32013R0562

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 562/2013

od 14. lipnja 2013.

o odobravanju manje izmjene specifikacije naziva upisanog u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Queijo Serra da Estrela (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući o obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 53. stavak 2. točku 2.,

budući da:

(1) Uredba (EU) br. 1151/2012 stupila je na snagu 3. siječnja 2013. Njome je stavljena izvan snage i zamijenjena Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([2]).

(2) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Portugala za odobrenje izmjena specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Queijo Serra da Estrela" registrirane u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ([3]), kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 197/2008 ([4]).

(3) Svrha zahtjeva je izmjena specifikacije. Portugal traži mogućnost da se sir „Queijo Serra da Estrela" stavlja na tržište u manjem obliku (0,5 kg). Minimalni bi promjer sira prema tome trebalo smanjiti s 11 na 9 cm. Portugal isto tako traži da stavljanje kazeinske brojčane oznake postane obvezno kako bi se poboljšala sljedivost proizvoda.

(4) Komisija je razmotrila te izmjene i zaključila da su opravdane. Budući da se radi o manjoj izmjeni, Komisija je može usvojiti bez primjene postupka utvrđenog u člancima od 50. do 52. Uredbe (EU) br. 1151/2012,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija zaštićene oznake izvornosti „Queijo Serra da Estrela" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadrži jedinstvenu deklaraciju u kojoj su navedene glavne točke iz specifikacije.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. lipnja 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

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

PRILOG I.

U specifikaciji zaštićene oznake izvornosti „Queijo Serra da Estrela” odobrava se sljedeća izmjena:

Opis proizvoda: Portugal traži mogućnost da se sir „Queijo Serra da Estrela” stavlja na tržište u manjem obliku, od 0,5 kg, što je minimalna veličina koja je potrebna da bi se očuvala njegova specifična senzorska svojstva. Minimalni bi promjer sira prema tome trebalo smanjiti s 11 na 9 cm.

Dokaz o podrijetlu: Portugal traži da stavljanje kazeinske brojčane oznake postane obvezno kako bi se poboljšala sljedivost proizvoda, da se potvrdi regija podrijetla i uspostavi veza između svake dostavljene šarže mlijeka, uvijek u skladu sa zahtjevima iz specifikacija, i svake proizvedene šarže sira „Queijo Serra da Estrela”.

Kazeinske oznake moraju slijediti obrazac koji odobri skupina proizvođača, koja ih bez diskriminacije daje na raspolaganje svim zainteresiranim proizvođačima, kako bi se izbjeglo dupliciranje navedenih brojeva ili serija. Te se oznake ne smiju prenositi s jednog sira na drugi i postaju neuporabljive kada se skinu.

PRILOG II.

JEDINSTVENA DEKLARACIJA

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

EZ br: PT-PDO-0217-0213 – 17.1.2011.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv**

„Queijo Serra Da Estrela"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3 Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Sir dobiven sporim cijeđenjem gruša nakon koagulacije nepatvorenog sirovog ovčjeg mlijeka dobivenog od ovaca pasmina Bordaleira Serra da Estrela i/ili Churra Mondegueira, uz korištenje cvijeta karda (*Cynara cardunculus*, L) kao sirila. Minimalno vrijeme zrenja za sir „Queijo Serra Da Estrela" je 30 dana. Kada sir sazrijeva najmanje 120 dana, uz zaštićenu oznaku izvornosti „Queijo Serra da Estrela" dobiva i oznaku „Velho" (zreo).

Glavne značajke proizvoda su sljedeće:

	„Queijo Serra da Estrela"	„Queijo Serra da Estrela" „Velho" (zreo)
Oblik i konzistencija	Nizak (plosnat), pravilnog cilindričnog oblika s ispupčenom pobočnom stranom i s nešto ispupčenja na gornjoj strani, bez definiranog ruba	Nizak (plosnat), pravilnog cilindričnog oblika, s blago ispupčenom ili ravnom pobočnom plohom i bez rubova
Kora	Glatka i polumeka	Glatka do blago naborana i tvrda do izrazito tvrda
Masa	Između 0,5 i 1,7 kg	0,7 do 1,2 kg
Promjer	9 do 20 cm	11 do 20 cm
Visina	4 do 6 cm	3 do 6 cm
Tekstura	Zatvorena, pomalo poput maslaca, po razrezu gubi oblik, dobro povezana, kremasta i glatka, s malo sirnih rupica ili bez njih	Zatvorena ili s nešto sirnih rupica, pomalo suho drobljivo sirno tijesto, glatka
Boja	Bijela ili blago žućkasta	Žućkasta do narančasta/svjetlo smeđa, sve tamnija od vanjskog ruba prema sredini
Senzorna svojstva	Gladak, čist i blago kiselkast buke	Ugodan, postojan, čist, jak do blag i blago pikantan/slan buke
Bjelančevine	26 do 33 %	36 do 43 %
Masti	45 do 60 %	> 60 %
Vlaga	61 do 69 %	49 do 56 %
Pepeo	5 to 6,5 %	7 to 8 %

[1] Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Koriste se isključivo sljedeće sirovine:

— nepatvoreno sirovo ovčje mlijeko dobiveno od ovaca pasmina Bordaleira Serra da Estrela i/ili Churra Mondegueira, na definiranom zemljopisnom području. Uvjeti uzgoja i prehrane životinja podliježu posebnim pravilima;

— jestiva sol,

— cvijet karda (*Cynara cardunculus,* L), biljno sirilo.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

Budući da je uzgoj na otvorenom najčešće primjenjivana metoda, dozvoljeni su samo ekstenzivni ili poluekstenzivni sustavi. Životinje pasu na području s karakterističnom divljom vegetacijom koja uključuje borove šume, šikare i livade. Redovito se primjenjuje sezonska ispaša (transhumanca), pri čemu se životinje sele u druge zone (ili na druge pašnjake) smještene unutar istog zemljopisnog područja (ovisno o godišnjem dobu i raspoloživoj hrani za životinje). U toj se regiji obično uzgajaju i druge biljne vrste za ispašu i krmne biljke koje se koriste za dopunsku hranidbu lokalnih ovaca tijekom razdoblja kada za njih ima manje raspoložive hrane. Međutim, čista ili kombinirana hrana za životinje smije se koristiti kao dopuna u prehrani životinja samo u slučaju ekstremnih klimatskih uvjeta ili stanja tla (na primjer snijeg ili suša), uglavnom na početku i kraju razdoblja gestacije ili na vrhuncu razdoblja laktacije. Uporabu te dopunske hrane za životinje mora odobriti skupina proizvođača, a certifikacijsko tijelo je kontrolira s obzirom na kvalitetu i kvantitetu.

3.5. *Specifične faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

S obzirom da životinje moraju imati potvrđeno genetsko ili teritorijalno podrijetlo, da se njihovom ishranom upravlja prema strogim pravilima u pogledu kvalitete i količine, da je prirodno okruženje ključno za dobivanje mlijeka i sira traženih svojstava, da se sve faze proizvodnje redovito nadziru radi sljedivosti proizvoda kao i zbog organoleptičkih svojstava konačnog proizvoda te da su postupci proizvodnje i zrenja vrlo osjetljivi s obzirom na sljedivost i autentičnost, higijenu i senzorska svojstva konačnog proizvoda, sve faze proizvodnje sira „Queijo Serra da Estrela" moraju se odvijati na zemljopisnom području definiranom u točki 4., od rođenja životinja do pakiranja sira, bez obzira na to koji se oblik komercijalne prezentacije koristi.

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

Budući da je sir „Queijo Serra da Estrela" živi proizvod koji se nastavlja razvijati čak i nakon konzerviranja, rezanja i pakiranja, ti se postupci smiju provoditi samo u regiji podrijetla, s obzirom na to da treba:

— jamčiti autentičnost proizvoda i fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva koja određuju posebnu kvalitetu tih sireva – atribute koje mogu prepoznati samo proizvođači koji žive u regiji i redovito konzumiraju te proizvode,

— procijeniti kvalitetu svakog pojedinog sira prije nego što ga se podvrgne bilo kojem od gore spomenutih postupaka,

— osigurati da sir čak i nakon rezanja ostane karakteristično kremast. Da bi se to postiglo, kod izvođenja odgovarajućeg postupka neophodno je odabrati sireve koji su dovoljno zreli,

— osigurati da narezane kriške sira „queijo velho" imaju zahtijevanu konzistenciju, koja uključuje mrvljivost. Da bi se to postiglo, neophodno je odabrati sireve koji imaju odgovarajući buke i konzistenciju u fazi zrenja, kada je prikladno vrijeme za razrez sira,

— jamčiti da je sačuvan tradicionalan ugled proizvoda, da se ne radi o imitaciji i da se potrošači ne obmanjuju,

— jamčiti da se tijekom različitih postupaka stalno održavaju zdravstveno-higijenski uvjeti koji se primjenjuju na proizvod,

— omogućiti pravilno praćenje postupaka u skladu s regulatornim zahtjevima,

— jamčiti da je svaki sir ili njegov dio sljediv do proizvodnog pogona i do poljoprivrednoga gospodarstva, čime se jamči zemljopisno podrijetlo proizvoda.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Osim obveznog teksta koji nalaže zakon, obvezno treba dodati sljedeće:

— riječi „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – zaštićena oznaka izvornosti", dopunjene oznakom „VELHO" za sireve čije zrenje traje duže od 120 dana,

— certifikacijsku oznaku na kojoj su navedeni naziv proizvoda, naziv nadzorno-certifikacijskog tijela i serijski broj koji omogućuje sljedivost proizvoda.

4. **Sažeti opis zemljopisnog područja**

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

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Specifičnost zemljopisnog područja*

Cijela regija smještena je na visoravni Beira, gdje vladaju poljoprivredno-klimatski uvjeti koje karakteriziraju duge hladne i kišovite zime s povremenim snijegom i vruća, suha ljeta.

Osim ranije spomenutih površina pokrivenih drvećem, ova regija sadrži površine pokrivene grmljem i travama od kojih se sastoji prehrana životinja na ispaši. To se bilje uglavnom sastoji od grmolikih biljaka (erike (biljke iz porodice vrijesova, lat. *Ericaceae*), uleks (štipavac, lat. *Ulex*), zanovjet (žučica, žukica, lat. *Cytisus*) i žutilovke (*Genistae*) (divlje žučice ili biljke vrste *Genista purgans*)). Prirodni pašnjaci sastoje se od višegodišnjih trava, a kultivirana krma uglavnom se sastoji od bijele djeteline i podzemne djeteline. Od cvijeća prevladavaju acidofilne vrste i one se uglavnom sastoje od trava i mahunarki koje dobro podnose hladnoću i kisela tla niske plodnosti. Najčešće korištene krmne kulture uglavnom su sljedeće: zob, raž, kukuruz, krmni sirak i barska trava ili jednogodišnji ljulj.

U toj se regiji uzgajaju dvije domaće pasmine ovaca, „Bordaleira Serra da Estrela" i „Churra Mondegueira", koje se jedine koriste za proizvodnju ovog sira. Grubi pašnjaci u toj regiji već se stoljećima iskorištavaju za prehranu životinja.

5.2. *Specifičnost proizvoda*

Zahvaljujući znanju i iskustvu proizvođača, sir „Queijo Serrada Estrela" dobiva se isključivo iz sirovog mlijeka, uz korištenje cvijeta kardana kao prirodnog sirila.

„Queijo Serrada Estrela" ima osebujna svojstva zbog gore opisanih uvjeta proizvodnje. Prodaje se u obliku plosnatog pravilnog cilindra, s bočnom stranom koja je blago izbočena na gornjoj površini, bez definiranog ruba, s glatkom, polumekom korom i zatvorenom teksturom koja pomalo liči na teksturu maslaca, koji po razrezu gubi oblik. Dobro je povezan, kremast i gladak, ponekad sadrži rijetko raspoređene bijele ili žućkaste sirne oči. Ima gladak, čist i blago kiselkast buke. Ta se svojstva prirodno pojačavaju tijekom zrenja, da bi se na kraju dobio proizvod „Queijo Serrada Estrela" Velho, koji se može opisati kako slijedi: kora glatka do blago hrapava, konzistencija tvrda do izrazito tvrda, tekstura zatvorena ili s rijetko raspoređenim sirnim očima, sirno tijesto suho, malo drobljivo, glatko, tamno žute do narančaste boje koja je od vanjskog rube prema sredini sve tamnija; buke ugodan, postojan, čist, jak do srednje jak ili blago pikantan/slan.

5.3. *Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja s kvalitetom ili svojstvima proizvoda (za ZOI) odnosno sa specifičnom kvalitetom, ugledom ili nekom drugom značajkom proizvoda (za ZOZP)*

Klimatski uvjeti i kvaliteta tla u regiji Serra da Estrela omogućuju razvoj poljoprivrednih i šumarskih djelatnosti, pri čemu je jedna od glavnih djelatnosti uzgoj ovaca lokalnih pasmina „Bordaleira Serra da Estrela" i „Churra Mondegueria". Njihovo se mlijeko koristi za izradu poznatih sireva i kremastih sireva (requeijão) Serra da Estrela, koji imaju osebujna svojstva s obzirom na boju, miris, buke i teksturu.

Navedena regija i sirevi koji se u njoj proizvode spominju se već u tekstovima rimskih autora. Ti su sirevi opisani i kao namirnica odabrana za prehranu na brodovima u doba otkrića te se spominju u kazališnim djelima 16. stoljeća.

Uputa na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

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