

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 562/2013 DA COMISSÃO
de 14 de junho de 2013

que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Queijo Serra da Estrela (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 entrou em vigor em 3 de janeiro de 2013. Este regulamento revogou e substituiu o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾.
- (2) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado por Portugal, de aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Queijo Serra da Estrela», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão ⁽³⁾, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 197/2008 da Comissão ⁽⁴⁾.
- (3) O pedido tem por objetivo a alteração do caderno de especificações. É solicitado que o «Queijo Serra da Estrela»

possa ser comercializado num formato mais pequeno (0,5 kg). Por conseguinte, o diâmetro do queijo é diminuído em conformidade, passando de 11 para 9 cm. É solicitado que se torne obrigatória a aposição de uma marca de caseína, numerada, a fim de permitir melhorar a rastreabilidade do produto.

- (4) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Dado tratar-se de uma alteração menor, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 50.º a 52.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Queijo Serra da Estrela» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 14 de junho de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 59 de 4.3.2008, p. 8.

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Queijo Serra da Estrela»:

Descrição do produto: Pretende-se que o «Queijo Serra da Estrela» possa ser comercializado num formato mais pequeno (0,5 kg), dimensão mínima em que mantém as características organolépticas específicas. Por conseguinte, o diâmetro do queijo é diminuído em conformidade, passando de 11 para 9 cm.

Prova de origem: Pretende-se tornar obrigatória a aposição de uma marca de caseína, numerada, para permitir melhorar a rastreabilidade do produto, certificar a região de origem e estabelecer a correlação entre cada lote de leite recebido que respeite as exigências constantes do caderno de especificações e cada lote do «Queijo Serra da Estrela» produzido.

As marcas de caseína são de modelo aprovado pelo agrupamento de produtores, que as disponibilizará de forma não discriminatória a todos os produtores interessados, evitando-se assim a existência de marcas de caseína com número e série duplicados. As marcas de caseína não podem ser transpostas de um queijo para outro, já que quando se soltam de um queijo ficam inutilizadas.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

N.º CE: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Queijo Serra da Estrela»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. – Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Queijo obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de ovelha cru estreme, obtido através da ordenha de fêmeas de raça Bordaleira Serra da Estrela ou de raça Churra Mondegueira, pelo cardo (*Cynara cardunculus*, L). O «Queijo Serra da Estrela» tem um tempo mínimo de maturação de 30 dias. Quando a maturação decorre durante um período mínimo de 120 dias, a denominação de origem «Queijo Serra da Estrela» é acrescida do qualificativo «Velho».

As principais características são as seguintes:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos	Cilindro baixo (prato); regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas
Crosta	Lisa e semimole	Lisa a ligeiramente enrugada e de consistência dura a extradura
Peso	entre 0,5 e 1,7 kg;	0,7 e 1,2 kg
Diâmetro	9 a 20 cm	11 a 20 cm
Altura	4 a 6 cm	3 a 6 cm
Textura	Fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos	Fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa
Cor	Branca ou ligeiramente amarelada	Amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro
Características sensoriais	<i>Bouquet</i> suave, limpo e ligeiramente acidulado	<i>Bouquet</i> agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado
Proteína	26 a 33 %	36 a 43 %
Gordura	45 a 60 %	> 60 %
Humidade	61 a 69 %	49 a 56 %
Cinzas	5 a 6,5 %	7 a 8 %

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

As matérias-primas utilizadas são exclusivamente:

- Leite de ovelha cru estreme obtido através da ordenha de fêmeas de raça Bordaleira Serra da Estrela e/ou de raça Churra Mondegueira, obtido na área geográfica descrita. Há regras precisas sobre as condições de manejo e de alimentação dos animais.
- Sal, próprio para fins alimentares.
- Coagulante de origem vegetal – cardo (*Cynara cardunculus*, L).

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

São apenas admitidos os sistemas de produção extensivos e semiextensivos, verificando-se maioritariamente um regime de produção ao ar livre. Os animais pastam na região, à qual está associada uma vegetação característica e espontânea que vai desde os pinhais e matos aos lameiros «de lima». É prática bastante usual a transumância dos rebanhos, que consiste na mudança do gado para outras explorações (ou pastagens) situadas na mesma área geográfica, de acordo com as épocas do ano e disponibilidades alimentares. O cultivo de outras espécies pascícolas e forrageiras é prática corrente na região, e serve de suporte alimentar aos ovinos regionais, nas alturas de maiores carências. No entanto, e apenas quando as condições edafoclimáticas se agravam (nevões ou secas, por exemplo), pode-se recorrer a um alimento simples ou composto, principalmente no início e final do período de gestação e durante o pico de lactação, para reforço da dieta. A utilização destes alimentos fica sujeita a autorização do agrupamento de produtores e é controlada, em termos de quantidade e qualidade, pelo Organismo de Certificação.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Atendendo a que os animais têm que ter origem genética e territorial comprovada, que a sua alimentação está condicionada por regras estritas de quantidade e qualidade de pastagem, que o meio ambiente é determinante para a obtenção de leite e de queijo com as características requeridas, que todas estas fases são de acompanhamento obrigatório quer em termos de rastreabilidade dos produtos quer em termos de características organolépticas do produto final e que as fases de obtenção e maturação do queijo são operações sensíveis quer em termos de rastreabilidade quer em termos de genuinidade, higiene e qualidade sensorial do produto final, todas as fases de produção do «Queijo Serra da Estrela» devem ocorrer na área geográfica definida no ponto 4, desde o nascimento dos animais até ao acondicionamento do queijo, independentemente da forma de apresentação comercial.

3.6. Regras específicas relativas à faturação, ralagem, acondicionamento, etc.

Sendo o «Queijo Serra da Estrela» um produto vivo e que evolui mesmo após as operações de conservação, corte e acondicionamento, estas só podem ocorrer na região de origem, face à necessidade de:

- garantir a genuinidade e as características físicas, químicas e organolépticas que definem a qualidade especial destes queijos – atributos que só os produtores, habitantes locais e consumidores habituais estão aptos a reconhecer;
- avaliar as características qualitativas de cada queijo, individualmente, antes de o submeter a qualquer das operações referidas;
- permitir que o queijo, ainda que cortado, se apresente com o tipo de amanteigado característico, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam grau de maturação adequado no momento de concretizar a operação;
- permitir que, no caso do queijo velho, as fatias se apresentem com a consistência requerida, sem esmigalhamento, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam características sápidas e de consistência corretas no momento certo de corte no decurso da maturação;
- garantir que a reputação secular do produto se mantém, que não é usurpada e que o consumidor não é induzido em erro;
- garantir que as condições higio-sanitárias do produto são mantidas ao longo do tempo e durante as diversas operações;
- permitir que as operações sejam devidamente controladas, como é obrigatório;
- garantir a rastreabilidade entre cada unidade ou fração, as instalações de produção e as explorações agrícolas, assegurando a origem geográfica do produto.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Para além das menções obrigatórias impostas pela legislação geral é obrigatório o uso:

- da menção «QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida» ou da mesma menção acrescida do qualificativo «VELHO» para os queijos com mais de 120 dias de tempo de maturação

— da marca de certificação, da qual consta o nome do produto, o nome do Organismo de Controlo e Certificação e um n.º de série que permite rastrear o produto.

4. Delimitação concisa da área geográfica

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

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Toda a região assenta no grande planalto beirão, com condições agroclimáticas traduzidas por invernos frios, chuvosos e prolongados, por vezes com neve, e verões quentes e secos.

Na região predominam, para além do estrato arbóreo, um estrato arbustivo e herbáceo que constitui o regime alimentar dos animais quando em pastorícia. Dentro deste último estrato destacam-se os matos [ericas; *ulex* (tojos); *cytísus*; (giestas) e genistas (piorno ou piorneiras)]. As pastagens naturais são constituídas por gramíneas vivazes espontâneas e as pastagens cultivadas à base de trevo branco e trevos subterrâneos. Floristicamente predominam espécies acidófilas, constituídas principalmente por gramíneas e leguminosas tolerantes ao frio, à acidez e à baixa fertilidade do solo. As culturas forrageiras mais praticadas são, fundamentalmente, a aveia, o centeio, o milho, o sorgo forrageiro e a erva lameiro ou azevém anual.

A região é berço das duas raças exclusivamente utilizadas para a produção deste queijo: a Bordaleira Serra da Estrela e a Churra Mondegueira. Desde há séculos na região, os animais tiram o melhor proveito das magras pastagens existentes.

5.2. Especificidade do produto

Demonstrativo do saber-fazer dos seus produtores, o «Queijo Serra da Estrela» é exclusivamente obtido a partir de leite cru, sendo usado como coagulante natural o cardo.

Como consequência de todas as condições descritas, o «Queijo Serra da Estrela» apresenta características bem diferenciadas. Tem forma de cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos, casca lisa e semimole, textura fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos e cor branca ou ligeiramente amarelada. Tem *bouquet* suave, limpo e ligeiramente acidulado. Estas características acentuam-se, naturalmente, com o aumento de tempo de maturação, originando o «Queijo Serra da Estrela» Velho, com crosta lisa a ligeiramente enrugada e consistência dura a extradura, textura fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa, cor amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro e *bouquet* agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As condições edafoclimáticas da região da Serra da Estrela permitem, essencialmente, o desenvolvimento da atividade agrícola e florestal, sendo uma das atividades de maior expressão a produção de ovinos das raças locais Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira, cuja produção de leite dá origem aos tão afamados queijo e requeijão Serra da Estrela, com as suas características particulares de cor, aroma, sabor e textura.

A região e os queijos nela produzidos já eram referidos em textos escritos por autores romanos, sendo também citado como alimento de eleição nas caravelas dos Descobrimentos e em peças de teatro do século XVI.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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