KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 562/2013

2013 m. birželio 14 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Queijo Serra da Estrela* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) 2013 m. sausio 3 d. įsigaliojo Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012. Juo buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([2]);

(2) remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Portugalijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos *Queijo Serra da Estrela*, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 ([3]), iš dalies pakeistu Reglamentu (EB) Nr. 197/2008 ([4]), specifikacijos pakeitimo paraišką;

(3) paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją. Prašoma leisti pardavinėti *Queijo Serra da Estrela* mažesniu formatu (0,5 kg). Todėl nuo 11 cm iki 9 cm sumažinamas mažiausias sūrio skersmuo. Siekiant pagerinti produkto atsekamumą, prašoma nustatyti, kad būtų reikalaujama sūrį žymėti numeruota kazeino žyma;

(4) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Kadangi pakeitimas nereikšmingas, Komisija gali jį patvirtinti netaikydama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Queijo Serra da Estrela* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Bendrasis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. birželio 14 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOŞ
Komisijos narys

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
([3]) OL L 148, 1996 6 21, p. 1.
([4]) OL L 59, 2008 3 4, p. 8.

I PRIEDAS

Patvirtinamas toks saugomos kilmės vietos nuorodos *Queijo Serra da Estrela* specifikacijos pakeitimas:

Produkto aprašymas. Prašoma leisti pardavinėti *Queijo Serra da Estrela* mažesniu formatu (0,5 kg) – tai mažiausias dydis, kai išsaugomos būdingos organoleptinės savybės. Todėl nuo 11 cm iki 9 cm sumažinamas sūrio skersmuo.

Kilmės įrodymas. Siekiant pagerinti produkto atsekamumą, patvirtinti kilmės regioną ir nustatytį ryšį tarp kiekvienos gautos visada specifikacijos reikalavimus atitinkančios pieno partijos ir kiekvienos pagamintos „Queijo Serra da Estrela“ partijos, prašoma nustatyti, kad būtų reikalaujama sūrį žymėti numeruota kazeino žyma.

Kazeino žymų modelį patvirtina gamintojų grupė; ji jas išduoda visiems suinteresuotiems gamintojams be diskriminacijos taip, kad nebūtų įmanoma suklastoti numerio ar serijos. Žymų negalima perkelti nuo vieno sūrio ant kito, nuimtos jos tampa netinkamos naudoti.

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

EB Nr. PT-PDO-0217–0213–17.01.2011

SGN ( ) SKVN (X)

1. **Pavadinimas**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Sūris gaunamas lėtai nuvarvinant rūgusį pieną po gryno šviežio *Bordaleira Serra da Estrela* arba *Churra Mondegueira* veislių avių pieno koaguliacijos dygiuoju artišoku (*Cynara cardunculus*, L). „Queijo Serra da Estrela“ brandinimo laikas yra ne trumpesnis kaip 30 dienų. Jei brandinimas trunka ne mažiau kaip 120 dienų, prie pavadinimo „Queijo Serra da Estrela“ pridedama „Velho“ (subrandintas).

Pagrindinės produkto savybės yra tokios:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (subrandintas)
Forma ir konsistencija	Suplotas (plokščias) cilindras, taisyklingas, šonuose išsipūtęs ir šiek tiek išsipūtęs viršutinėje pusėje, be tikslių kraštų	Suplotas (plokščias) cilindras, taisyklingas, šonuose nežymiai išsipūtęs, išsipūtimo beveik nematyti, be briaunų
Pluta	Lygi ir pusiau minkšta	Nuo lygios iki šiek tiek raukšlėtos, konsistencija nuo kietos iki labai kietos
Svoris	0,5–1,7 kg	0,7–1,2 kg
Skersmuo	9–20 cm	11–20 cm
Aukštis	4–6 cm	3–6 cm
Tekstūra	Vientisa, vidutiniškai minkšta, deformuojasi pjaustant, labai kompaktiška, kreminė ir tiršta, neakyta arba šiek tiek akyta	Vientisa arba šiek tiek akyta, masė šiek tiek trapi ir sausa, tiršta
Spalva	Balta ar šviesiai gelsva	Nuo gelsvos iki oranžinės ar rusvos, spalva kinta nuo krašto link centro
Juslinės savybės	Skonis švelnus, be pašalinių prieskonių ir šiek tiek rūgštokas	Malonus ir ilgai išliekantis skonis, be pašalinių prieskonių, nuo stipraus iki šiek tiek stiproko ir šiek tiek aštrus arba sūrus
Baltymai	26–33 %	36–43 %
Riebalai	45–60 %	> 60 %
Drėgnis	61–69 %	49–56 %
Pelenai	5–6,5 %	7–8 %

[1] Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Naudojamos vien tik šios žaliavos:

— grynas žalias *Bordaleira Serra da Estrela* ir (arba) *Churra Mondegueira* veislių avių pienas, pamelžtas nustatytoje geografinėje vietovėje. Gyvulių auginimo ir šėrimo sąlygas reglamentuoja aiškios taisyklės,

— valgomoji druska,

— dygusis artišokas (*Cynara cardunculus*, L), augalinės kilmės koaguliantas.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

Galima naudoti tik ekstensyvias ar pusiau ekstensyvias sistemas; labiausiai paplitęs auginimas atvirame ore. Gyvuliai ganosi vietovėje, kur auga būdingi ir nesėjami augalai – pušys, krūmai, pievos. Paplitusi gyvulių perginos praktika, kai gyvuliai perginami į kitas tos pačios geografinės vietovės zonas ar ganyklas priklausomai nuo metų laiko ir esamų išteklių. Regione įprasta auginti ganyklų žolę ir pašarus; jie regiono avims tiekiami kaip maisto papildai laikotarpiais, kai trūksta pašaro. Tačiau susidarius išskirtinėms klimato sąlygoms (sniegas, sausra), siekiant papildyti racioną galima naudoti paprastus ar kombinuotuosius pašarus, paprastai nėštumo laikotarpio pradžioje ir pabaigoje, ar per intensyviausios laktacijos laikotarpį. Tokių pašarų naudojimui leidimą duoda gamintojų grupė, o jų kiekį ir kokybę tikrina sertifikavimo įstaiga.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kadangi genetinė ir teritorinė gyvulių kilmė turi būti sertifikuota, o jų mityba reglamentuojama griežtomis ganyklų kiekybės ir kokybės taisyklėmis, kadangi aplinka turi lemiamą įtaką, kad pienas ir sūris turėtų reikiamas savybes, kadangi visi etapai prižiūrimi siekiant užtikrinti atsekamumą ir organoleptines galutinio produkto savybes, o sūrio gamybos ir brandinimo etapai yra sudėtingos operacijos tiek atsekamumo, tiek autentiškumo ir galutinio produkto higienos bei juslinių savybių požiūriu, visi „Queijo Serra da Estrela“ gamybos etapai, nuo pat gyvulių atsivedimo iki sūrio pakavimo nepriklausomai nuo pateikimo prekybai tipo, turi vykti 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kadangi *Queijo Serra da Estrela* yra gyvas produktas, jis vystosi net jį užkonservavus, supjausčius ir supakavus, tad šias operacijas reikia atlikti tik kilmės regione, nes būtina:

— užtikrinti autentiškumą ir fizines, chemines ir organoleptines savybes, kurios lemia ypatingą šių sūrių kokybę, o jų savybes gali atpažinti tik gamintojai, vietiniai gyventojai ir nuolatinai vartotojai,

— vertinti kiekvieno sūrio kokybines savybes atskirai prieš pradedant jiems taikyti bet kurią iš minėtų operacijų,

— sudaryti sąlygas, kad net supjaustytas sūris išsaugotų produktui būdingą riebumą, o tam tikslui būtina atrinkti sūrius, kurie yra pasiekę tinkamą brendimo laipsnį tuo metu, kai jam taikoma atitinkama operacija,

— sudaryti sąlygas, kad, *queijo velho* atveju, atpjauti gabalai būtų tinkamos konsistencijos, netrupėtų, o tam tikslui reikia atrinkti sūrius, turinčius tinkamas skonines ir konsistencijos savybes tuo brendimo metu, kuriuo galima pradėti juos pjaustyti,

— užtikrinti, kad būtų išlaikyta per amžius įgyta produkto reputacija, kad ji nebūtų pasisavinta ir kad vartotojas nebūtų klaidinamas,

— užtikrinti, kad visada būtų laikomasi produkto higienos ir sanitarijos reikalavimų atliekant įvairias operacijas,

— užtikrinti, kad operacijos būtų tinkamai prižiūrimos laikantis reikalavimų,

— užtikrinti kiekvieno sūrio ar jo dalių atsekamumą iki gamybos įrenginių ir ūkių, kad būtų užtikrinta geografinė produkto kilmė.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Be pagal bendruosius teisės aktus privalomų nuorodų, turi būti naudojami:

— įrašas „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida“ arba minėtas įrašas ir pažyminys „VELHO“ sūrių, kurie brandinti ilgiau nei 120 dienų, atveju,

— sertifikavimo ženklas, ant kurio nurodytas produkto pavadinimas, kontrolės ir sertifikavimo įstaigos pavadinimas ir serijos numeris, pagal kurį galima atsekti produktą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

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

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Visas regionas išsidėstęs ant didžiulės Beira regiono plynaukštės, kuriai būdingos tokios agroklimatinės sąlygos: šaltos, lietingos ir ilgos žiemos, kartais būna ir sniego, bei šiltos ir sausos vasaros.

Be jau minėtų miškingų plotų regione yra krūmynų ir žolingų vietovių; jose esama besiganantiems gyvuliams reikalingo maisto. Žolinius augalus daugiausia sudaro krūmynai [erikos, dygliakrūmiai, raipstai ir prožirniai (*genistas purgans*)]. Natūraliose ganyklose savaime auga daugiametės varpinės žolės, o kultūrinėse ganyklose auga baltieji ir gulsčiastiebiai dobilai. Gėlės daugiausia acidofilinių rūšių, kurios yra vyraujančios ir kurias daugiausia sudaro varpinės žolės ir ankštiniai šalčiams, rūgštingumui ir nederlingam dirvožemiui atsparūs augalai. Daugiausia auginamos šios pašarinės kultūros: avižos, rugiai, kukurūzai, pašarinis sorgas ir pelkinės žolės ar daugiametės svidrės.

Iš šio regiono kilusios abi veislės, naudojamos gaminant šį sūrį: „Bordaleira Serra da Estrela“ ir „Churra Mondegueira“. Jau kelis šimtus metų gyvuliai puikiai išnaudoja skurdžių šio regiono ganyklų išteklius.

5.2. *Produkto ypatumai*

Gamintojų patirties rezultatas „Queijo Serra da Estrela“ gaminamas vien tik iš žalio pieno, o kaip natūralus koaguliantas naudojamas dygusis artišokas.

Dėl aprašytų sąlygų „Queijo Serra da Estrela“ turi išskirtinių savybių. Sūrio forma – suplotas (plokščias) cilindras, taisyklingas, šonuose išsipūtęs ir šiek tik išsipūtęs viršutinėje pusėje, be tikslių kraštų; pluta lygi, pusiau minkšta, tekstūra vientisa, vidutiniškai minkšta, deformuojasi pjaustant, labai kompaktiška, kreminė ir tiršta, šiek tiek akyta, baltos ar blyškiai gelsvos spalvos. Skonis švelnus, be pašalinių prieskonių ir šiek tiek rūgštokas. Šios savybės natūraliai dar labiau išryškėja sūriui bręstant, kai gaunamas „Queijo Serra da Estrela“ *Velho*: jo pluta lygi ar šiek tiek raukšlėta, konsistencija – nuo kietos iki labai kietos, tekstūra vientisa arba su keletu akučių, masė šiek tiek trapi ir sausa, tiršta, spalva tamsiai geltona pereinanti į oranžinę nuo kraštų link centro, skonis malonus ir ilgai išliekantis, stiprus, aštrokas ir (arba) sūrus.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Serra da Estrela regiono dirvožemio ir klimato sąlygos leidžia vystyti žemės ūkį ir miškininkystę, o viena iš pagrindinių veiklų yra vietos veislių „Bordaleira Serra da Estrela“ ir „Churra Mondegueira“ avių veisimas; šių avių pienas naudojamas gerai žinomiems Serra da Estrela sūriams ir minkštiems sūriams (*requeijão*), turintiems išskirtinių spalvos, kvapo, skonio ir tekstūros savybių, gaminti.

Regionas ir jame pagaminti sūriai jau buvo minimi romėnų autorių tekstuose, taip pat minimi kaip išskirtinis maisto produktas didžiųjų atradėjų karavelėse ir XVI amžiaus teatro pjesėse.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

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