KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 562/2013

av den 14 juni 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Queijo Serra da Estrela [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Förordning (EU) nr 1151/2012 trädde i kraft den 3 januari 2013. Den upphäver och ersätter rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [2].

(2) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 granskat Portugals ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queijo Serra da Estrela”, vilken registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 [3] i dess ändrade lydelse enligt förordning (EG) nr 197/2008 [4].

(3) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen. Man ansöker om att få saluföra ”Queijo Serra da Estrela” i ett mindre format (0,5 kg). Ostens minimidiameter minskas därmed från 11 till 9 cm. Ansökan avser också att göra det obligatoriskt att märka osten med ett kaseinmärke med ett nummer, för att förbättra spårbarheten.

(4) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom det rör sig om en mindre ändring får kommissionen godkänna den utan att tillämpa det förfarande som anges i artiklarna 50–52 i förordning (EU) nr 1151/2012.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queijo Serra da Estrela” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Ett sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 14 juni 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[3] EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.
[4] EUT L 59, 4.3.2008, s. 8.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queijo Serra da Estrela” har godkänts:

Produktbeskrivning: Man ansöker om att få saluföra ”Queijo Serra da Estrela” i ett mindre format (0,5 kg), som är den minsta storlek vid vilken de särskilda organoleptiska egenskaperna kan bevaras. Ostens diameter minskas därför från 11 till 9 cm.

Bevis på ursprung: Ansökan avser att göra det obligatoriskt att märka osten med ett kaseinmärke med ett nummer, för att förbättra spårbarheten, intyga ursprungsregionen och upprätta en länk mellan varje parti mjölk som mottas, i enlighet med kraven i produktspecifikationen, och varje producerat parti ”Queijo Serra da Estrela”.

Kaseinmärkena är av den modell som godkänts av producentgruppen som utan diskriminering ställer den till alla berörda producenters förfogande, på ett sätt som omöjliggör duplicering av vare sig numrering eller serienummer. Märkena får inte överföras från en ost till en annan och blir oanvändbara om man avlägsnar dem.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

"QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

EG-nr: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Queijo Serra da Estrela"

2. **Medlemsstat eller tredje land**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ostar

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Ost som erhålls genom långsam avrinning av ostmassan, efter att oblandad råmjölk från tackor av rasen Boraleira Serra da Estrela eller rasen Churra Mondegueira fått koagulera med kardonblomman (*Cynara cardunculus*, L). Den kortaste mogningstiden för "Queijo Serra da Estrela" är 30 dagar. När osten nått minst 120 dagar får ursprungsbeteckningen "Queijo Serra da Estrela" benämningen "Velho" (lagrad).

Produkten har följande egenskaper:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (lagrad)
Form och konsistens	kort (platt), regelbunden och cylinderformad med utbuktning av sidorna, viss utbuktning av överdelen och inga avgränsade kanter	kort (platt) regelbunden och cylinderformad med liten eller ingen utbuktning av sidorna, inga kanter
Skorpa	mjuk och halvmjuk	mjuk, något rynkig och hård eller extra hård konsistens
Vikt	0,5–1,7 kg	0,7–1,2 kg
Diameter	9–20 cm	11–20 cm
Höjd	4–6 cm	3–6 cm
Textur	tät, något smörig, förlorar sin form då den snittas, väl avgränsad, krämig och jämn, med få eller inga pipor	tät eller med några pipor, något torr och smulig kropp, jämn
Färg	vit eller lätt gulaktig	gulaktig till orange/brun, blir mörkare från utsidan mot mitten
Egenskaper	mjuk, ren och något syrlig lukt	behaglig, kvardröjande, ren, stark till något stark och något kryddig/saltig lukt
Proteiner	mellan 26 och 33 %	mellan 36 och 43 %
Fetthalt	mellan 45 och 60 %	> 60 %
Fuktighet	mellan 61 och 69 %	mellan 49 och 56 %
Aska	mellan 5 och 6,5 %	mellan 7 och 8 %

[1] Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Endast följande råvaror får användas:

— Oblandad råmjölk från tackor av rasen Boraleira Serra da Estrela eller rasen Churra Mondegueira som erhållits i det avgränsade geografiska området; det finns exakta regler för djurens foder och uppfödning.

— Koksalt.

— Vegetabiliskt löpe, dvs. av kardonblomman (*Cynara cardunculus,* L).

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Endast extensiva eller halvextensiva produktionssystem är tillåtna, och utegående djur är den mest vanliga metoden. Djuren betar i ett område med inhemsk och vild vegetation som sträcker sig alltifrån tallskogar och busksnår till rena ängsmarker. Fäbodsdrift är den vanligaste metoden. Det innebär att djuren flyttas mellan olika betesområden inom samma geografiska område beroende på årstid och betesmöjligheter. Odling av andra ängs- och foderarter är vanligt i regionen, och fungerar som fodertillskott för de regionalt uppfödda fåren under perioder då det finns mindre föda. Endast vid extrema klimatförhållanden (snö eller torka till exempel) är det möjligt att använda enkla tillskottsfoder och foderblandningar, framför allt i början eller slutet av dräktighetstiden eller under laktationsperiodens höjdpunkt. Dessa foder får endast användas efter tillstånd från producentgruppen och de kontrolleras, både vad gäller kvantitet och kvalitet, av certifieringsorganet.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Eftersom djurens genetiska och geografiska ursprung måste vara certifierat och foderhållningen styrs av stränga regler för att den mjölk och ost som erhålls ska få rätt egenskaper och eftersom det sker en obligatorisk övervakning av alla faser både för spårbarhetens skull och för att slutprodukten ska få rätt organoleptiska egenskaper och då framställningen och lagringen av osten är ömtåliga faser både ur spårbarhetssynpunkt och vad gäller slutproduktens äkthet, hygienstandard och särskilda egenskaper, måste samtliga produktionsfaser för ”Queijo Serra da Estrela” äga rum i det avgränsade geografiska området enligt punkt 4, från djurens födelse fram till dess att osten förpackas, oavsett vilken presentationstyp för handeln som avses.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Eftersom ”Queijo Serra da Estrela” är en levande produkt som fortsätter att utvecklas även efter alla åtgärder för bevarande och efter det att osten snittats och paketerats, får dessa moment bara ske i ursprungsregionen, med tanke på behovet av att

— garantera produktens äkthet och de fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper som definierar dessa ostars speciella kvalitet – egenskaper som endast producenterna, de lokala invånarna och kunder som har för vana att köpa produkten är i stånd att känna igen,

— bedöma de kvalitativa egenskaperna hos varje ost enskilt, innan den blir föremål för något av ovannämnda moment,

— se till att osten, även då den snittats, behåller sin karakteristiska smörighet och jämnhet; för att detta ska vara möjligt är det avgörande att välja ostar som har den lämpliga mognadsgraden för det aktuella produktionsmomentet,

— säkerställa, då det gäller lagrad ost (”queijo velho”) att skivorna har den önskade konsistensen, och att de inte smular sig; för att detta ska vara möjligt är det avgörande att välja ostar som i den del av mogningsfasen då det är lämpligt att snitta osten också erbjuder de önskade egenskaperna vad gäller smak och konsistens,

— garantera att produktens traditionella anseende bevaras, att det inte missbrukas och att konsumenten inte missleds,

— garantera att produktens hygienstandard och att hälso- och hygienförhållandena ständigt upprätthålls, under alla moment,

— göra det möjligt att övervaka att alla moment kontrolleras på rätt sätt,

— garantera att varje hel ost eller portion går att spåra till en produktionsanläggning och ett jordbruksföretag, så att produktens geografiska ursprung går att säkerställa.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Förutom den obligatoriska ordalydelsen som lagstiftningen kräver är följande också obligatoriskt:

— ”QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning) eller samma ordalydelse åtföljd av bestämningen ”VELHO” för ostar som mognat under mer än 120 dagar.

— Kontrollmärket på vilket produktnamnet, kontroll- och certifieringsorganets namn och ett serienummer som gör det möjligt att spåra produkten anges.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

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

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Hela regionen är belägen på höglandet runt Beira, med ett jordbruksklimat som karaktäriseras av kalla, regniga och långa vintrar, ibland med snö, och av torra och heta somrar.

Förutom om det trädskikt som redan nämnts omfattar regionen ett buskskikt och ett fältskikt där betesdjuren hämtar sin föda. I det sista skiktet finner framför allt buskväxter (ericas, ulex [ärttörne], cytisus [ginst] och gullginst [*cytisus purgans*]). De naturliga betesmarkerna består av vilda, perenna grässorter och de odlade betesmarken framför allt av vitklöver och annan klöver. Bland blommorna dominerar de aciodofila arterna som framför allt består av köldresistenta gräsarter och baljväxter som klarar en sur jordmån med låg bördighet. De vanligaste odlade fodersorterna är havre, råg, majs, fodersorghum och ettårigt rajgräs.

De två raser som är de enda som får användas för framställningen av den här osten har sitt ursprung i denna region: raserna "Bordaleira Serra da Estrela" och "Churra Mondegueira". Sedan sekler tillbaka har dessa djur livnärt sig på de magra betesmarkerna i regionen.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Tack vare producenternas kunnande erhålls "Queijo Serra da Estrela" uteslutande av råmjölk, och kardonblomman används som naturligt löpe.

Till följd av de förhållanden som beskrivs ovan får "Queijo Serra da Estrela" sina mycket särskilda egenskaper. Den har formen av en regelbunden platt cylinder, markerad av en lätt lateral utbuktning på ovansidan, men har inga skarpt avgränsade kanter; skorpan är slät och själva osten halvmjuk och tät, något smörig och förlorar sin form då den snittas, den är krämig och jämn med några få eller inga pipor. Smaken är mjuk, ren och något syrlig. Dessa egenskaper accentueras naturligt allteftersom lagringen framskrider och ger till slut "Queijo Serra da Estrela" Velho som har en slät till lätt skrovlig skorpa, en hård till extra hård konsistens, är tät eller med några pipor, har en något torr och smulig kropp, är jämn, har mörkgul till orange färg som mörknar från utsidan mot mitten, och en smak som är behaglig och kvardröjande, ren, stark till något stark och något pepprig/salt.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Klimatförhållandena i regionen Serra da Estrela är framför allt förmånliga för att jord- och skogsbruk ska kunna utvecklas, och en av de viktigaste verksamheterna är uppfödningen av får av de lokala raserna "Bordaleira Serra da Estrela" och "Churra Mondegueira". Mjölken används för framställningen av de ostar och krämiga ostar (requeijão) med de särskilda egenskaper vad gäller färg, lukt, smak och konsistens och som Serra da Estrela är så känt för.

Regionen och de ostar som framställs där nämns redan i texter författade under romartiden. Ostarna beskrivs också ha varit favoritfödan ombord på de upptäcktsresandes skepp och i teaterpjäser från femtonhundratalet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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