

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 562/2013 VAN DE COMMISSIE

van 14 juni 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Queijo Serra da Estrela (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EU) nr. 1151/2012 is op 3 januari 2013 in werking getreden. Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾ is bij die verordening ingetrokken en daardoor vervangen.
- (2) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie zich gebogen over de door Portugal ingediende aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Queijo Serra da Estrela”, die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie ⁽³⁾, als gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 197/2008 ⁽⁴⁾.
- (3) Het verzoek heeft tot doel wijzigingen in het productdossier aan te brengen. Zo wordt gevraagd de „Queijo Serra da Estrela” op de markt te mogen brengen in een

kleiner formaat (0,5 kg). Bijgevolg wordt de minimale diameter van de kaas gereduceerd van 11 tot 9 cm. Ook wordt gevraagd om het aanbrenge van een genummerd caseïneplaatje verplicht te maken met het oog op een betere traceerbaarheid van het product.

- (4) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het om een minimale wijziging gaat, kan de Commissie deze goedkeuren zonder de in de artikelen 50 tot en met 52 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vastgestelde procedure toe te passen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Queijo Serra da Estrela” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij de onderhavige verordening.

Artikel 2

Het enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij de onderhavige verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 14 juni 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,

Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽³⁾ PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB L 59 van 4.3.2008, blz. 8.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Queijo Serra da Estrela” worden goedgekeurd:

Beschrijving van het product: er wordt gevraagd de „Queijo Serra da Estrela” op de markt te mogen brengen in een kleiner formaat (0,5 kg), dat overeenkomt met het minimale formaat waarbij de bijzondere organoleptische eigenschappen worden gevrijwaard. Bijgevolg wordt de minimale diameter van de kaas gereduceerd van 11 tot 9 cm.

Bewijs van de oorsprong: er wordt gevraagd het aanbrengen van een genummerd caseïneplaatje verplicht te maken om de traceerbaarheid van het product te vergroten, om het gebied van oorsprong weer te geven en om het verband tussen elke partij geleverde melk die aan de vaste eisen van het productdossier voldoet, en elke partij „Queijo Serra da Estrela” aan te tonen.

De caseïneplaatjes beantwoorden aan het model dat is goedgekeurd door de producentengroepering, die het zonder enig onderscheid ter beschikking van alle belanghebbende producenten stelt, op een wijze waarop dubbele reeks- of volgnummers uitgesloten zijn. De plaatjes mogen niet van de ene kaas naar de andere worden overgebracht en worden onbruikbaar zodra zij worden verwijderd.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA”

EG-nummer: PT-PDO-0217-0213-17.01.2011

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Queijo Serra da Estrela”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. — Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Kaas die wordt verkregen door het langzaam uitlekken van de wrongel, na het coaguleren van rauwe schapenmelk die wordt verkregen door het melken van oaien van de rassen Bordaleira Serra da Estrela en/of Churra Mondegueira. Voor de coagulatie wordt gebruikgemaakt van bloemen van de kardoos (*Cynara cardunculus* L.). De „Queijo Serra da Estrela” heeft een minimale rijpingstijd van 30 dagen. Kazen met de oorsprongsbenaming „Queijo Serra da Estrela” die ten minste 120 dagen hebben gerijpt, vallen onder de categorie „velho” (oud).

De belangrijkste kenmerken zijn:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (oud)
Vorm en consistentie	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een zijdelingse bolling en een kleine bolling aan de bovenzijde, zonder duidelijke rand	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een onduidelijke of bijna afwezige zijdelingse bolling, geen scherpe randen
Korst	Effen en halfzacht	Effen tot licht geribbeld, met harde tot zeer harde consistentie
Gewicht	0,5 tot 1,7 kg	0,7 tot 1,2 kg
Diameter	9 tot 20 cm	11 tot 20 cm
Hoogte	4 tot 6 cm	3 tot 6 cm
Textuur	Gesloten, middelmatig soepel, kan vervormen bij het snijden, goed compact, romig en smeug, met enkele gaten of zonder gaten	Gesloten of met enkele gaten, licht broeze en droge massa, smeug
Kleur	Wit of licht gelig	Gelig tot oranje-/bruinachtig, waarbij de kleur dieper wordt vanuit de rand naar het midden
Zintuiglijke kenmerken	Zachte, zuivere en licht zurige smaak	Aangename, blijvende, zuivere smaak, sterk tot minder sterk en licht pikant/gezouten
Proteïnegehalte	26 tot 33 %	36 tot 43 %
Vetgehalte	45 tot 60 %	> 60 %
Vochtgehalte	61 tot 69 %	49 tot 56 %
As	5 tot 6,5 %	7 tot 8 %

⁽¹⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Uitsluitend de volgende grondstoffen worden gebruikt:

- rauwe zuivere schapenmelk die wordt verkregen in het afgebakende geografische gebied door het melken van ooien van de rassen Bordaleira Serra da Estrela en/of Churra Mondegueira. De fok- en voederomstandigheden van de dieren voldoen aan duidelijk omschreven voorschriften;
- keukenzout;
- een coagulant van plantaardige oorsprong, namelijk kardoen (*Cynara cardunculus* L)

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Buithouderij is de meest gangbare praktijk, en daarbij zijn alleen extensieve en semi-extensieve productiesystemen toegestaan. De dieren grazen in het gebied, dat een kenmerkende en spontane vegetatie heeft, gaande van pijnbomen en struikgewas tot weilanden. Er wordt vaak gebruikgemaakt van transhumance, dat erin bestaat de dieren te verplaatsen naar andere weidegronden in hetzelfde geografische gebied, afhankelijk van het seizoen en het beschikbare gras. In dit gebied worden ook andere gras- en veevoedersoorten geteeld, die dienen als aanvulling voor de plaatselijke schapen op momenten dat er minder voedsel beschikbaar is. Bij extreme bodem- en klimaatomstandigheden (zoals sneeuw of droogte), en uitsluitend in dat geval, mag een beroep worden gedaan op eenvoudige voeders of mengvoeders om het dieet aan te vullen, voornamelijk in het begin en aan het einde van de dracht of bij het hoogtepunt van de lactatie. Voor het gebruik van dat voer is de toelating van de producentengroepering vereist en de certificatie instantie controleert de hoeveelheid en de kwaliteit ervan.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie van „Queijo Serra da Estrela” moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven afgebakende geografische gebied, vanaf de geboorte van de dieren tot de verpakking van de kaas in om het even welke verpakkingsvorm. De redenen daarvoor zijn de volgende: de genetische en territoriale afkomst van de dieren moet gecertificeerd zijn, hun voeding moet voldoen aan strenge kwantiteits- en kwaliteitsregels, de omgeving is bepalend voor de vereiste kenmerken van de melk en de kaas, alle fasen moeten worden opgevolgd, zowel met het oog op de traceerbaarheid van de producten als op de organoleptische eigenschappen van het eindproduct, en de fabricatie- en rijpingsfasen van de kaas zijn gevoelige bewerkingen, zowel wat betreft de traceerbaarheid als de authenticiteit, de hygiëne en de zintuiglijke kenmerken van het eindproduct.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Aangezien „Queijo Serra da Estrela” een levend product is en zich zelfs na de bewerkingen van bewaren, snijden en verpakking ontwikkelt, kunnen al deze bewerkingen slechts plaatsvinden in de regio van oorsprong, gezien de noodzaak:

- de echtheid en de fysische, chemische en organoleptische kenmerken te garanderen die bepalend zijn voor de bijzondere kwaliteit van deze kazen — elementen die alleen de producenten die in het gebied wonen en deze producten regelmatig consumeren, kunnen herkennen;
- de kwaliteitskenmerken van elke kaas apart te beoordelen, voordat de kaas wordt onderworpen aan de genoemde bewerkingen;
- ervoor te zorgen dat de kaas, ook gesneden, de kenmerkende smeuigheid biedt. Bepalend daarvoor is de keuze van kazen die de juiste graad van rijping hebben op het moment van het uitvoeren van de bewerking;
- ervoor te zorgen dat in het geval van de „velho”-kaas, de plakken de juiste consistentie hebben en niet verbrossen. Daarom is het van belang om tijdens de rijpingsfase, op het ogenblik dat het wenselijk is de kaas te snijden, de kazen te kiezen die op dat moment de juiste smaakkenmerken en consistentie hebben;
- te garanderen dat de eeuwenoude reputatie van het product behouden blijft, dat de benaming niet wordt misbruikt en dat de consument niet wordt misleid;
- te garanderen dat de hygiënevoorschriften voor het product in de loop van de tijd en gedurende de diverse bewerkingen steeds worden nageleefd;
- te zorgen dat de bewerkingen naar behoren worden gecontroleerd, in overeenstemming met de voorschriften;
- te garanderen dat het verband tussen elke eenheid of portie, de productie-inrichtingen en de landbouwbedrijven te traceren is, zodat de geografische oorsprong van het product verzekerd is.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Naast de algemeen wettelijk verplichte vermeldingen, is het verplicht

- te vermelden „QUEIJO SERRA DA ESTRELA — Denominação de Origem Protegida” (Queijo Serra da Estrela — Beschermede oorsprongsbenaming), desgevallend vergezeld van „VELHO” voor kazen die meer dan 120 dagen hebben gerijpt;

— het certificatiemerk aan te brengen, bestaande uit de naam van het product, de naam van de controle- en certificatie instantie en een serienummer waarmee het product traceerbaar is.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied is beperkt tot de gemeenten Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo en Seia, en de gemeentedistricten („freguesias”) Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde en Valverde, de gemeente Aguiar da Beira, de freguesias Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares en Vila Cova do Alva, de gemeente Arganil, de freguesias Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra en Verdelhos, de gemeente Covilhã, de freguesias 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 en Vila Soeiro, de gemeente Guarda, de freguesias Midões, Póvoa de Midões en Vila Nova de Oliveirinha, de gemeente Tábua, de freguesias Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda en Tondela, de gemeente Tondela, de freguesias Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves en Vilares, de gemeente Trancoso en de freguesias Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide en São João de Lourosa, de gemeente Viseu.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De hele regio van de grote hoogvlakte van Beira, met agroklimatologische omstandigheden die aanleiding geven tot koude, regenachtige en lange winters, soms met sneeuw, en droge, warme zomers.

Naast de reeds genoemde bomenlaag is in deze regio ook een laag struiken en grasachtige gewassen aanwezig, die de basis vormt voor het voedsel van de grazende dieren. In deze laatste laag vallen vooral de struiken op [erica, ulex (steekbrem), cytusus (brem) en genistas (wilde brem of *genistas purgans*)]. De natuurlijke weilanden bestaan uit wilde, meerjarige grassoorten en de aangelegde weilanden hoofdzakelijk uit witte klaver en ondergrondse klaver. Op het gebied van bloemen zijn het vooral de zuurminnende soorten die overheersen. Het gaat voornamelijk om grasachtigen en peuldragers die bestand zijn tegen de koude en die gedijen in zure, weinig vruchtbare gronden. De gewassen die het meest worden geteeld als voeder zijn haver, rogge, maïs, voedersorghum en moerasgras of eenjarig raaigras.

Dit gebied is de bakermat van de twee enige rassen die worden gebruikt bij de productie van de kaas, de „Bordaleira Serra da Estrela” en de „Churra Mondegueira”. Reeds eeuwenlang benutten de dieren de schrale graslanden in deze streek ten volle.

5.2. Specificiteit van het product

De „Queijo Serra da Estrela”, die het resultaat is van de kennis van de producenten, wordt uitsluitend vervaardigd op basis van rauwe melk, waarbij de kardoen als natuurlijke coagulans wordt gebruikt.

Door de omschreven omstandigheden vertoont de „Queijo Serra da Estrela” duidelijk onderscheiden kenmerken. Deze kaas ziet eruit als een afgeplatte cilinder, heeft een regelmatige vorm, met een kleine zijdelingse bolling en een kleine bolling aan de bovenzijde, zonder duidelijke rand, en heeft een effen en halfzachte korst en een gesloten, middelmatig soepele textuur, die kan vervormen bij het snijden. Deze witte of licht gelige kaas is goed gebonden, romig en smeug, eventueel met enkele gaten. De smaak is mild, zuiver en licht zurig. In de loop van het rijpingsproces versterken deze eigenschappen op natuurlijke wijze, waardoor de „Queijo Serra da Estrela” Velho ontstaat, met de volgende kenmerken: effen tot licht oneffen korst, harde tot zeer harde consistentie, gesloten textuur of met enkele gaten, licht broze en droge, smeuge massa, donkergele tot oranjeachtige kleur die dieper wordt vanuit de rand naar het midden, en een aangename, blijvende, zuivere smaak, sterk tot minder sterk en licht pikant/gezouten.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bodem- en klimaatomstandigheden in het gebied van Serra da Estrela hebben geleid tot de ontwikkeling van land- en bosbouwactiviteiten, en dan in hoofdzaak het fokken van schapen van de plaatselijke rassen „Bordaleira Serra da Estrela” en „Churra Mondegueira”. De melk van deze schapen wordt gebruikt voor de vervaardiging van de befaamde kazen en roomkazen (requeijão) van Serra da Estrela, met hun typische kleur, aroma, smaak en textuur.

De regio en de kaas die er wordt geproduceerd, zijn al genoemd in teksten geschreven door Romeinse auteurs. Ook wordt de kaas geciteerd in theaterstukken uit de zestiende eeuw en als voorkeursvoeding op de schepen van de ontdekkingsreizigers.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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