

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 315/03)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/
ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„QUEIJOS DE BEIRA BAIXA (QUEIJO DE CASTELO BRANCO, QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA, QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA)“

EU št.: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Skupina vložnikov

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Pravni interes

Skupina proizvajalcev, ki jo sestavljajo gospodarski subjekti (proizvajalci in predelovalci), povezani s sirom „Queijo da Beira Baixa“, ima pravni interes za predložitev tega zahtevka za spremembo. Prvi zahtevek za registracijo je vložila skupina proizvajalcev „Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco“.

Ime skupine:	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Vrsta skupine:	Več kot ena oseba
Udeleženci	Proizvajalec(-i), predelovalec(-i)
Naslov	Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova
Država	Portugalska
Telefon:	+351 277200235
E-naslov:	queijosbeirabaixa@gmail.com

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53 (2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe**5.1 Ime proizvoda**

Sprememba specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla, za katero je bil enotni dokument (ali enakovredni dokument) objavljen in je objavljen prvič.

Ime „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)“ se spremeni v „Queijo da Beira Baixa“.

Namen te zahtevane spremembe je uskladiti registrirano ime „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)“ z njegovo specifikacijo, ki omenja eno samo razmejeno regijo za proizvodnjo sira „Beira Baixa“, na katero so vplivali dejavniki zgodovinske narave, sloves, specifična tla in podnebje ter človeški dejavniki, ter velja za tri vrste sira, ki vsebujejo priznane značilnosti in so tesno povezane z razmejenim geografskim območjem Beira Baixa.

Registracija sirov iz leta 1996 „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)“ vključuje tri vrste sira. Te označbe se pojavijo posamično v specifikacijah, ki se uporabljajo kot podlaga za prvotno registracijo, konkretno v Regulativnem odloku št. 22/88 z dne 25. maja 1988, s katerim se razmeji območje Beira Baixa ter opredelijo metode proizvodnje sirov Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa in Queijo Picante da Beira Baixa.

Ker so Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa in Queijo Picante da Beira Baixa vrste sirov, ki se proizvajajo v Beiri Baixi, se ime „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) ZOP“ spremeni v „Queijos da Beira Baixa ZOP“.

5.2 Opis proizvoda

1. Čeprav v prvotni specifikaciji ni zapisano, je zdaj določeno, da se sme uporabljati zgolj surovo mleko ovac pasme merino ali drugih pasem, dobro prilagojenih razmeram v regiji, ali koz pasme „Charnequeiro“ ali koz drugih pasem, dobro prilagojenih razmeram v regiji, saj gre za dejavnik, ki odločilno vpliva na značilne lastnosti proizvoda, v skladu z opisom proizvoda in povezanostjo z geografskim območjem.

„Ime ‚Queijo da Beira Baixa‘ ZOP se uporablja za sire vrst Amarelo, Castelo Branco in Picante.

Vrsta sira Castelo Branco se pridobiva s počasnim ločevanjem sirnine po sesirjenju surovega mleka, pridobljenega izključno z molžo ovac pasme merino ali drugih pasem, dobro prilagojenih razmeram v regiji s kardijevim pripravkom (*Cinara cardunculus* L.).

Vrsti sira Amarelo in Picante se pridobivata s počasnim ločevanjem sirnine po sesirjenju čistega surovega mleka ali mešanice mleka, pridobljenega z molžo ovac pasme merino ali drugih pasem ovac in surovega mleka koz pasme ‚Charnequeiro‘ ali drugih pasem koz, prilagojenih razmeram v regiji, s sirilom živalskega izvora.“

2. Čeprav v prvotni specifikaciji ni zapisano, si spodaj navedene spremembe prizadevajo izpolnjevati nove potrebe na trgu, ne da bi te vplivale na značilne lastnosti, zaradi katerih je proizvod edinstven. Spremembe so utemeljene tudi s spremembami navad potrošnikov, še zlasti v povezavi s siri manjše velikosti, z daljšim rokom trajanja in možnostmi shranjevanja. Zato:

- (a) se za proizvod „Queijo da Beira Baixa“ uvaja opis vrst Castelo Branco „Velho“ in Queijo Amarelo „Velho“, ki zadeva proizvode, katerih čas zorenja traja najmanj 90 dni. Če so ti pogoji izpolnjeni, se označbam vrst Castelo Branco in Amarelo doda opredelitev „Velho“.

Vnese se naslednji odstavek:

„Če čas zorenja traja najmanj 90 dni, se označbam Castelo Branco in Amarelo doda še opredelitev ‚Velho‘.

- (b) Uvede se možnost trženja proizvoda „Queijo da Beira Baixa“ po kosih, saj to potrošnikom omogoča nakup manjših kosov, kar bolj ustreza njihovim pričakovanjem in potrebam.

Vnese se naslednji odstavek:

„Queijo da Beira Baixa‘ se trži cel ali v kosih.“

- (c) Na voljo sta dva načina predstavitve za vrsti Castelo Branco (Velho) in Amarelo (Velho) s časom zorenja, ki traja najmanj 90 dni. Za pečatenje skorje sira se uporabljata deviško oljčno olje in paprikina mezga, kar mu da oranžno ali rdečkasto barvo. To se stori tako, da se sir namoči v posode z oljčnim oljem.

Vnese se naslednji odstavek:

„Sir Queijo da Beira Baixa vrst Amarelo (Velho) in Castelo Branco (Velho) se lahko trži tudi namočen v posodi z oljčnim oljem ali zapečaten s paprikino mezgo in deviškim oljčnim oljem.“

Uvedba sirov tipa „velho“ (staran) in zgoraj navedenih načinov predstavitve je upravičena zaradi vedno večjega povpraševanja potrošnikov po novih okusih in posledično potrebe proizvajalcev, da izpolnijo pričakovanja potrošnikov glede širše izbire proizvoda. To so dolgoletne lokalne metode za podaljšanje roka uporabnosti in trajanja. V obeh primerih se ohrani poglobitni okus sira, saj njegove značilne lastnosti izvirajo iz vrste mleka, uporabljenega za njegovo pridelavo, in iz načina pridelave, ki ostaja nespremenjen.

5.3 Geografsko območje

Opredeljeno geografsko območje trenutno pokriva:

- občine in župnije, navedene v prvotni registraciji, opredeljene v Regulatornem odloku št. 22/88 z dne 28. maja 1988 kot „Opredeljena geografska območja za Queijos da Beira Baixa“, ki so jim bili dodani naslednji kraji:
- občina Mação,
- župnije Coutada, Canhoso in Sarzedo, ki spadajo pod občino Covilhã, so bile dodane.

Razlog, da je bila dodana občina Mação, je, da je bila ta, čeprav leži na robu naravne regije Beira Baixa, ob prvi registraciji po pomoti izključena z omejenega geografskega območja.

Župnije Coutada, Canhoso in Sarzedo so bile dodane zaradi upravne reorganizacije, ki pa ne vpliva na geografsko območje kot tako (zakon št. 11-A/2013 z dne 28. januarja 2013, ki je skladen z obvezno upravno reorganizacijo župnij po zakonu št. 22/2012 z dne 30. maja 2012, s katerim se sprejme pravni okvir za upravno reorganizacijo in določi teritorialna jurisdikcija na novo združenih župnij).

5.4 Metoda pridobivanja

1. Čeprav v prvotni specifikaciji navedbe o tem ni, je podana razlaga za različice, ki obstajajo za vrste sira tipa „velho“.

Vnese se naslednji odstavek:

„Siri tipa ‚velho‘ se lahko tržijo tudi v posodah z oljčnim oljem ali zapečateni s paprikino mezgo in oljčnim oljem. Pri teh sirihi sta skorja in celotna površina zrelega sira premazani z mešanico paprikine mezge in oljčnega olja ali pa je sir namočen v oljčno olje.“

2. Čeprav o tem ni navedbe v prvotni specifikaciji in ker samorasle vegetacije za krmo drobnice ni vedno dovolj, bo odslej omogočena uporaba dodatka h krmi, kot sta slama in seno, ki ju na razmejenem geografskem območju pridelajo ovčerejci in kozjerejci iz jesenskih ali zimskih krmnih rastlin (ovsa, grašice, ozkolistnega volčjega boba in drugih rastlin za krmo) ter iz spomladanskih krmnih rastlin (koruze, sirka in drugih mešanic krmnih rastlin), ki rastejo na razmejenem geografskem območju.

Vnese se naslednji odstavek:

„Vsa krma za prehrano živali mora izvirati z geografskega območja. Zgolj v času pomanjkanja (zaradi izrednih vremenskih razmer, izbruha nalezljivih bolezni, kontaminacije s strupenimi snovmi ali požarov) se lahko živali krmijo s krmo iz drugih regij, če ta na letni ravni ne pomeni več kot 50-odstotnega deleža suhe snovi. Ta krma je enaka krmi in ima enako sestavo kot krma z opredeljenega geografskega območja, zato ne vpliva na lastnosti proizvoda.“

3. Besedilo v Prilogi II k prvotni specifikaciji o pogojih za molžo in sprejem mleka se spremeni z vključitvijo opisa pogojev molže, zbiranja in transporta mleka ter tudi podrobnosti o obdelavi v proizvodni fazi, zlasti tistih, ki določajo, da mora biti proizvod izdelan v skladu z opisom.

Vnese se naslednji odstavek:

„Za molžo ovac in koz, katerih mleko se uporabi za proizvodnjo sira ‚Queijo da Beira Baixa‘, veljajo naslednji higienski pogoji:

- (a) Živali morajo biti identificirane in morajo bivati v čistih in dobrih razmerah.
 - (b) Kakršno koli delo, ki bi ogrozilo kakovost mleka, ni dovoljeno.
 - (c) Pred molžo je treba seske, vime in dele okrog njih očistiti.
 - (d) Ovce z vidnimi poškodbami na vimenu je treba pomolsti zadnje ali ločeno, njihovo mleko pa je treba zavreči.
 - (e) Osebe, odgovorno za molžo in za obdelavo mleka, mora uporabljati primerna oblačila, ki morajo biti čista.
 - (f) Molzniki si morajo pred molžo umiti roke in jih med delom ohraniti čim bolj čiste.
 - (g) Po molži se mora mleko shraniti v za to namenjenem in primernem prostoru. Če mleko ni prevzeto v roku dveh ur po molži, ga je treba ohladiti na temperaturo pod 6 °C. Temperatura ohlajenega mleka med transportom se ne sme dvigniti nad 10 °C.
 - (h) Posode za mleko morajo biti pokrite ves čas, ko so v hlevu, pa tudi med transportom in med skladiščenjem. Narejene morajo biti iz gladkega materiala, odpornega proti koroziji, ki se zlahka očisti in razkuži.
 - (i) Mleko je treba precediti, cedilo pa je treba zamenjati, preden izgubi svojo učinkovitost.“
4. Podobno, in čeprav v prvotni specifikaciji ni navedeno, je pri mešanju kozjega in ovčjega mleka treba upoštevati določene odstotne deleže celotne količine mleka, ki se uporabi za izdelavo različnih vrst sira „Queijo da Beira Baixa“.

Vnesejo se naslednji podatki:

Queijo da Beira Baixa	Ovčje mleko	Kozje mleko
vrsta Castelo Branco	100 %	0 %
vrsta Amarelo	50 %-100 %	0 %-50 %
vrsta Picante	0 %-100 %	0 %-100 %

5. Čeprav v prvotni specifikaciji ni navedeno, spodaj navedene spremembe odražajo potrebo po pojasnitvi in navedbi podrobnosti korakov v proizvodni fazi, tj. tistih, ki proizvedu zagotovijo želene lastnosti: predelava mleka (segrevanje in sesirjenje – mešanje sirnine), izločanje sirotke (stiskanje), pogoji sušenja in zorenja (obračanje in umivanje), s čimer se zagotovi, da je proizvod vedno izdelan v enakih pogojih in da pridobi enake lastnosti.

Zato:

- mora biti mleko predelano takoj po molži. Če to ni mogoče, je treba zagotoviti hranjenje mleka za določen čas na temperaturi, ki ne presega 6 °C.

Vnese se naslednji odstavek:

„Surovo ovčje ali kozje mleko, čisto ali mešano, odvisno od vrste sira v izdelavi (Castelo Branco, Amarelo ali Picante), se predela takoj po molži. Če to ni mogoče, je mleko treba shraniti na temperaturi do največ 6 °C.“

- Za vse tri vrste sira velja, da morata vrsta koagulanta in razpon optimalne vrednosti temperature, preden se mleku doda koagulant, doseči temperaturo koagulacije, kar vpliva na trajanje te faze.
- To dopušča uporabo sirila živalskega izvora ali kardijevega pripravka za sirjenje in ne zgolj kardijevega poparka. Sprememba je posledica tehnološkega razvoja, ki zadeva proizvodni proces, vendar ta ne učinkuje na končne lastnosti proizvoda.

Vnesejo se naslednji podatki:

Queijo da Beira Baixa	Sirilo	Temperatura sirjenja	Čas sirjenja
vrsta Castelo Branco	kardijev pripravek	28–36 °C	40–90 m
vrsta Amarelo	sirilo živalskega izvora	27–36 °C	30–60 m
vrsta Picante	sirilo živalskega izvora	27–36 °C	30–60 m

- Za vse tri vrste sira je podrobno določen način obdelave sirnine, še zlasti način rezanja in polaganja v modele ter metoda odpiranja modelov in stiskanja, dokler se sirotka ne iztisne. Z obdelavo sirnine se nadaljuje, dokler se ne doseže zahtevana konsistenca.
- Za vrsto sira Castelo Branco so značilni večkratni rezi sirnine do dosežene granulometrije, ki je podobna riževemu zrnju. Z obdelavo sirnine se nadaljuje, dokler se ne doseže zahtevana konsistenca.

Dodani so naslednji odstavki:

„Queijo da Beira Baixa‘ vrste Castelo Branco

Prvi razrez se opravi takoj po končanem sirjenju, tj. ko se sirnina loči od robov posode, v kateri se hrani. Temu sledi krajši počitek, da se sirnina lahko dvigne nad sirotko, ki se iztisne. Sledi zaporedje razrezov v sirnino, dokler ta ne doseže velikosti riževega zrna. Sirnina se odstrani in položi v modele, odprte do največjega premera ali oblike. Nato poteka obdelava z večkratnim stiskanjem, dokler sirotka ni povsem iztisnjena;“

in

„Queijo da Beira Baixa‘ vrste ‚Amarelo‘ in ‚Queijo da Beira Baixa‘ vrste ‚Picante‘

Sirnina se razreže s sirarsko harfo in porazdeli v modele, odprte do največjega premera ali oblike. Sirotka se nato iztisne z večkratnim stiskanjem ali oženjem modelov. Proces izdelave enot je končan, ko sirnina pridobi trdoto, značilno za sir.“

- Zagotovi se razlaga o pogojih, v katerih poteka soljenje, in metodah glede na vrsto sira.

Dodani so naslednji odstavki:

„Za sir ‚Queijo da Beira Baixa‘ vrste ‚Castelo Branco‘ in ‚Queijo da Beira Baixa‘ vrste ‚Amarelo‘ lahko soljenje poteka na naslednji način:

- na najbolj tradicionalen način z nanašanjem soli na površino sira, potem ko je sir izdelan, pri čemer je količina soli odvisna od sirarjevih empiričnih izkušenj in strokovnega znanja;
- z neposrednim vmešavanjem soli v sirnino ali mleko po tradicionalni metodi gorskih pastirjev;
- z namakanjem sira v slanico, pri čemer je čas namakanja odvisen od količine uporabljene soli in velikosti hlebcev sira.“

in

„Pri siru ‚Queijo da Beira Baixa‘ vrste ‚Picante‘ lahko soljenje poteka z enim samim nanosom, tako da se sol nanese na površino sira ali da se sir namoči v slanico, ali pa v fazah, tako da se najprej posoli zgornja stran površine sira takoj po obdelavi, nato pa se čez nekaj ur posolijo še stranice in spodnja stran sira, temu pa lahko sledi še dodaten nanos soli.“

- Zagotovi se razlaga v zvezi s pogoji, v katerih poteka zorenje sira „Queijo da Beira Baixa“ vrst Castelo Branco tipa „Velho“ in Amarelo tipa „Velho“, saj te vrste sirov niso bile vključene v prvotno specifikacijo.

Vnesejo se naslednji odstavki:

„Čas zorenja sira ‚Queijo da Beira Baixa‘ vrste Amarelo in Castelo Branco poteka najmanj 40 dni ter 90 dni za izdelavo sira ‚Queijo da Beira Baixa‘ vrst Castelo Branco in Amarelo tipa ‚Velho‘.“

in

„Zorenje vrst Castelo Branco in Amarelo lahko poteka na naslednji način:

- Na najbolj tradicionalen način, v delu sirarne, kjer potekata sušenje in stiskanje, tako da je sir izpostavljen vlažnosti, zraku in temperaturi naravnega okolja.
- V kontroliranem okolju, kjer se ustvarijo optimalni pogoji za zorenje v skladu z vrednostmi, navedenimi v razpredelnici:

Queijo da Beira Baixa	Temperatura (°C)	Relativna vlažnost (%)
vrsta Castelo Branco	8–14	74–90
vrsta Amarelo	8–14	74–98“

- Ker se v primeru sira „Queijo da Beira Baixa“ vrste „Picante“ uporabljajo lokalne metode, se navede opis možnosti zorenja, ki poteka v skladu starodavnimi metodami zorenja, po katerih zorenje poteka v naravnem okolju na stelji iz ržene slame, čeprav to v prvotni specifikaciji ni navedeno. Za te vrste sira se dopušča tudi zorenje z drugimi metodami zorenja v naravnem okolju, po katerih stiskanju sledi suho soljenje, s čimer se zagotovijo organoleptične lastnosti končnega proizvoda.

Dodani so naslednji odstavki:

„Zorenje sira ‚Queijo Picante‘ se lahko opravi na dva načina, ki potekata v naravnem okolju (glej spodnji opis).

Po opravljenem soljenju se siri prestavijo v poseben del sirarne, imenovan ‚curadouro‘, kjer poteka zorenje. Ta faza traja toliko časa, da sir postane dovolj suh in da pridobi določeno konsistenco. Nato se hlebci sira v plasteh zložijo drug na drugega (ta postavitve se imenuje ‚Castelo‘ oz. ‚grad‘) in se pokrijejo s soljo. Hlebci sira v zorilnici ostanejo dva do tri tedne, odvisno od količine iztisnjene sirotke, količine uporabljene soli in od higrometrijskih pogojev sirarne, dokler ne dosežejo čvrstjše konsistence.

Nato se hlebci prenesejo v shrambo, kjer se položijo na rženo slamo, tako da stojijo pokonci, npr. v vrsti, skupaj, drug proti drugemu ali pa naslonjeni drug na drugega. Včasih se na spodnjo plast položi še druga ali tretja.

To lahko poteka tudi na naslednji način:

Po stiskanju se opravi prvo suho soljenje. Nato se hlebci sira prestavijo v shrambo, kjer začne potekati faza zorenja na sobni temperaturi. Siri se zložijo v posode, kjer ostanejo v anaerobnih pogojih, v eni sami plasti. Temu sledi še drugo suho soljenje, nato se hlebci zložijo v dveh plasteh. Po približno tednu dni se hlebci zložijo na kup. Nato se hlebci redno obračajo in po potrebi očistijo.“

- Čeprav v prvotni specifikaciji ni navedeno, se dovoljena temperatura za podaljšano konzerviranje ali zamrzovanje sira „Queijo da Beira Baixa“ vrst Castelo Branco „Velho“ in Amarelo „Velho“ giblje med -1°C in -18°C .
- K specifikaciji proizvoda se doda naslednje: Sir „Queijo da Beira Baixa“ vrst „Castelo Branco“ in „Amarelo“ se lahko za daljši čas zamrzne pri temperaturi od -1°C in -18°C .
- 6. Navedbe v prvotni specifikaciji o skupinah proizvajalcev in predelovalcev ter o kršitvah in globah so bile črtane, saj niso sestavni del specifikacije proizvoda.
- 7. Črtani so bili tudi nekateri odstavki prvotne specifikacije, ki jih pokriva splošna zakonodaja, saj zadevajo izdelavo sira na splošno.

5.5 Povezava

V skladu s členom 7(1)(f)(i) Uredbe št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil so bili vključeni podatki, ki dokazujejo povezavo med kakovostjo ali značilnostmi proizvoda in geografskim okoljem iz člena 5(2).

5.6 Označevanje

Navedbe o vrstah označb in splošnih podatkov v prvotni specifikaciji so bile črtane in nadomeščene z obveznim označevanjem, ki vključuje besedilo „Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida“ ali „Queijo da Beira Baixa DOP“. Oznaki se v skladu z opisom proizvoda doda še ime vrste sira: Amarelo, Castelo Branco ali Picante.

Čeprav v prvotni specifikaciji ni navedeno, se lahko glede na opis proizvoda oznakam Amarelo in Castelo Branco doda še opredelitev „velho“.

Cilj vnesenih sprememb je uskladiti spremembo imena z opisom proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„QUEIJO DA BEIRA BAIXA“

EU št.: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime(-na) proizvoda:**

„Queijo da Beira Baixa“

2. **Država(-e) vlagateljica(-e):**

Portugalska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ime „Queijo da Beira Baixa“ se uporablja za zreli sir vrst Amarelo, Castelo Branco in Picante, ki se pridobiva iz sesirjenega surovega mleka ovac pasme merino ali drugih pasem, dobro prilagojenih razmeram v regiji, in iz surovega mleka koz pasme „Charnequeiro“ ali drugih koz, dobro prilagojenih razmeram v regiji. Uporablja se lahko mleko ene same pasme ali mešanica v različnih razmerjih.

Čas zorenja za „Queijo da Beira Baixa“ vrst „Amarelo“ in „Castelo Branco“ traja najmanj 40 dni. Čas zorenja za „Queijo da Beira Baixa“ vrste „Picante“ traja najmanj 120 dni. Če zorenje traja dlje od 90 dni, se vrstam Amarelo in Castelo Branco doda opredelitev „Velho“.

Poglavitne značilnosti so:

„Queijo da Beira Baixa“	Višina (cm)	Teža (kg)	Premer (cm)
vrsta Amarelo	3–5	0,6–1	12–16
	3–4 (*)	0,2–0,5 (*)	7–10 (*)
Amarelo tipa „Velho“	3–5	0,4–0,9	12–16
vrsta Castelo Branco	5–8	0,8–1,3	12–16
	4–6 (*)	0,35–0,55 (*)	8–10 (*)
Castelo Branco tipa „Velho“	5–8	0,4–1,1	12–16
vrsta Picante	3–5	0,4–1	10–15

(*) Za vrsti Amarelo in Castelo Branco sta dopustna dva razpona velikosti.

„Queijo da Beira Baixa“	Oblika	Skorja
vrsta Amarelo	Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, z neizrazito stransko izbočenostjo, z grobimi robovi.	Srednje trda, čvrsta in kompaktna, vendar rafinirana tekstura. Rumene ali temno rumene barve.
Amarelo tipa „Velho“	Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, z neizrazito stransko izbočenostjo, z grobimi robovi. Zgornja stran je običajno vbočena.	Srednje mehka do čvrsta tekstura, normalni videz, gladka ali rebrasta, dobro oblikovana in enotna. Oranžne ali rdečkaste barve.
vrsta Castelo Branco	Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, s stransko izbočenostjo, neizrazito zgornjo izbočenostjo in brez robov.	Prvotno mehka tekstura, ki postane čvrsta, dobro oblikovana in gladka na pogled. Slamnate do temno rumene barve.
Castelo Branco tipa „Velho“	Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, s stransko izbočenostjo ter grobimi in izrazitimi robovi. Zgornja stran je običajno vbočena.	Dokaj mehka do čvrsta tekstura, običajni videz, dokaj gladka do nagubana, dobro oblikovana in dokaj enotna. Temno rumene do oranžno/rjavkaste ali rdeče barve.
vrsta Picante	Sploščen (ploščat) valj, pravilne oblike, z ravnimi stranmi in gladkimi, izrazitimi robovi.	Brez skorje.

„Queijo da Beira Baixa“	Masa			
	Tekstura	Videz	Barva	Aroma in okus
vrsta Amarelo	Poltrdi ali polmehki sir, zapečaten, povprečno maslen.	Mastna, z malo, neenakomerno porazdeljenimi luknjami.	Rahlo rumenkaste in enotne barve.	Močan, razločen in rahlo kiselkast okus.
Amarelo tipa „Velho“	Trda ali zelo trda, zapečaten, rahlo drobljiva in suha.	Mastna, zapečaten in z malo, neenakomerno porazdeljenimi luknjami.	Temno rumene do oranžne barve, ki je od roba do sredine vse izrazitejša.	Izrazit, obstojen, razločen in močan, rahlo pikanten in slan okus.
vrsta Castelo Branco	Poltrdi ali polmehki sir, zapečaten. Če nanj potrkate, zveni čvrsto in ima rahlo barvo kože bobna.	Mastna z malo luknjicami.	Bele ali rumenkaste barve.	Krepek vonj in okus, ki je lahko rahlo pikanten, če sir zori dlje časa.
Castelo Branco tipa „Velho“	Trda ali zelo trda, zapečaten, rahlo drobljiva in suha.	Mastna, zapečaten in z malo luknjami.	Od rumenkaste do oranžne barve, ki je od roba proti sredini vse izrazitejša.	Izrazit, obstojen in razločen, srednje močen do močen, rahlo pikanten in slan okus.
vrsta Picante	Trda do poltrda tekstura.	Brez lukenj ali z nekaj manjšimi in neenakomerno porazdeljenimi luknjami.	Od umazano bele do sive.	Oster in značilen vonj, razen tega, da je pikanten, brez okusa.

„Queijo da Beira Baixa“	Vlažnost (%) (*)	Maščobe (%) (**)
vrsta Amarelo	54–69	45–60
Amarelo tipa „Velho“	49–56	45–60
vrsta Castelo Branco	54–69	45–60
Castelo Branco tipa „Velho“	49–56	45–60
vrsta Picante	49–63	35–60

(*) V primerjavi z nemastnim sirom.

(**) V primerjavi s suho snovjo.

Sir „Queijo da Beira Baixa“ se trži cel ali v kosih.

Sir „Queijo da Beira Baixa“ vrst Amarelo „Velho“ in Castelo Branco „Velho“ se lahko trži tudi namočen v posode z oljčnim oljem ali zapečaten s papirkinim premazom in oljčnim oljem.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Osnovna krma za ovce in koze se pridobi z neposredno pašo na naravnih pašnikih v regiji Beira Baixa, kjer rastejo travniške vrste, kot so *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum Lolium* spp, *Trifolium* spp in *Ornithopus*, ter *Agrostis* in *Poa*, ki rastejo na celotnem območju, odvisno od sestave tal. Na manj rodovitnih območjih so pašniki obogateni z rastlinskimi vrstami za krmo, kot so podzemna detelja (*Trifolium subterraneum*) in navadna nokota (*Ornithopus cumpressus*) ter druge krmne rastline, ki se uporabljajo za pridobivanje sena in otave za pašo.

Krma za živali se v obdobjih hudega pomanjkanja nadomesti s konzervirano krmo (slama in seno) z razmejenega geografskega območja ter z uporabo žitaric in krmnih rastlin za neposredne paš ali za rezano pašo. Te se gojijo v jesensko-zimskem času sejanja na suho, z ovsom ali brez, z navadno grašico (*Vicia sativa*), ržjo (*Secale cereale*), volčjim bobom (*Lupinus luteus*) in drugimi krmnimi rastlinami ter na namakanih površinah ali na svežih nenamakanih površinah. V spomladanskem času sejanja pa s koruzo (*Zea Mays*) in sirkom za krmo (*Sorghum vulgare*) ter drugimi krmnimi rastlinami, značilnimi za območje, zlasti s stročnicami in žitaricami.

Vsa krma za živali mora biti pridelana na geografskem območju. Zgolj v času pomanjkanja (zaradi izrednih vremenskih razmer, izbruha nalezljivih bolezni, kontaminacije s strupenimi snovmi ali požarov) se lahko živali krmijo s krmo iz drugih regij, če ta na letni ravni ne pomeni več kot 50-odstotnega deleža suhe snovi. Ta krma mora biti enaka ali pa imeti enako sestavo kot krma z geografskega območja, da ta ne vpliva na značilnosti proizvoda.

Za izdelavo sira „Queijo da Beira Baixa“ se lahko uporablja zgolj ovčje ali kozje surovo mleko drobnice, vzrejene in krmjene na opredeljenem geografskem območju.

3.4 Specifične proizvodne faze, ki morajo potekati na geografskem območju

Proizvodnja mleka in predelava sira „Queijo da Beira Baixa“, vključno s fazo zorenja, morata potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila, ki veljajo za razrez, ribanje, pakiranje, itd. proizvoda z registriranim imenom

3.6 Posebna pravila, ki veljajo za označevanje proizvoda z registriranim imenom

Glede na vrsto sira je embalažo treba obvezno označiti z oznako: „Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida“ ali „Queijo da Beira Baixa DOP“ in navesti vrsto sira: Amarelo, Castelo Branco ali Picante.

Pri vrstah Amarelo in Castelo Branco je treba navesti opredelitev „Velho“.

4. Natančna opredelitev geografskega območja

Geografsko območje za proizvodnjo je omejeno na župnije in občine Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros, Mação ter na župnije občine Covilhã: Aldeia de São Francisco, União das Freguesias de Barco e Coutada, Boidobra, União das freguesias de Casegas e Orondo, União das freguesias de Covilhã e Canhoso, Dominguiso, Ferro, Orjais, Peraboa, União das freguesias de Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, União de freguesias de Teixoso e Sarzedo, Tortosendo, União das freguesias de Vale Formoso e Aldeia do Souto.

5. Povezava z geografskim območjem

Kakovost sira „Queijo da Beira Baixa“ lahko pripišemo naravnim in človeškim dejavnikom zamejenega geografskega območja.

Veliko piscev navaja dokaze o tem, kako klimatski dejavniki, nadmorska višin in tip prsti že od nekdaj vplivajo na vegetacijo, iz katere izvirajo značilne lastnosti mleka živali, ki se z njo prehranjujejo. Mleko je surovina za izdelavo sira in hkrati odločilni dejavnik, ki siru zagotavlja značilne lastnosti.

Proizvodnja sira in zgodovina pašništva regije Beira Baixa sta tesno povezani z migracijskimi tokovi čred oziroma sezonsko selitvijo drobnice. V skladu z zapisi O. Riberia, 1941, so se selitveni tokovi začeli novembra s selitvijo črede za molžo, najbolj občutljive za mráz in pomanjkanje hrane, v druge kraje, kot so Campinas da Idanha, Campo Albicastrense in Cova da Beira.

Antunes *et al.* (1943) so zapisali naslednje: „Na Portugalskem znanje o panogi, ki so ga tja prinesli Rimljani, izvira iz časov vdora in okupacije Iberskega polotoka. Lahko si predstavljamo, da se je pridobljeno znanje o proizvodnji zelo hitro razširilo na območje Montes Herminios, kjer je število ovac in koz največje, tam pa privzelo lokalne značilnosti. Kljub temu se je do določene mere ohranil primitivni način proizvodnje, ki je s sezonsko selitvijo živali po naravni poti dosegel tudi območje Castelo Branco.“

Težke razmere, kot so nerodovitna prst, trde zime in zelo vroča poletja, močno vplivajo na distribucijo rastlinskih vrst v regiji, kjer bolje uspevajo tradicionalni ekstenzivni proizvodni sistemi. Posledično ovčjereja in kozjereja potekata na način, ki mleku dajeta posebne značilnosti, ki se po opravljeni lokalni predelavi z uporabo starodavnega znanja in veščin ter zlasti, ker gre za surovo mleko, odražajo v pridelavi značilnega sira, ki je uspešno preстал preizkušnjo časa.

Izrazita aroma sira „Queijo da Beira Baixa“ ter njegov razločen in precej pikanten okus, ki se s staranjem sira stopnjujeta, izvirata iz značilnosti čistega surovega mleka ali mešanice mleka v različnih razmerjih in sta tesno povezana s kmetovanjem v regiji ter vegetacijo, ki je značilna za naravne in izboljšane pašnike ter pomeni poglobitveni delež krme za ovce in koze opredeljenega geografskega območja.

Zapečaten in enotna tekstura, barva in masten videz testa, z majhnimi in neenakomerno porazdeljenimi luknjami, ki nastanejo med predelavo, so tudi rezultat znanja in veščin lokalnega prebivalstva v zvezi z nadzorom temperature mleka in časom sirjenja.

Pomembne vloge znanja ne moremo zanikati ne glede na izbrano metodo soljenja sira „Queijo da Beira Baixa“. Faza soljenja poteka na tradicionalen način, količino soli in čas soljenja pa sirarji izračunajo na podlagi empiričnih izkušenj.

Ohranjanje pogojev za zorenje v obratih v kontroliranem okolju in nega sira v času zorenja – zlasti kar zadeva umivanje sira, katerega pogostost je odvisna od videza skorje, saj mora biti ta vedno gladka in čista – sta postopa, ki temeljita na lokalnem znanju, ki je odločilnega pomena za zagotavljanje ustrezne teksture mase, barve in videza. Ta vidik je še bolj pomemben, kadar zorenje poteka v naravnem okolju.

Metode in tehnike proizvodnje in konzerviranja sira „Queijo da Beira Baixa“ so se prenašale iz generacije v generacijo in se ohranile vse do današnjih dni.

Leta 1906 je Prego v svojem delu z naslovom „Manteigas e Queijos (Masla in siri)“ o siru, izdelanem v regiji Beira Baixa, zapisal naslednje: „Regija Beira Baixa, ki pokriva Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha ..., proizvaja mešane kozje in ovčje sire, ki se uživajo ob določenih priložnostih in ki se v določenih letih ponašajo z značilnim okusom in finim testom [...], in so kljub temu odlični siri, ki dosežejo visoko vrednost tudi na najzahtevnejših trgih [...]“. Kar velja še danes.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te Uredbe)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Beira_Baixa_analise.pdf
