

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 562/2013 AL COMISIEI

din 14 iunie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Queijo Serra da Estrela (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

- (1) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 a intrat în vigoare la 3 ianuarie 2013. Acesta a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾.
- (2) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Portugaliei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Queijo Serra da Estrela”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1107/96 al Comisiei ⁽³⁾, astfel cum a fost modificat de Regulamentul (CE) nr. 197/2008 ⁽⁴⁾.
- (3) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini. Se solicită posibilitatea de a comercializa „Queijo Serra da

Estrela” într-un format mai redus (0,5 kg). Prin urmare, se reduce diametrul minim al bucăților de brânză de la 11 cm la 9 cm. Se solicită să devină obligatorie aplicarea unei mărci de cazeină numerotate, pentru a permite îmbunătățirea trasabilității produsului.

- (4) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prevăzută la articolele 50-52 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Queijo Serra da Estrela” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 14 iunie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 148, 21.6.1996, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 59, 4.3.2008, p. 8.

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Queijo Serra da Estrela”:

Descrierea produsului: Se solicită posibilitatea de a comercializa „Queijo Serra da Estrela” într-un format mai redus (0,5 kg), care este dimensiunea minimă pentru conservarea caracteristicilor sale organoleptice specifice. Prin urmare, se reduce diametrul brânzei de la 11 cm la 9 cm.

Dovada originii: Se solicită să devină obligatorie aplicarea unei mărci de cazeină numerotate, pentru a permite îmbunătățirea trasabilității produsului, atestarea regiunii de origine și stabilirea legăturii dintre fiecare lot de lapte primit, care respectă cerințele constante ale caietului de sarcini, și fiecare lot de „Queijo Serra da Estrela” produs.

Mărcile de cazeină au un model aprobat de grupul de producători, care le pune fără discriminare la dispoziția tuturor producătorilor interesați, astfel încât să se elimine posibilitatea unei repetări a numerotării sau a seriei. Mărcile nu pot fi transferate de pe o bucată de brânză pe alta și devin inutilizabile atunci când sunt desprinse.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA”

Nr. CE: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Queijo Serra da Estrela”

2. Statul membru sau țara terță

Portugalia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1

Brânză obținută prin scurgerea lentă a coagulului, după coagularea cu floare de cardon (*Cynara cardunculus*, L.) a laptelui de oaie crud și pur, provenind de la oile din rasa Bordaleira Serra da Estrela și/sau din rasa Churra Mondegueira. Durata minimă de maturare a „Queijo Serra da Estrela” este de 30 de zile. Atunci când maturarea durează cel puțin 120 de zile, denumirea de origine „Queijo Serra da Estrela” primește calificativul de „Velho” (veche).

Produsul are următoarele caracteristici principale:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (veche)
Formă și consistență	cilindru scurt (plat), regulat, cu o proeminență laterală și cu o ușoară proeminență pe partea superioară, fără margini definite	cilindru scurt (plat), regulat, cu o ușoară proeminență laterală, care poate lipsi, fără muchii
Crustă	Netedă și semimoale	Netedă sau ușor încrețită și cu o consistență dură până la extra-dură.
Greutate	între 0,5 și 1,7 kg	0,7-1,2 kg
Diametru	9-20 cm	11-20 cm
Înălțime	4-6 cm	3-6 cm
Textură	compactă, elasticitate medie, se poate deforma la tăiere, bine încheagată, cremoasă și onctuoasă, cu puține sau fără ochiuri;	compactă sau cu câteva ochiuri, pastă ușor friabilă și uscată, onctuoasă
Culoare	albă sau ușor gălbuie	de la gălbui la portocaliu/maroniu cu un colorit care se accentuează de la exterior înspre centru
Caracteristici senzoriale	gust fin, clar și ușor acidulat	Gust agreabil și persistent, clar, de la puternic la nu foarte puternic și ușor picant/sărat
Proteine	26-33 %	36-43 %
Grăsime	45-60 %	> 60 %
Umiditate	61-69 %	49-56 %
Cenuși	5-6,5 %	7-8 %

⁽¹⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Materiile prime utilizate sunt exclusiv:

- laptele de oaie crud și pur, provenind de la oile din rasa Bordaleira Serra da Estrela și/sau din rasa Churra Mondegueira și obținut în aria geografică delimitată. Condițiile de creștere și de hrănire a animalelor sunt strict reglementate;
- sare alimentară;
- un coagulant de origine vegetală, mai precis cardonul (*Cynara cardunculus*, L).

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Sunt autorizate doar sistemele de producție extensive sau semiextensive, creșterea în aer liber fiind cea mai răspândită. Animalele pasc în aria caracterizată de o vegetație spontană specifică, de la păduri de pini la desișuri și pajiști. Se obișnuiește să se practice transhumanța, care consistă în deplasarea animalelor spre alte terenuri (sau pășuni) situate în aceeași arie geografică, în funcție de anotimp și de disponibilitatea hranei. În regiune se obișnuiește să se cultive și alte specii de pășunat sau furajere, care sunt folosite ca suplimente furajere pentru ovinele locale, în perioadele în care hrana este mai rară. Totuși, doar în caz de condiții edafoclimatice extreme (cum ar fi zăpada sau seceta), se pot folosi pentru a îmbogăți hrana animalelor furaje simple sau combinate, în special la începutul și la sfârșitul perioadei de gestație sau în perioada de vârf a lactației. Utilizarea acestor tipuri de hrană face obiectul unei autorizări din partea grupului de producători, cantitatea și calitatea lor fiind controlată de către organismul de certificare.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Dat fiind că animalele trebuie să aibă o origine certificată din punct de vedere genetic și teritorial, că hrana acestora face obiectul unor norme stricte în ceea ce privește cantitatea și calitatea pășunatului, că mediul natural este esențial pentru ca laptele și brânza produse să posede calitățile necesare, că toate etapele de producție sunt monitorizate în mod obligatoriu pentru a garanta atât trasabilitatea produselor cât și caracteristicile organoleptice ale produsului final, precum și că etapele de fabricare și de maturare a brânzei conțin operațiuni care necesită să se acorde multă atenție trasabilității, autenticității, igienei și calităților senzoriale ale produsului final, toate etapele de producție a „Queijo Serra da Estrela” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4, de la nașterea animalelor și până la ambalarea brânzei, indiferent de tipul de prezentare comercială a produsului.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea

Dat fiind că „Queijo Serra da Estrela” este un produs viu, care continuă să evolueze chiar și după conservare, tăiere și ambalare, aceste operațiuni nu se pot desfășura decât în regiunea de origine, ținând cont de necesitatea:

- de a garanta autenticitatea și caracteristicile fizice, chimice și organoleptice care definesc calitatea specială a acestor varietăți de brânză – atribute pe care doar producătorii, care locuiesc în regiune și consumă în mod obișnuit aceste produse, sunt în măsură să le recunoască;
- de a evalua caracteristicile calitative ale fiecărei bucăți de brânză în parte, înainte de a o supune operațiunilor menționate mai sus;
- de a proceda astfel încât brânza să își păstreze, chiar și după tăiere, onctuoșitatea caracteristică produsului. În acest scop, este esențial ca operațiunea în cauză să fie efectuată în momentul în care brânza a atins un grad de maturare adecvat;
- de a proceda astfel încât feliile de brânză de tip „velho” să prezinte consistența dorită și să nu fie sfărâmicioase. În acest scop, este esențial să se aleagă bucățile de brânză care prezintă caracteristici adecvate în ceea ce privește gustul și consistența în momentul din etapa de maturare în care este oportun să se efectueze tăierea;
- de a garanta păstrarea reputației produsului, consacrate de-a lungul secolelor, și de a proceda astfel încât aceasta să nu fie uzurpată, iar consumatorul să nu fie indus în eroare;
- de a garanta păstrarea produsului în bune condiții igienico-sanitare pe parcursul efectuării diferitelor operațiuni și ulterior;
- de a asigura un control corespunzător al operațiunilor, în conformitate cu obligațiile reglementare;
- de a asigura trasabilitatea fiecărei bucăți sau porții de brânză, păstrând legătura cu instalațiile de producție și cu exploatarea agricole, astfel încât să se garanteze originea geografică a produsului.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

În afară de mențiunile obligatorii impuse de legislația generală, trebuie să se aplice în mod obligatoriu următoarele:

- mențiunea „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida”, însoțită de calificativul „VELHO” pentru brânza a cărei maturare durează mai mult de 120 de zile;

— marca de certificare conținând denumirea produsului, denumirea organismului de control și de certificare, precum și numărul de serie care permite trasabilitatea produsului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

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

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Întreaga regiune este situată pe marele platou Beira, unde condițiile agroclimatice sunt caracterizate de ierni lungi, friguroase și ploioase, uneori cu zăpadă, și de veri calde și uscate.

Pe lângă stratul de arbori menționat anterior, regiunea prezintă un strat de arbuști și de plante erbacee, care constituie hrana animalelor scoase la păscut. Din acest ultim strat fac parte mai ales tufișurile [Erica, Ulex (grozămă), Cytisus (drob) și specii de drobiță (drobiță sălbatică sau *Genista purgans*)]. Pășunile naturale se compun din graminee perene sălbatice, iar pășunile cultivate în principal din trifoi alb și din trifoi subteran. În ceea ce privește florile, predomină speciile acidofile, din care fac parte în special graminee și leguminoase care suportă bine frigul, aciditatea și fertilitatea scăzută a solului. Plantele furajere cultivate sunt mai ales: ovăzul, secara, porumbul, sorgul furajer și iarba-mlaștinii sau raigrasul anual.

Regiunea este leagănul celor două rase utilizate exclusiv pentru producția acestui tip de brânză, „Bordaleira Serra da Estrela” și „Churra Mondegueira”, care, de secole, profită la maximum de pășunile sărace existente în regiune.

5.2. Specificitatea produsului

Rezultat al tehnicilor specifice ale producătorilor, „Queijo Serra da Estrela” este obținută exclusiv din lapte crud, utilizând cardonul drept coagulant natural.

Ca urmare a tuturor condițiilor descrise, „Queijo Serra da Estrela” prezintă caracteristici bine diferențiate. Brânza are forma unui cilindru plat, regulat, cu o ușoară proeminență laterală pe partea superioară, fără muchii clare, cu o crustă netedă și semimoale și cu o textură compactă, cu elasticitate medie, care se poate deforma la tăiere, bine încheagată, cremoasă și onctuoasă, eventual cu puține ochiuri și o culoare albă sau ușor gălbuie. Gustul său este fin, clar și ușor acidulat. Aceste caracteristici devin în mod natural mai puternice pe parcursul maturării, astfel încât „Queijo Serra da Estrela” Velho are următoarele caracteristici: crustă netedă sau ușor încrețită, consistență dură până la extra-dură, textură compactă sau cu câteva ochiuri, pastă ușor friabilă și uscată, onctuoasă, culoare de la gălbui la portocaliu/maroniu care se accentuează de la exterior înspre centru, gust agreabil și persistent, clar, de la puternic la nu foarte puternic și ușor picant/sărat.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile edafoclimatice ale regiunii Serra da Estrela sunt favorabile mai ales dezvoltării activităților agricole și forestiere, printre activitățile principale numărându-se creșterea ovinelor din rasele „Bordaleira Serra da Estrela” și „Churra Mondegueira”, al căror lapte este utilizat la fabricarea brânzeturilor și a cașului (*queijão*) de renume din Serra da Estrela, care au caracteristici speciale în ceea ce privește culoarea, aroma, gustul și textura.

Regiunea și brânzeturile produse acolo figurează deja în textele unor autori romani, brânzeturile fiind citate ca alimente de excelentă calitate la bordul caravelor cu care s-au făcut marile descoperiri geografice sau în piesele de teatru din secolul al XVI-lea.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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