REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 562/2013 DELLA COMMISSIONE

del 14 giugno 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Queijo Serra da Estrela (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 è entrato in vigore il 3 gennaio 2013. Esso ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ([2]).

(2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda del Portogallo relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Queijo Serra da Estrela», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ([3]) quale modificato dal regolamento (CE) n. 197/2008 ([4]).

(3) La domanda è intesa a modificare il disciplinare. Si chiede di poter commercializzare il «Queijo Serra da Estrela» in un formato più piccolo (0,5 kg). Il diametro minimo del formaggio è quindi ridotto di conseguenza, passando da 11 a 9 cm. Si chiede di rendere obbligatoria l'applicazione di un marchio di caseina, numerato, per permettere di migliorare la tracciabilità del prodotto.

(4) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Queijo Serra da Estrela» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 giugno 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([3]) GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.
([4]) GU L 59 del 4.3.2008, pag. 8.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Queijo Serra da Estrela» è approvata la seguente modifica:

descrizione del prodotto: si chiede di poter commercializzare il «Queijo Serra da Estrela» in un formato più piccolo (0,5 kg). Il diametro minimo del formaggio è quindi ridotto di conseguenza, passando da 11 a 9 cm.

Prova d'origine: si chiede di rendere obbligatoria l'applicazione di un marchio di caseina, numerato, per permettere di migliorare la tracciabilità del prodotto, attestare la regione d'origine e consentire di stabilire una relazione tra ogni partita di latte ricevuta, conforme alle esigenze costanti del disciplinare, e ogni partita di «Queijo Serra da Estrela» prodotta.

I marchi di caseina sono del modello approvato dall'associazione dei produttori, la quale li mette a disposizione di tutti i produttori interessati, senza discriminazione, in modo che non sia possibile nessuna duplicazione della numerazione o della serie. I marchi non possono essere trasferiti da un formaggio all'altro e diventano inutilizzabili se rimossi.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1]

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

Numero CE: PT-PDO-0217-0213 – 17.1.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Formaggio ottenuto per sgocciolamento lento della cagliata, previa coagulazione con fiore di cardo (*Cynara cardunculus*, L) di latte di pecora puro crudo, ottenuto dalla mungitura di pecore di razza Bordaleira Serra da Estrela e/o Churra Mondegueira. La durata minima di stagionatura del «Queijo Serra da Estrela» è di 30 giorni. Nel caso in cui la stagionatura duri per almeno 120 giorni, alla denominazione d'origine «Queijo Serra da Estrela» viene aggiunto l'aggettivo «Velho» (vecchio).

Le principali caratteristiche del prodotto sono le seguenti:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (vecchio)
Forma e consistenza	Cilindro appiattito (piatto), di forma regolare, con rigonfiamento laterale e lieve rigonfiamento sulla faccia superiore, senza bordi definiti	Cilindro appiattito (piatto), di forma regolare, con rigonfiamento laterale non pronunciato o inesistente e assenza di spigoli
Crosta	Liscia e semi-molle	Da liscia a leggermente rugosa e di consistenza da dura a extra dura
Peso	Da 0,5 a 1,7 kg	Da 0,7 a 1,2 kg
Diametro	Da 9 a 20 cm	Da 11 a 20 cm
Altezza	Da 4 a 6 cm	Da 3 a 6 cm
Struttura	Chiusa, mediamente morbida, deformabile al taglio, ben compatta, cremosa e fondente, con occhiatura scarsa o assente	Chiusa o con pochi occhi, pasta leggermente friabile e secca, fondente
Colore	Bianco o leggermente paglierino	Da paglierino a aranciato/leggermente castano, con una colorazione che va accentuandosi dai bordi verso il centro
Caratteristiche organolettiche	Sapore dolce, netto e leggermente acidulo	Sapore gradevole e persistente, netto, da forte a leggermente forte e appena piccante/salato
Proteine	Fra il 26 e il 33 %	Fra il 36 e il 43 %
Grassi	Fra il 45 e il 60 %	> 60 %
Umidità	Fra il 61 e il 69 %	Fra il 49 e il 56 %
Ceneri	Fra il 5 e il 6,5 %	Fra il 7 e l'8 %

[1] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime utilizzate sono esclusivamente le seguenti:

— latte di pecora puro crudo, ottenuto dalla mungitura di pecore di razza Bordaleira Serra da Estrela e/o Churra Mondegueira, prodotto nella zona geografica delimitata. Le condizioni di allevamento e di alimentazione degli animali sono oggetto di regole precise,

— sale alimentare,

— coagulante di origine vegetale, ossia il cardo (*Cynara cardunculus,* L).

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Sono autorizzati soltanto sistemi di produzione estensiva o semi-estensiva e l'allevamento all'aperto risulta essere il più praticato. Gli animali brucano nell'area che presenta una vegetazione caratteristica e spontanea, che va da pinete e selve a praterie. La transumanza è una pratica comune e consiste nel far spostare gli animali verso altre distese (o pascoli) situate nella stessa area geografica, in base ai periodi dell'anno e alle disponibilità alimentari. La coltivazione di altre specie vegetali e foraggere è una pratica consueta nella regione e serve da complemento alimentare per gli ovini regionali, nei periodi in cui le risorse alimentari sono più scarse. Tuttavia, e soltanto in casi di condizioni pedoclimatiche estreme (per esempio neve o siccità), è possibile ricorrere ad alimenti semplici o complessi, principalmente all'inizio e alla fine del periodo di gestazione o nel pieno della fase di lattazione, in modo da rafforzare il regime alimentare. L'utilizzo di questi alimenti è sottoposto all'autorizzazione dell'associazione dei produttori ed è controllato, in termini sia di quantità sia di qualità, dall'organismo di certificazione.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Considerato che gli animali devono avere un'origine genetica e territoriale certificata, che la loro alimentazione è basata su regole rigide riguardanti la quantità e la qualità del pascolo, che l'ambiente è determinante per ottenere un latte e un formaggio dalle caratteristiche richieste, che tutte le fasi sono soggette a monitoraggio obbligatorio sia per la tracciabilità del prodotto sia per le caratteristiche organolettiche del prodotto finale e che le fasi di fabbricazione e di stagionatura del formaggio sono operazioni delicate sia dal punto di vista della tracciabilità che dell'autenticità, dell'igiene e delle qualità organolettiche del prodotto finale, tutte le fasi di produzione del «Queijo Serra da Estrela» devono svolgersi nell'area geografica definita al punto 4, dalla nascita degli animali fino al condizionamento del formaggio, qualunque sia il tipo di presentazione commerciale.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura e confezionamento*

Dato che il «Queijo Serra da Estrela» è un prodotto vivo la cui evoluzione prosegue anche dopo le operazioni di conservazione, di taglio e di condizionamento, tali operazioni possono essere eseguite solo nella regione di origine, tenuto conto della necessità di:

— garantire la genuinità e le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche che definiscono la qualità particolare di questi formaggi — attributi che solo i produttori, gli abitanti locali ed i consumatori abituali sono in grado di riconoscere,

— valutare le caratteristiche qualitative di ciascun formaggio, singolarmente, prima di sottoporlo alle operazioni di cui sopra,

— far sì che il formaggio, anche dopo essere stato tagliato, mantenga la burrosità tipica. A tal fine è decisivo selezionare i formaggi che presentano un grado di maturazione adeguato al momento di effettuare l'operazione,

— far sì che, nel caso del formaggio stagionato, le fette presentino la consistenza desiderata, senza sbriciolarsi. A tal fine è determinante la scelta dei formaggi che presentano le caratteristiche appropriate di sapore e di consistenza nel momento esatto della fase di maturazione in cui è opportuno procedere al taglio,

— garantire il mantenimento della reputazione secolare del prodotto e fare in modo che essa non sia usurpata e che il consumatore non venga indotto in errore,

— garantire il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie del prodotto nel tempo e nel corso delle diverse operazioni,

— garantire un controllo adeguato delle operazioni, conformemente agli obblighi normativi,

— assicurare la tracciabilità fra ciascuna forma o porzione di formaggio, gli impianti di produzione e le aziende agricole, in modo da garantire l'origine geografica del prodotto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Oltre alle diciture obbligatorie imposte dalla normativa generale, occorre apporre obbligatoriamente:

— la dicitura «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — Denominazione di origine protetta» o la stessa dicitura accompagnata dall'aggettivo «VELHO» per i formaggi la cui stagionatura supera i 120 giorni,

— il marchio di certificazione che riporti il nome del prodotto, il nome dell'organismo di controllo e di certificazione e il numero di serie che consente la tracciabilità del prodotto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area geografica è circoscritta ai comuni di Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e alle *freguesias* di Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde, al comune di Aguiar da Beira, alle *freguesias* di Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva, al comune di Arganil, alle *freguesias* di Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos, al comune di Covilhã, alle *freguesias* di 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 e Vila Soeiro, al comune di Guarda, alle *freguesias* di Midões, Póvoa de Midões e Vila Nova de Oliveirinha, al comune di Tábua, alle *freguesias* di Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda e Tondela, al comune di Tondela, alle *freguesias* di Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, al comune di Trancoso e alle *freguesias* di Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa, e al comune di Viseu.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

In tutta la regione del grande altipiano della Beira le condizioni agroclimatiche si traducono in inverni rigidi, piovosi e prolungati, accompagnati talvolta da precipitazioni nevose, ed in estati calde e asciutte.

Oltre al suddetto strato arboreo, in questa regione è presente uno strato arbustivo ed erbaceo che costituisce il regime alimentare degli animali al pascolo. All'interno di quest'ultimo strato sono presenti soprattutto boscaglia [eriche, ulex (ginestrone), cytisus (ginestre) e geniste (ginestre selvatiche o *genistas purgans*)]. I pascoli naturali sono costituiti da graminacee perenni spontanee e i pascoli seminati sono composti fondamentalmente da trifoglio bianco e trifogli sotterranei. Per quanto riguarda i fiori, a predominare sono le specie acidofile, costituite principalmente da graminacee e leguminose resistenti al freddo, all'acidità e alla scarsa fertilità del terreno. Le coltivazioni foraggere più praticate sono essenzialmente: l'avena, la segale, il mais, il sorgo da foraggio e l'erba paludosa o il loglio annuale.

La regione è il luogo d'origine delle due razze utilizzate esclusivamente per la produzione di questo formaggio: la «Bordaleira Serra da Estrela» e la «Churra Mondegueira». Da diversi secoli, gli animali traggono il massimo beneficio dai pascoli magri presenti in questa regione.

5.2. *Specificità del prodotto*

Frutto delle conoscenze dei suoi produttori, il «Queijo Serra da Estrela» è ottenuto esclusivamente da latte crudo, con il cardo utilizzato come coagulante naturale.

Alla luce delle condizioni descritte finora, il «Queijo Serra da Estrela» presenta caratteristiche ben precise. Si presenta sotto forma di cilindro appiattito, regolare, caratterizzato da un leggero rigonfiamento laterale sulla faccia superiore e sprovvisto di bordi ben definiti, con una crosta liscia e semi-molle e una struttura chiusa, mediamente morbida, deformabile al taglio, compatta, cremosa e fondente, talvolta cosparsa di qualche occhio e di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è dolce, netto e leggermente acidulo. Queste caratteristiche si accentuano naturalmente con la stagionatura dando origine al «Queijo Serra da Estrela» Velho, che si presenta come segue: crosta da liscia a leggermente rugosa, consistenza da dura a extra-dura, struttura chiusa o con qualche occhio, massa leggermente friabile e secca, fondente, colore da giallo scuro a aranciato che si sviluppa dai bordi verso il centro e sapore gradevole e persistente, netto, da marcato a leggermente marcato e un po' piccante/salato.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le condizioni pedoclimatiche della regione della Serra da Estrela permettono innanzitutto lo sviluppo dell'attività agricola e forestale e una delle attività principali è la produzione di ovini delle razze locali «Bordaleira Serra da Estrela» e «Churra Mondegueira», la cui produzione di latte è impiegata per la fabbricazione dei formaggi (anche cremosi, come il requeijão) così rinomati della Serra da Estrela, dal colore, aroma, sapore e struttura particolari.

La regione e i formaggi ivi prodotti erano già citati in testi scritti da autori romani. I formaggi erano citati anche come alimenti di prim'ordine a bordo delle caravelle delle grandi scoperte o nelle opere teatrali del XVI secolo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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