

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 562/2013**z dnia 14 czerwca 2013 r.****zawierające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Queijo Serra da Estrela (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 weszło w życie dnia 3 stycznia 2013 r. Wymienione rozporządzenie uchyliło i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja przeanalizowała wniosek Portugalii w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Queijo Serra da Estrela”, zarejestrowany na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96⁽³⁾ zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 197/2008⁽⁴⁾.
- (3) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji. Portugalia występuje z wnioskiem o umożliwienie wprowadzenia do obrotu sera „Queijo Serra da Estrela”

o mniejszej wielkości (0,5 kg). W konsekwencji średnica minimalna sera zostaje zmniejszona z 11 do 9 cm. Portugalia występuje również z wnioskiem o obowiązkowe umieszczanie znaku kazeinowego, opatrzonego numerem, w celu umożliwienia poprawy identyfikowalności produktu.

- (4) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Jako że zmiana jest nieznaczną, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Queijo Serra da Estrela” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 czerwca 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.⁽⁴⁾ Dz.U. L 59 z 4.3.2008, s. 8.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Queijo Serra da Estrela” zatwierdza się następującą zmianę:

Opis produktu: Portugalia występuje z wnioskiem o umożliwienie wprowadzenia do obrotu „Queijo Serra da Estrela” o mniejszej wielkości (0,5 kg), stanowiącej minimalną wielkość wymaganą w celu zachowania szczególnych właściwości organoleptycznych. W konsekwencji średnica sera zostaje zmniejszona z 11 do 9 cm.

Dowód pochodzenia: Portugalia występuje z wnioskiem o obowiązkowe umieszczenie znaku kazeinowego, opatrzonego numerem, w celu umożliwienia poprawy identyfikowalności produktu, potwierdzenia regionu pochodzenia i ustalenia związku między każdą partią otrzymanego mleka, zgodnego ze stałymi wymogami specyfikacji, a każdą partią wyprodukowanego sera „Queijo Serra da Estrela”.

Znaki kazeinowe są zgodne ze wzorem zatwierdzonym przez grupę producentów, która udostępnia je wszystkim zainteresowanym producentom w sposób niedyskryminacyjny, aby zapobiec ewentualnemu zdublowaniu numeracji lub serii. Znaki nie mogą być przenoszone z jednego sera na drugi i stają się bezużyteczne w przypadku ich usunięcia.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA”

Nr WE: PT-PDO-0217-0213 – 17.1.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Queijo Serra da Estrela”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser uzyskany w wyniku powolnego odcedzania gęstwy serowej, po koagulacji przy użyciu karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus*, L), czystego surowego mleka owczego otrzymanego z udoju owiec rasy *Bordaleira Serra da Estrela* lub *Churra Mondégueira*. Minimalny okres dojrzewania „Queijo Serra da Estrela” wynosi 30 dni. Nazwa pochodzenia sera „Queijo Serra da Estrela”, którego dojrzewanie trwa przynajmniej 120 dni, uzyskuje określenie „Velho” (dojrzały).

Główne właściwości produktu są następujące:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (dojrzały)
Kształt i konsystencja	Sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem po bokach i lekkim wybrzuszeniem na górnej powierzchni, bez wyraźnych krawędzi	Sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z niewielkim wybrzuszeniem po bokach lub bez wybrzuszenia, nieposiadający krawędzi
Skórka	Gładka i półmiękka	Od gładkiej do lekko pomarszczonej i o konsystencji od twardej do bardzo twardej
Masa	między 0,5 a 1,7 kg	od 0,7 do 1,2 kg
Średnica	od 9 do 20 cm	od 11 do 20 cm
Wysokość	od 4 do 6 cm	od 3 do 6 cm
Tekstura	Zamknięta, średnio elastyczna, zmieniająca kształt podczas krojenia, mocno zwarta, kremowa i aksamitna, bez dziur lub z niewielką ilością dziur	Zamknięta lub z kilkoma dziurami, mięsz lekko kruchy i suchy, aksamitny
Kolor	Biały lub lekko żółtawy	Od żółtawego do pomarańczowego/ lekko brązowego, ciemniejący od brzegów w stronę środka
Właściwości sensoryczne	Smak słodki, zdecydowany i lekko kwaśny	Smak przyjemny i trwały, zdecydowany, silny do lekko zaznaczonego i lekko pikantnego/słonego
Białka	od 26 do 33 %	od 36 do 43 %
Tłuszcze	od 45 do 60 %	> 60 %
Wilgotność	od 61 do 69 %	od 49 do 56 %
Popiół	od 5 do 6,5 %	od 7 do 8 %

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Wykorzystywane surowce to wyłącznie:

- czyste surowe mleko owcze pochodzące z udoju owiec rasy *Bordaleira Serra da Estrela* i/lub *Churra Mondegueira*, uzyskane w wyznaczonym obszarze geograficznym. Warunki chowu i żywienia zwierząt stanowią przedmiot szczegółowych zasad,
- sól spożywcza,
- koagulant pochodzenia roślinnego, mianowicie karczoch hiszpański (*Cynara cardunculus*, L).

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Jako że chów na wolnym powietrzu jest najczęściej praktykowany, dozwolone są jedynie ekstensywne i półekstensywne systemy produkcji. Zwierzęta pasą się w strefie z charakterystyczną naturalnie rosnącą roślinnością, obejmującą lasy sosnowe, zarośla i łąki. Sezonowy wypas jest często stosowaną praktyką, polegającą na przemieszczaniu zwierząt na inne tereny (lub pastwiska) położone na tym samym obszarze geograficznym, w zależności od pory roku i dostępności pożywienia. Uprawa innych gatunków pasterskich i pastewnych jest częsta w tym regionie i stanowi uzupełnienie paszowe dla regionalnych odmian owiec w okresach, kiedy żywność jest mniej dostępna. Jednakże wyłącznie w przypadku ekstremalnych warunków glebowo-klimatycznych (takich jak np. śnieg czy susza), można stosować pasze proste lub złożone, głównie w fazie początkowej i końcowej okresu ciąży zwierząt i podczas szczytu laktacji, dla wzbogacenia diety zwierząt. Stosowanie tych pasz wymaga uzyskania zezwolenia grupy producentów i jest kontrolowane, pod względem jakości i ilości, przez jednostkę certyfikującą.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Biorąc pod uwagę, że zwierzęta muszą posiadać poświadczone pochodzenie genetyczne i terytorialne, że ich dieta podlega ścisłym zasadom ilościowym i jakościowym pod względem wypasu, że od czynnika środowiska zależy, czy uzyskane mleko i ser posiadają wymagane właściwości, że wszystkie fazy są obowiązkowo monitorowane zarówno pod względem identyfikowalności, jak i właściwości organoleptycznych produktu końcowego, że etapy produkcji i dojrzewania sera są czynnościami delikatnymi zarówno z punktu widzenia procesu identyfikowalności, jak i autentyczności, higieny i właściwości sensorycznych produktu końcowego, wszystkie etapy produkcji „Queijo Serra da Estrela” – od przyjsia zwierząt na świat do pakowania sera, niezależnie od rodzaju prezentacji handlowej – muszą odbywać się w granicach obszaru geograficznego określonych w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

„Queijo Serra da Estrela” jest produktem organicznym, który ulega zmianom nawet po zakończeniu czynności związanych z przechowywaniem, krojeniem i pakowaniem, w związku z czym czynności te można przeprowadzać jedynie w regionie pochodzenia, z uwagi na konieczność:

- zapewnienia autentyczności i właściwości fizycznych, chemicznych oraz organoleptycznych określających wyjątkową jakość tych serów – cech, które jedynie producenci zamieszkujący te tereny i spożywający regularnie te produkty są w stanie rozpoznać,
- oceny jakości każdego sera indywidualnie przed poddaniem go wyżej wymienionym czynnościom,
- zapewnienia, by ser, nawet po pokrojeniu, zachował swoją charakterystyczną kremowość. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które osiągnęły wystarczający stopień dojrzałości w chwili dokonywania danej czynności,
- zapewnienia, by w przypadku sera „queijo velho” plastry miały wymaganą konsystencję i nie kruszyły się. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które w najodpowiedniejszym do krojenia momencie procesu dojrzewania mają właściwy smak i konsystencję,
- zapewnienia utrzymania tradycyjnej renomy produktu, uniemożliwienia jej przywłaszczenia i zapobiegania przypadkom wprowadzania konsumenta w błąd,
- utrzymania stałych warunków higieniczno-sanitarnych produktu podczas przeprowadzania różnych czynności,
- zapewnienia właściwej kontroli czynności, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- zapewnienia identyfikowalności każdego sera lub każdej porcji sera i powiązania go z zakładem produkcji i gospodarstwem rolnym, zachowując tym samym pewność co do pochodzenia geograficznego produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach ogólnych etykiety muszą zawierać następujące informacje:

- zapis „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Chroniona nazwa pochodzenia” lub ten sam zapis wraz z określeniem „VELHO” („DOJRZAŁY”) w przypadku serów, których okres dojrzewania przekracza 120 dni,

— oznaczenie kontrolne zawierające nazwę produktu, nazwę jednostki kontrolującej i certyfikującej oraz numer serii umożliwiające identyfikację produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ograniczony jest do gmin Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo i Seia oraz parafii Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde i Valverde, gminy Aguiar da Beira, parafii Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares i Vila Cova do Alva, gminy Arganil, parafii Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra i Verdelhos, gminy Covilhã, parafii 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, gminy Guarda, parafii Midões, Póvoa de Midões i Vila Nova de Oliveirinha, gminy Tábua, parafii 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, gminy Tondela, parafii Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves i Vilares, gminy Trancoso i parafii Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide i São João de Lourosa oraz gminy Viseu.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Cały region położony jest na wyżynie Beira, której warunki agroklimatyczne charakteryzują się chłodnymi, deszczowymi i długimi zimami, którym towarzyszą czasem także opady śniegu, oraz gorącym i suchym latem.

Oprócz wspomnianych już drzew w regionie tym występują krzewy i trawy, stanowiące dietę wypasanych zwierząt. Wśród krzewów i traw należy wyróżnić zwłaszcza krzewy [*ericas*, *ulex* (kolcolisty), *cytisis* (janowce) i *genistas* (dzikie janowce lub *genistas purgans*)]. Pastwiska naturalne składają się z wieloletnich roślin trawiastych rosnących w sposób naturalny, a na pastwiska uprawne składają się przede wszystkim biała koniczyna i koniczyny podziemne. Co się tyczy kwiatów, dominują gatunki kwasolubne, na które składają się głównie trawy i rośliny strączkowe tolerujące zimno, kwasowość i słabe użyznienie gleby. Do najczęstszych upraw trawiastych zalicza się przede wszystkim: owies, żyto, kukurydza, sorgo paszowe i trawa bagienna czy życica jednoroczna.

Region ten jest kolebką dwóch ras wykorzystywanych wyłącznie do produkcji tego sera: „Bordaleira Serra da Estrela” i „Churra Mondegueira”. Od stuleci zwierzęta starają się jak najlepiej wykorzystać ubogie pastwiska występujące w tym regionie.

5.2. Specyfika produktu

Będący wynikiem umiejętności producentów ser „Queijo Serra da Estrela” uzyskuje się wyłącznie z surowego mleka, przy użyciu karczocha hiszpańskiego jako naturalnego koagulantu.

Ze względu na opisane powyżej warunki „Queijo Serra da Estrela” prezentuje bardzo zróżnicowane właściwości. Ma on kształt sprasowanego cylindra, jest regularny, posiada lekkie boczne wybrzuszenie na górnej powierzchni, jest pozbawiony wyraźnych brzegów, ma gładką i półmiękką skórkę oraz zamkniętą, średnio elastyczną teksturę zmieniającą kształt podczas krojenia. Jest mocno zwarty, kremowy i aksamitny, posiada niekiedy dziury, w kolorze białym lub bladeżółtym. Jego smak jest słodki, wyraźny i lekko kwaskowaty. Cechy te zaznaczają się coraz bardziej w sposób naturalny podczas procesu dojrzewania i w ten sposób powstaje ser „Queijo Serra da Estrela” Velho, który można opisać w następujący sposób: skórka gładka do lekko chropowatej, konsystencja twarda do bardzo twardej, tekstura zamknięta lub z kilkoma dziurami, masa lekko krucha i sucha, aksamitna, kolor od ciemnożółtego do pomarańczowego, ciemniejszy od boków do środka, przyjemny, trwały, zdecydowany smak, silnie zaznaczony do lekko zaznaczonego i nieco pikantny/słony.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Warunki glebowe i klimatyczne regionu Serra da Estrela umożliwiają przede wszystkim rozwój działalności rolnej i leśnej. Jedną z głównych działalności jest chów owiec ras lokalnych „Bordaleira Serra da Estrela” i „Churra Mondegueira”, których mleko jest wykorzystywane do wyrobu renomowanych serów i serów kremowych (requijão) Serra da Estrela, o szczególnych właściwościach odnoszących się do koloru, aromatu, smaku i tekstury.

Region i produkowane w nim sery były już wymieniane w tekstach autorów rzymskich. Sery te były również wymieniane wśród produktów żywnościowych zabieranych na statkach przez wielkich odkrywców lub opisywane w sztukach teatralnych XVI wieku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

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