# IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 562/2013

## z dne 14. junija 2013

## o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Queijo Serra da Estrela (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) in zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je začela veljati 3. januarja 2013. Razveljavila in nadomestila je Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([2]).

(2) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija preučila vlogo Portugalske za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Queijo Serra da Estrela“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ([3]), kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) št. 197/2008 ([4]).

(3) Namen vloge je sprememba specifikacije. Prošnja zadeva možnost trženja sira „Queijo Serra da Estrela“ manjše teže (0,5 kg). Zato se z 11 na 9 centimetrov zmanjša tudi najmanjši premer sira. Zaprošeno je tudi, da postane vtis oštevilčene oznake iz kazeina obvezen, da bi se tako izboljšala sledljivost proizvoda.

(4) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe (EU) št. 1151/2012 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

*Člen 1*

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Queijo Serra da Estrela“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

*Člen 2*

Enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

*Člen 3*

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 14. junija 2013

*Za Komisijo*
*V imenu predsednika*
Dacian CIOLOŞ
*Član Komisije*

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

*PRILOGA I*

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Queijo Serra da Estrela“ se odobri naslednja sprememba:

Opis proizvoda: zaprošeno je, da bi bilo mogoče tržiti sir „Queijo Serra da Estrela“ manjše teže (0,5 kg), kar je najmanjša teža, ki še zagotavlja ohranitev posebnih organoleptičnih lastnosti sira. Zato se z 11 na 9 centimetrov zmanjša tudi najmanjši premer sira.

Dokazilo o poreklu: zaprošeno je, da bi bilo v sir obvezno vtisniti oštevilčeno oznako iz kazeina, s čimer bi se izboljšala sledljivost proizvoda, potrdila regija izvora in omogočila vzpostavitev povezave med posamezno pošiljko zbranega mleka, ki izpolnjuje zahteve iz specifikacije, in posamezno pošiljko proizvoda „Queijo Serra da Estrela“.

Vzorec za oznake iz kazeina potrdi združenje proizvajalcev, ki jih brez razlikovanja da na voljo vsem zainteresiranim proizvajalcem, tako da podvajanje oštevilčenja ali serije ni mogoče. Oznake ne smejo biti prenosljive in po odstranitvi postanejo neuporabne.

*PRILOGA II*

**ENOTNI DOKUMENT**

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

**„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“**

Št. ES: PT-PDO-0217-0213 – 17.1.2011

**ZGO () ZOP (X)**

1. **Ime**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke*

Sir je pridobljen s počasnim odcejanjem sirnine po sesirjenju z dodajanjem cvetja osata (*Cynara cardunculus*, L) polnomastnemu surovemu ovčjemu mleku, pridobljenemu z molžo ovac pasme Bordaleira Serra da Estrela in/ali Churra Mondegueira. Čas zorenja sira „Queijo Serra da Estrela“ je najmanj 30 dni. Sir, ki zori najmanj 120 dni, ima poleg označbe porekla „Queijo Serra da Estrela“ oznako „Velho“ (staran).

Glavne značilnosti proizvoda so naslednje:

| | Queijo Serra da Estrela | Queijo Serra da Estrela Velho (staran) |
|---|---|---|
| Oblika in trdota | Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, s stransko izbočenostjo in rahlo izbočenostjo na zgornji ploskvi, brez ostrih robov | Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, z neizrazito stransko izbočenostjo ali brez nje, brez robov |
| Skorja | Gladka in polmehka | Gladka do rahlo nagubana in trda do izrazito trda |
| Teža | Med 0,5 in 1,7 kg | Med 0,7 in 1,2 kg |
| Premer | Med 9 in 20 cm | Med 11 in 20 cm |
| Višina | Med 4 in 6 cm | Med 3 in 6 cm |
| Tekstura | Čvrsta, srednjemehka, ob razrezu spremeni obliko, dokaj kompaktna, kremasta in mazava, z malo luknjami ali brez njih | Čvrsta ali z nekaj luknjami, jedro rahlo drobljivo in suho, mazavo |
| Barva | Bela do rahlo rumenkasta | Rumenkasta do rahlo oranžna/kostanjeva, z obarvanostjo, ki je od roba proti sredini vse izrazitejša |
| Zaznavne lastnosti | Sladek, razločen in rahlo kiselkast okus | Prijeten in obstojen, razločen, močan do srednjemočan in rahlo pikanten/slan okus |
| Beljakovine | Med 26 in 33 % | Med 36 in 43 % |
| Maščobe | Med 45 in 60 % | > 60 % |
| Vlažnost | Med 61 in 69 % | Med 49 in 56 % |
| Pepel | Med 5 in 6,5 % | Med 7 in 8 % |

[1] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Kot surovine se uporabljajo izključno:

— polnomastno surovo ovčje mleko, pridobljeno na opredeljenem geografskem območju z molžo ovac pasme Bordaleira Serra da Estrela in/ali Churra Mondegueira. Pogoji reje in krmljenja so natančno določeni,

— jedilna sol,

— sirišče rastlinskega izvora, in sicer osat (*Cynara cardunculus*, L).

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Dovoljena je izključno ekstenzivna ali polekstenzivna reja, najpogosteje na prostem. Živali se pasejo na področju z značilnim samoniklim rastlinjem, vključno z borovimi gozdovi, goščavjem in travinjem. Običajna je sezonska paša, med katero se živali glede na letne čase in razpoložljivo krmo ženejo na različna področja (ali pašnike) znotraj geografskega območja. V regiji so običajne tudi druge pašne in krmne rastline, s katerimi se dopolnjuje krma lokalnih ovac v času, ko je prehrana skromnejša. Vendar pa se lahko samo v primeru izjemnih podnebnih ali talnih pogojev (na primer sneg ali suša) za okrepitev prehrane uporabljajo preprosti ali sestavljeni krmni dodatki, zlasti na začetku ali koncu brejosti ali na vrhuncu laktacije. Uporabo takšne prehrane mora odobriti združenje proizvajalcev, njeno kakovost in količino pa nadzira certifikacijski organ.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Ker morajo imeti živali potrjen genetski in teritorialni izvor, ker je njihova prehrana urejena s strogimi pravili glede količine in kakovosti paše, ker je okolje odločilnega pomena za pridobivanje mleka in sira z zahtevanimi značilnostmi, ker je treba vse faze proizvodnje spremljati zaradi sledljivosti proizvoda in končnih organoleptičnih lastnosti ter ker sta postopka izdelovanja in zorenja sira delikatna tako glede sledljivosti kot pristnosti, higiene in zaznavne lastnosti končnega proizvoda, je treba vse faze proizvajanja sira „Queijo Serra da Estrela“ izvajati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4, in sicer od rojstva živali do pakiranja sira, ne glede na obliko trženja proizvoda.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Ker je sir „Queijo Serra da Estrela“ živ proizvod, katerega razvoj se nadaljuje tudi po konzerviranju, razrezu in pakiranju, se lahko ti postopki izvajajo samo v regiji porekla, pri čemer je treba:

— zagotoviti pristnost ter fizične, kemične in organoleptične lastnosti, ki določajo posebno kakovost teh sirov – lastnosti, ki jih lahko prepoznajo samo proizvajalci, ki živijo v regiji in ki te proizvode redno uživajo,

— pred vsakim od navedenih postopkov posamično oceniti kakovost vsakega sira,

— zagotoviti, da ima sir tudi po razrezu značilno mehkost. Da to dosežemo, je odločilno, da izberemo sire, ki so do izvedbe zadevnega postopka dosegli ustrezno stopnjo zrelosti,

— zagotoviti, da imajo rezine sira „queijo velho“ želeno trdoto in se ne drobijo. Da to dosežemo, je odločilno, da izberemo sire, ki imajo na stopnji zorenja, ko je primerno izvesti razrez, ustrezne značilnosti, kar zadeva okus in trdoto,

— zagotoviti ohranitev stoletnega slovesa proizvoda ter preprečiti njegovo zlorabo in zavajanje potrošnika,

— ves čas in med izvajanjem različnih postopkov zagotoviti ohranitev higiensko-sanitarnih pogojev proizvoda,

— zagotoviti ustrezen nadzor nad postopki v skladu z zakonskimi zahtevami,

— omogočiti sledljivost med vsakim sirom ali kosom sira in proizvodnimi obrati ter kmetijskimi gospodarstvi, tako da se zagotovi geografsko poreklo proizvoda.

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Poleg obveznih navedb, ki jih nalaga splošna zakonodaja, je treba obvezno dodati:

— navedbo „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – zaščitena označba porekla“, ki jo pri sirih, ki zorijo dlje od 120 dni, spremlja še navedba „VELHO“;

— certifikacijsko oznako, na kateri so ime proizvoda, ime nadzornega in certifikacijskega organa ter serijska številka, ki omogoča sledljivost proizvoda.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

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

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Celotno območje visoke planote regije Beira, katere agroklimatske razmere se odražajo v mrzlih, deževnih in dolgotrajnih zimah, včasih s snegom, ter vročih in suhih poletjih.

Poleg že omenjene pokritosti z drevjem je v regiji tudi obilje grmovja in zelišč, s katerimi se prehranjujejo živali na paši. Med grmovjem in zelišči uspevajo predvsem grmovnice (resa, uleks, brškin in koščeničica (*genistas purgans*)). Naravne pašnike sestavlja trdoživa samorasla trava, na obdelovanih pašnikih pa prevladujeta bela in podzemna detelja. Od cvetja prevladujejo kisloljubne vrste, večinoma trava in stročnice, ki dobro prenašajo mraz, kislost in slabo rodovitnost prsti. Najpogostejše krmne rastline so oves, rž, koruza, krmni sirek in močvirska trava ali letna ljuljka.

Iz regije izvirata pasmi ovac Bordaleira Serra da Estrela in Churra Mondegueira, ki se edini uporabljata za proizvodnjo tega sira. Že stoletja živali iz skromnih pašnikov v tej regiji v največji možni meri zadovoljujejo svoje prehranske potrebe.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Sir „Queijo Serra da Estrela“ je plod znanja proizvajalcev sira, ki za izdelavo uporabljajo izključno surovo mleko, kot sirišče naravnega izvora pa osat.

Zaradi opisanih pogojev ima „Queijo Serra da Estrela“ lastnosti, ki ga razlikujejo od ostalih sirov. Ima obliko sploščenega valja pravilne oblike, z rahlo stransko izbočenostjo in na zgornji ploskvi. Je brez ostrih robov, z gladko polmehko skorjo in čvrsto srednjemehko teksturo, ki ob razrezu spremeni obliko, je kompaktna, kremasta in mazava, z malo luknjami, bele do svetlo rumene barve. Okus sira je sladek, razločen in rahlo kiselkast. Te lastnosti se med zorenjem še poudarijo, tako da ima „Queijo Serra da Estrela“ Velho naslednje lastnosti: gladka do rahlo nagubana skorja, trde do izrazito trde konsistence, tekstura je čvrsta ali z nekaj luknjami, jedro je rahlo drobljivo in suho, mazavo. Sir je temno rumene do rahlo oranžne barve, ki je od roba proti sredini vse izrazitejša. Okus je prijeten in obstojen, razločen, močan do srednjemočan in rahlo pikanten/slan.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Podnebni in talni pogoji v regiji Serra de Estrela omogočajo zlasti razvoj kmetijskih in gozdarskih dejavnosti, izmed katerih je ena glavnih reja ovac lokalnih pasem Bordaleira Serra da Estrela in Churra Mondegueira, katerih mleko se uporablja za proizvodnjo slavnega sira in kremnega sira (requeijão) iz regije Serra da Estrela z značilno barvo, aromo, okusom in teksturo.

Regija in siri, ki se v njej proizvajajo, se omenjajo že v besedilih rimskih piscev. Siri so se navajali tudi kot izbrano živilo na krovu karavel velikih odkriteljev ali v gledaliških delih iz 16. stoletja.

**Sklic na objavo specifikacije**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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