (*Genistas purgans*)). Luonnonlaitumet koostuvat luonnonvaraisista monivuotisista ruohoista ja viljellyistä laitumista (lähinnä valko- ja maa-apilaa). Suurin osa kukkivista kasveista on happamassa maaperässä viihtyviä lajeja, lähinnä heinä- ja palkokasveja, jotka kestävät kylmää, happamuutta ja vähäravinteista maaperää. Rehukasveista viljellään eniten kauraa, ruista, maissia, rehudurraa, marskiheinää ja yksivuotista englanninraiheinää.

Alueelta ovat peräisin ainoat lammaslajit, joita käytetään tämän juuston tuotannossa: Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira. Eläimet ovat jo vuosisatoja osanneet hyödyntää maksimaalisesti alueen ravinneköyhiä laitumia.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Yksinomaan raakamaidosta tehtävä Queijo Serra da Estrela -juusto on valmistajiensa taidonnäyte, ja siinä käytetään luonnollisena saostajana artisokkaa.

Queijo Serra da Estrela -juuston ominaisuudet ovat edellä mainittujen edellytysten vuoksi hyvin omalaatuiset. Se on matala, litteä ja säännöllinen reunaltaan pullistunut lieriö, jonka yläpinta on hieman pullistunut ja jossa ei ole selvästi erottuvia särmiä. Kuori on sileä ja puolipehmeä, rakenne umpinainen ja keskimääräisen kermamainen. Juusto antaa periksi leikattaessa ja on erittäin kiinteä, kermainen ja täyteläinen. Siinä on ainoastaan vähän tai ei lainkaan koloja. Väri on valkoinen tai hieman kellertävä. Maku on pehmeä, puhdas ja hieman hapan. Nämä ominaisuudet vahvistuvat luontaisesti kypsytyksen aikana, jolloin syntyy Queijo Serra da Estrela Velho. Sen kuori on sileä tai hieman rosoinen ja kova tai erittäin kova. Rakenne on umpinainen tai vähäkoloinen, hieman mureneva, kuiva ja täyteläinen. Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oranssin tai ruskean kellertävään ja voimistuu keskustaa kohti. Maku on miellyttävä, viipyvä, puhdas, voimakkuudeltaan vaihteleva ja hieman kirpeä/suolainen.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Serra da Estrelan alueen ilmasto-olosuhteet ovat suotuisia maa- ja metsätaloustoiminnan kehittymiselle. Yksi pääelinkeinoista on paikallisten Bordaleira Serra da Estrela- ja Churra Mondegueira -rotuisten lampaiden kasvatus. Näiden lampaiden maitoa käytetään valmistettaessa tunnettuja Serra da Estrela -juustoja ja -tuorejuustoja, jotka ovat väriltään, maultaan, aromiltaan ja rakenteeltaan omintakeisia.

Alueeseen ja siellä tuotettuihin juustoihin viitataan jo roomalaisten kirjoituksissa. Juuston on mainittu olleen arvostettu elintarvike löytöretkiajan valtamerilaivoilla, ja se mainitaan myös 1500-luvun näytelmissä.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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