



**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2023/380)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Queijo de Azeitão”**

**Nr UE: PDO-PT-0217-AM01 – 9.4.2019**

**ChOG ( ) ChNP (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida [regionalne stowarzyszenie hodowców owiec mlecznych w górach Serra da Arrábida].

Grupa producentów utworzona przez podmioty (producentów i przetwórców) „Queijo de Azeitão” ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany. ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida – to grupa producentów odpowiadająca za złożenie pierwotnego wniosku o rejestrację.

Adres: Quinta de S. Gonçalo – Cabanas 2950-615 Palmela

Państwo: Portugalia

Tel. +351 212888144

Adres(-y) e-mail: queijodeazeitao@arcolsa.pt

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (usunięcie załączników do specyfikacji produktu)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Nazwa produktu

Zmiana

Queijo de Azeitão

Nazwa produktu nie została zmieniona. Platforma wymagała jednak uzupełnienia tego punktu.

##### 5.2. Opis produktu

Zmiana

Zmiana – do dodania w pkt 1.1 (Właściwości organoleptyczne (fizyczne i sensoryczne)) specyfikacji produktu i w pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) jednolitego dokumentu.

Pierwotny tekst

Dopuszczalne wymiary „Queijo de Azeitão” są następujące:

normalna wielkość:

— przybliżona masa: 250 g;

— średnica 8–11 cm;

— wysokość 3–5 cm;

mała wielkość:

— przybliżona masa: 100 g;

— średnica 5–7 cm;

— wysokość 3–5 cm;

Nowy tekst

Dopuszczalne wymiary „Queijo de Azeitão” są następujące:

normalna wielkość:

— przybliżona masa: 250 g;

— średnica 6–11 cm;

— wysokość 3–5 cm;

mała wielkość:

— przybliżona masa: 100 g;

— średnica 5–7 cm;

— wysokość 2–4 cm.

Ta zmiana wymiarów sera ma na celu zaspokojenie nowych potrzeb rynku bez zmiany swoistych cech produktu, które sprawiają, że produkt jest tak specyficzny. Powodem są zmieniające się nawyki konsumentów, którzy preferują mniejsze rozmiary sera.

### 5.3. Metoda produkcji

#### Zmiana

Zmiana 1 – do dodania w pkt 4.1 (Jednostka produkcyjna – gospodarstwo mleczarskie) specyfikacji produktu i pkt 3.3 (Pasza) jednolitego dokumentu.

Pierwotny tekst:

Brak odniesienia w pierwotnej specyfikacji.

Nowy tekst:

„Owce żywią się wyłącznie na pastwiskach lub zadaje się im siano i kiszonkę wyprodukowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wszystkie pasze, którymi karmi się zwierzęta, muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego. Jedynie w okresach niedoboru (wynikających z wyjątkowych warunków pogodowych, ognisk chorób zakaźnych, skażenia substancjami toksycznymi lub pożarów) możliwe jest wykorzystanie pasz z innych regionów, pod warunkiem że roczna ilość takich pasz nie przekracza 50 % suchej masy. Pasza ta będzie taka sama i będzie miała taki sam skład jak pasza pochodząca z określonego obszaru geograficznego, aby korzystanie z niej nie wpływało na właściwości produktu”.

Zmiana 2 – do dodania w pkt 4.2 (Jednostka przetwórcza – serownia) specyfikacji produktu i pkt 3.3 (Pasza) jednolitego dokumentu.

Pierwotny tekst:

Brak odniesienia w pierwotnej specyfikacji.

Nowy tekst:

„Queijo de Azeitão» wytwarza się z mleka surowego owiec hodowanych i karmionych w wyznaczonym regionie, z dodatkiem preparatu z karczocha hiszpańskiego i soli do smaku”.

Zmiana 3 – do dodania w pkt 4.1 (Jednostka produkcyjna – gospodarstwo mleczarskie) i pkt 4.2 (Jednostka przetwórcza – serownia) specyfikacji produktu oraz pkt 5 (Związek z obszarem geograficznym) jednolitego dokumentu.

Pierwotny tekst

„Warunki, których należy przestrzegać przy produkcji »Queijo de Azeitão«

#### 1 – Produkcja mleka

- a) Mleko wykorzystywane do produkcji »Queijo de Azeitão« musi pochodzić od owiec hodowanych na obszarze geograficznym określonym w dekrete królewskim nr 49/86 z dnia 2 października 1986 r.
- b) Owce, od których pozyskuje się mleko wykorzystywane do produkcji »Queijo de Azeitão«, muszą być w doskonałym stanie zdrowia (w szczególności jeśli chodzi o brucelozę i zakaźną bezmleczność u owiec i kóz) i posiadać odpowiednie urzędowe świadectwo weterynaryjne zdrowia zwierząt.
- c) Zabrania się stosowania następującego mleka:
  - mleko od maciorek w złym stanie zdrowia (ogólny stan zdrowia lub choroby specyficzne dla gruczołu mlekowego);
  - mleko od maciorek leczonych z powodu zapalenia sutka, w przypadku których nie zachowano wymaganego czasu;
  - mleko od zaszczepionych maciorek, jeśli od szczepienia minęło mniej niż 48 godzin.

#### 2 – Higiena dojenia i przechowywanie mleka

- a) Maciorki należy wydoić dokładnie, aby utrzymać wydajność i uniknąć gromadzenia się mleka, które może powodować rozwój zapalenia sutka.
- b) Dojenie musi odbywać się w odpowiednio czystym miejscu, aby uniknąć zanieczyszczenia mleka gliną, kurzem lub odpadkami.
- c) W miarę możliwości należy umyć wymię.
- d) Mleko należy przefiltrować do baniek lub innych pojemników natychmiast po udoju i zachować ostrożność, aby podczas tego procesu do bańki nie dostały się żadne zanieczyszczenia.

- e) Surowo zabrania się dodawania do mleka lub usuwania z mleka jakichkolwiek substancji; takie działanie stanowi oszustwo podlegające karze na mocy prawa.
- f) Sprzęt do dojenia i produkcji sera powinien być w miarę możliwości wykonany ze stali nierdzewnej lub podobnego materiału i mieć zaokrąglone krawędzie oraz płaski spód.
- g) Wykorzystywane materiały muszą być przeznaczone wyłącznie do zbierania i transportu mleka owczego. Jeśli pojemniki są w złym stanie, należy je wyrzucić.
- h) Wszystkie materiały wykorzystywane przy produkcji sera należy oczyścić po każdym użyciu, najlepiej w następujący sposób:
  - 1 Wszystkie wykorzystane materiały należy opłukać zimną wodą.
  - 2 Wszystkie wykorzystane materiały należy umyć gorącą wodą, detergentem i szczotką.
  - 3 Wszystkie materiały należy opłukać czystą wodą.Wszystkie materiały należy zdezynfekować poprzez zanurzenie ich w roztworze wody z wybielaczem (jedna łyżka stołowa na każde 5 litrów wody).  
Wszystkie materiały należy pozostawić do osuszenia.  
Formy i chusty używane jako sita lub do odprowadzania serwatki z masy należy uprasować po umyciu.
- i) Producenci korzystający z dojarek muszą czyścić (myć i dezynfekować) maszyny po każdej czynności związanej z dojeniem i zapewnić, aby wszystkie maszyny były regularnie kontrolowane.
- j) W przypadku braku odpowiednich urządzeń chłodniczych mleko należy przechowywać zanurzone w bańkach wypełnionych zimną wodą w pobliżu serowarni.
- l) Mleko należy dostarczyć do serowarni jak najszybciej po zakończeniu udoju, realizując co najmniej jedną dostawę dziennie.
- m) Jeśli producent nie dysponuje środkami umożliwiającymi przechowywanie mleka, należy je wykorzystać bezpośrednio po zakończeniu udoju. Produktu nie można w żadnym wypadku przechowywać dłużej niż dwanaście godzin.”

Nowe brzmienie:

„Jednostka produkcyjna – gospodarstwo mleczarskie

- Mleka owczego pochodzącego z gospodarstw rolnych, przeznaczonego do produkcji sera »Queijo de Azeitão«, nie poddaje się żadnej obróbce termicznej (w celu zachowania właściwości mleka do etapu produkcji sera należy stosować metodę konserwacji na zimno).
- Surowo zabrania się dodawania do mleka lub usuwania z mleka jakichkolwiek substancji; do produkcji »Queijo de Azeitão« należy wykorzystywać mleko w czystej postaci i można do niego dodawać jedynie sól i preparat z karczocha hiszpańskiego.
- Owce, od których pozyskuje się mleko wykorzystywane do produkcji »Queijo de Azeitão«, muszą być zdrowe i posiadać paszport dla stad wydany przez odpowiedni organ potwierdzający, że są oficjalnie wolne od brucelozy (B4).
- Owce, które wykazują jakiegokolwiek widoczne oznaki ogólnego złego stanu zdrowia lub które mają jakiegokolwiek inne choroby zakaźne, które mogą być przenoszone na ludzi przez ich mleko, należy trzymać oddzielnie w odpowiednim miejscu, a ich mleko należy usunąć (na przykład w przypadku wykrycia zapalenia sutka itp.).
- Zabrania się stosowania jakichkolwiek substancji, które mogą być przenoszone przez mleko (leki, szczepionki, środki przeciwko pasożytom) i które są szkodliwe dla zdrowia ludzi, chyba że przestrzegane są interwały bezpieczeństwa i że nie obniża to jakości mleka wykorzystywanego do produkcji »Queijo de Azeitão«”.

„Jednostka przetwórcza – serowarnia

- »Queijo de Azeitão« wytwarza się z mleka surowego owiec hodowanych i karmionych w wyznaczonym regionie, z dodatkiem preparatu z karczocha hiszpańskiego i soli do smaku».
- Mleko należy przechowywać w temperaturze < 4 °C i nigdy nie dłużej niż 48 godzin po zakończeniu udoju. Jeśli po dostarczeniu do serowarni mleka nie można przechowywać w warunkach chłodniczych, należy je niezwłocznie przetworzyć.
- Mleka nie można poddawać żadnej obróbce termicznej, z wyjątkiem podgrzania do temperatury 30–32 °C. Karczocha hiszpańskiego można dodać dopiero po osiągnięciu przez mleko tej temperatury.
- Po ścięciu skrzepu masę pozostawia się na chwilę, umożliwiając odsączenie serwatki.
- Masę należy odsączać i formować powoli, ale nigdy przez dłuższy czas, aby uniknąć jej schłodzenia i nieprawidłowego odsączenia serwatki.
- Po wyprodukowaniu sery należy w miarę możliwości przechowywać we wskazanych warunkach otoczenia.”

Zmiana 4 – do dodania w pkt 4.2. (Jednostka przetwórcza – serowarnia) i mająca wpływ na pkt 5 (Związek z obszarem geograficznym) i pkt 3.2 (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) jednolitego dokumentu. Nowe brzmienie tekstu zastępuje poprzednie brzmienie wyłącznie w specyfikacji produktu.

Pierwotny tekst:

„3 – Produkcja sera

- a) »Queijo de Azeitão« to ręcznie wytwarzany ser dojrzwały z półstałej, maślanej masy w kolorze białym lub żółtawym, z nielicznymi oczkami lub bez oczek. Otrzymuje się go poprzez powolne odsączenie serwatki z czystego surowego mleka owczego poddanego koagulacji z wykorzystaniem preparatu z karczocha hiszpańskiego. Jego właściwości określono w dekrete wykonawczym nr 49/86 z dnia 2 października 1986 r. (załącznik 1).
- b) Zgodnie z tradycyjnymi praktykami, które zawsze stosowano w regionie, ser należy wyprodukować jak najszybciej po zakończeniu udoju”.

„4 – Utwardzanie lub dojrzewanie

- a) Utwardzanie lub dojrzewanie musi odbywać się w zakładzie, w którym ma miejsce naturalne utwardzanie, lub w obiektach o kontrolowanym środowisku, w których panują następujące warunki otoczenia:  
  
temperatura – 10–15 °C  
  
wilgotność – 85–95 %.
- b) Minimalny okres utwardzania wynosi 20 dni. Współczynnik dojrzewania musi wynosić co najmniej 35.
- c) Przez cały okres utwardzania sery należy obracać i myć. Częstotliwość wykonywania tych czynności zależy od wyglądu skórki, która musi pozostać gładka i czysta.”

Nowy tekst:

„Proces produkcji sera »Queijo de Azeitão« można podsumować w następujący sposób.

Sól dodaje się do mleka wcześniej, według uznania serowara, w maksymalnej ilości 25 g/litr.

Jedynym stosowanym środkiem koagulacyjnym jest przygotowany kilka godzin wcześniej preparat z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus* L.). Również w tym przypadku dodawane ilości różnią się w zależności od serowara. Na tym etapie mleka nie poddaje się żadnej obróbce cieplnej poza podgrzaniem do temperatury 30–32 °C. Karczocha hiszpańskiego można dodać dopiero po osiągnięciu przez mleko tej temperatury.

Temperaturę kontroluje się za pomocą termometrów umieszczanych w kadzi, ale konsystencję masy kontroluje się ręcznie (jest gotowa, gdy nie przylega już do ścianek kadzi). Koagulacja odbywa się w stałej temperaturze wynoszącej 30–40 °C. Czas koagulacji wynosi 45–60 minut.

Skrzep przenosi się do formy lub alternatywnie do porowatej chusty, która umożliwi powolne odsączenie serwatki (w ramach tego procesu masę miesza się, a czynność tę w dalszym ciągu przeprowadza się ręcznie). Po napełnieniu form przepuszcza się je czasami przez prasę pneumatyczną (zamiast prasowania ręcznego). Skrzep przenosi się ostrożnie do dużej formy zwanej »trincho« umieszczonej na stole serowarskim (lub tzw. »mesa francela«), gdzie jest powoli ugniatany ręcznie aż z masy zostanie odsączona odpowiednia ilość serwatki (lub »almece«).

Masą tą napełnia się następnie małe formy (o rozmiarach przewidzianych dla danego sera) i mocno dociska ręcznie, aż do odsączenia odpowiedniej ilości serwatki, która umożliwi przysłemu serowi prawidłową fermentację i dojrzewanie.

Po wyprodukowaniu sery przechowuje się w formach przez okres 12–24 godzin. Następnie przenosi się je na półki ociekowe, które zwykle znajdują się w samej serowni lub w komorze ociekowej. Półki te są lekko nachylone, aby umożliwić odpłynięcie serwatki pozostałej w serze.

Sery przenosi się następnie do pomieszczenia przeznaczonego do osuszania, gdzie umieszcza się je na półkach na 8–12 dni, zapewniając minimalne napowietrzanie, w temperaturze wynoszącej 8–14 °C i wilgotności względnej wynoszącej 65–99 %. Na tym etapie sery zaczynają ociekać i wytwarzać gęstą, lepką substancję znaną jako »reima«, która często ma intensywny, nieprzyjemny zapach i którą usuwa się przez skrobanie lub mycie.

Sery przenosi się następnie do innego pomieszczenia przeznaczonego do utwardzania lub suszenia sera, w którym następuje kolejny etap trwający 8–12 dni, przy delikatnym przepływie powietrza, temperaturze 10–20 °C i wilgotności względnej wynoszącej 55–88 %.

Minimalny okres utwardzania: 16 dni

Jeśli chodzi o współczynnik dojrzewania, minimalna wartość wynosi 35 gramów substancji azotowych na 100 gramów sera.

Zalecane warunki otoczenia:

warunki dojrzewania „Queijo de Azeitão”:

etap 1 (8–12 dni) – temperatura (°C) 8–14; wilgotność względna (%) 65–99;

etap 2 (8–12 dni) – temperatura (°C) 10–20; wilgotność względna (%) 55–88.

Podczas okresu utwardzania sery są obracane codziennie, aby zapewnić jak największą jednorodność sera.

Zmiana 5 – zmiana mająca zastosowanie do specyfikacji produktu

Pierwotny tekst:

„5 – Przechowywanie

Po wyprodukowaniu i certyfikacji ser należy przechowywać do czasu sprzedaży w następujących warunkach:

— przechowywanie – 0–5 °C

— transport – 0–10 °C

— sprzedaż detaliczna – 0–5 °C”.

Nowe brzmienie:

Usunięto.

Zmiana 1 – Zmiana ta jest konieczna, ponieważ w opisanych wyjątkowych warunkach naturalnie występująca roślinność nie zawsze wystarczy, aby zaspokoić potrzeby owiec, a zmiana ma na celu uzupełnienie informacji na temat diety zwierząt.

Zmiana 2 – Doprecyzowano, że sól dodaje się do smaku, aby wskazać wszystkie surowce wykorzystywane do produkcji „Queijo de Azeitão” i uzupełnić informacje na temat produktu.

Zmiana 3 – Zmiana ta jest konieczna w celu wyjaśnienia warunków, które należy spełniać w jednostkach produkcyjnych i przetwórczych, poprzez przedstawienie bardziej szczegółowego opisu warunków, w których należy wytwarzać produkt, a dokładniej sposobu produkcji i przetwarzania mleka w celu zagwarantowania pożądanych właściwości produktu końcowego. Doprecyzowano, że mleko należy przechowywać w temperaturze < 4 °C i nigdy nie dłużej niż 48 godzin po zakończeniu udoju. W odniesieniu do pierwszego etapu uściślono, że karczocha hiszpańskiego można dodać dopiero po osiągnięciu przez mleko temperatury 30–32°C.

Podobnie, w odniesieniu do drugiego etapu produkcji sera, wskazano temperaturę, w której mleko należy poddawać koagulacji, tj. 30–40 °C przez 45–60 minut. Znajdujące się w pierwotnej specyfikacji odniesienie do naparu z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus L.*) jako czynnika koagulacyjnego mleko zastąpiono preparatem z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus L.*) jedynie ze względu na zmiany technologiczne w obecnej produkcji sera. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego. Nie określono ilości preparatu z karczocha hiszpańskiego, ponieważ o ilości decydują lokalni serowarzy na podstawie swoich umiejętności.

Zmiana 4 – Zmiany te mają na celu szczegółowe określenie warunków przechowywania i obróbki mleka w celu zagwarantowania, że wytworzony ser posiada cechy charakterystyczne „Queijo de Azeitão”, w szczególności w odniesieniu do ilości stosowanej soli i informacji dotyczących temperatury koagulacji mleka.

Zmieniono warunki dojrzewania „Queijo de Azeitão”, aby lepiej odzwierciedlały warunki niezbędne do uzyskania sera o zamierzonych właściwościach i różnych wymiarach.

Zmiana 5 – Usunięto odniesienie do warunków przechowywania sera po jego wytworzeniu, aby nie wpływać na szczególne właściwości produktu.

#### 5.4. Związek

Zmiana

Zmiana 1 – do dodania w pkt 6 (Związek z obszarem geograficznym) specyfikacji produktu i pkt 5 (Związek z obszarem geograficznym) jednolitego dokumentu.

Pierwotny tekst:

„Warunki glebowe i klimatyczne na tym obszarze sprawiają, że owce mają dostęp do pastwisk, na których występuje bardzo bogata roślinność, co ma wpływ na tak wysoko cenione właściwości organoleptyczne tego sera”.

Nowe brzmienie:

„Związek z obszarem geograficznym

Jakość »Queijo de Azeitão« wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym”.

„Związek historyczny

W swoim krótkim wprowadzeniu historycznym Fernando Soares Franco (1985) wspomina, że osadnictwo w południowej Portugalii rozpoczęło się po odebraniu tej części naszego kraju Maurom. Pierwsze osady pojawiły obok zamku Almada, a następnie wzdłuż brzegów rzeki, od Caparica do Alcochete. Na południe od tego miejsca znajdowała się rozległa nieuprawiana równina, a jedyne osady znajdowały się na północnych zboczach między zamkami Palmela i Sesimbra.

Setúbal i Sesimbra były po prostu małymi wioskami rybackimi.

Nie ulega wątpliwości, że przekraczając Tag, ludzie zabierali ze sobą owce. Dlatego do dziś stada owiec, które można znaleźć w »gminie Lizbona«, są podobne do stad, które można znaleźć na półwyspie Setúbal, mimo że w pewnym stopniu doszło do krzyżowania ze zwierzętami, które kiedyś prowadzono pieszo z Alentejo na ubój w Lizbonie.

W odniesieniu do obszaru Azeitão pisze, że od założenia Królestwa Serra da Arrábida i doliny rozciągające się na północ od tego pasma górskiego stanowiły rezerwy łowieckie i dlatego nie wpuszczano tam owiec. Od XV do XVIII wieku Azeitão było ulubionym miejscem letniego wypoczynku wielu rodzin szlacheckich, które budowały tam pałace i wiejskie domy. Było to zatem miejsce zapewniające zarobek miejscowej ludności, która pracowała w okazałych posiadłościach.

W XIX wieku, gdy zlikwidowano rezerwy łowieckie, a szlachta opuściła region, wiele pałaców i dworców popadło w ruinę. Plaga filoksery zniszczyła również większość winnic, które przeniesiono na piaszczyste tereny położone bardziej na północ.

Wiele dużych posiadłości podzielono, a inne zmieniły właściciela. Doprowadziło to do znaczących przemian w rolnictwie i rozwoju upraw zbóż. Owce miały teraz dostęp do lepszego pożywienia, co zwiększyło ich liczebność.

Pochodzący z Belmonte Gaspar Henriques de Paiva przybył do Azeitão z Beiras w 1830 r. Być może dlatego, że tęsknił za swoim rodzinnym regionem, co roku przyjeżdżał do niego serowar z Castelo Branco, aby produkować na jego własne potrzeby sery podobne do serów wytwarzanych w regionie Serra da Estrela. Serowar ten przekazał jednemu z pasterzy tajniki swojego fachu, a wiedza ta została przekazana kolejnym pokoleniom rzemieślników zajmujących się serowarstwem, dzięki czemu powstał słynny owczy ser Azeitão.

Frederico Franco de Paiva, syn Gaspara Henriquesa de Paiva, był bardziej przedsiębiorczy niż ojciec. Zmienił proces produkcji sera i zmniejszył rozmiar serów, mając zamiar dostosować go tak, aby ułatwić wprowadzanie go do obrotu.

Wciąż zmniejszano rozmiar serów, aż ich masa ustabilizowała się na obecnym poziomie 250 g i 100 g.

Ser ten zaczął przyciągać dużą uwagę konsumentów w Azeitão i Frederico Franco de Paiva postanowił zaprezentować go szerokiej publiczności w Lizbonie na Portugalskiej Wystawie Przemysłowej w 1880 r. oraz na Kongresie i Wystawie Przemysłu Mleczarskiego, Sektora Oliwek i Przemysłu Olejarskiego zorganizowanej przez Królewskie Portugalskie Stowarzyszenie Rolnicze w 1905 r., gdzie został doceniony i nagrodzony medalami i dyplomami. Tak zaczęła się historia sera owczego znanego jako »Queijo de Azeitão«.

Na początku XX wieku inni mieszkańcy Azeitão również produkowali ten rodzaj sera, a w latach 30. i 40. XX wieku popyt na niego był tak wysoki, że nie tylko wzrosła liczba stad, ale także ich wielkość. Produkcja nie ograniczała się już do Azeitão; rozprzestrzeniła się w kierunku Setúbal, Palmeli i Sesimbry, a na obszarze Quinta do Anjo pojawił się klaster serowarów. W regionie było również kilku pasterzy i serowarów. Wiejskie domy zaadaptowano na obiekty umożliwiające wytwarzanie i dojrzewanie sera, a w regionie było ponad 20 znaczących serowarów. Był to okres rozwoju »Queijo de Azeitão«.

FORTUNA A. (1988) napisał „... sztukę tę opanowuje się, pijąc mleko... nie mleko owcze, ale mleko matki (tytułem wyjaśnienia: nie matki owcy, ale matki serowara). Innymi słowy, nauka, umiejętności, wiedza fachowa, intuicja lub „smykałka” do robienia sera mają długą historię, sięgającą prawie zawsze dzieciństwa, lub są czymś, co mają we krwi. Serowarzy nie są samoukami, uczą się swojego rzemiosła od swoich rodzin i kontynuują tradycyjne „dynastie” serowarskie. Dotyczy to oczywiście grup z parafii Quinta do Anjo”.

„Właściwości gleby i klimatu

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym produkuje się »Queijo de Azeitão«, ma zróżnicowane cechy glebowo-klimatyczne, od gleb wapiennych w górach Serra da Arrábida po obszar piaszczysty porośnięty sosną pinią, dębem korkowym i mieszanym drzewostanem, a także grunty rolne, na których stopień zadrzewienia jest niski.

Warunki glebowe i klimatyczne na tym obszarze sprawiają, że owce mają dostęp do pastwisk, na których występuje bardzo bogata roślinność, co ma wpływ na tak wysoko cenione właściwości organoleptyczne tego sera.

Pastwiska w regionie charakteryzują się bogactwem różnorodnych gatunków śródziemnomorskich, z dużym udziałem roślin motylkowatych z rodzajów *Ornithopus*, *Trifolium*, *Medicago* i *Biserrula* oraz roślin trawiastych z rodzajów *Dactylis*, *Festuca*, *Lolium*, *Phalaris*, a także innych roślin. Biorąc pod uwagę fakt, że żywią się nimi owce, rośliny te decydują o właściwościach »Queijo de Azeitão«.

Region »Queijo de Azeitão« klasyfikowano dawniej jako obszar, na którym występuje klimat tropikalny (nawet w okresie trzeciorzędu), ale obecnie występuje tam klimat umiarkowany z dwoma odrębnymi porami roku: gorącą porą suchą oraz chłodniejszą porą deszczową (jednak bez śniegu).

Ta zmiana klimatu doprowadziła do selekcji gatunków, które były lepiej przystosowane do bardziej suchych siedlisk i bardziej odporne na suche lata, oraz do rozwoju nowego typu roślinności – lasów, które tworzą średniej wielkości drzewa o małych, grubych, trwałych liściach.



Te ogólne aspekty, w połączeniu ze specyficznym położeniem regionu i wystawieniem na działanie Atlantyku, a także składem geologicznym, rzeźbą terenu i niską gęstością zaludnienia w regionie, miały wpływ na obecne cechy regionu Arrábida i otaczającego go obszaru.

## Klimat

Pomimo stosunkowo niewielkiej powierzchni region Azeitão charakteryzuje się dość złożonym klimatem, a w trzech gminach tworzących strefę produkcji »Queijo de Azeitão« występują znaczne różnice klimatyczne.

SOARES FRANCO (1945) odniósł się do tej złożoności, stwierdzając, że ze względu na położenie regionu nad oceanem jego klimat należy uznać za morski i śródziemnomorski, ale jego wpływ jest w znacznej mierze ograniczony przez pasmo górskie Serra da Arrábida (wyjątkiem są jego południowe zbocza), które tworzy barierę dla jego oddziaływania. Należy jednak również wziąć pod uwagę otwartą ekspozycję na północnych i północno-wschodnich granicach oraz dominujące wiatry z tego kierunku w wyżej wymienionym regionie, które mają duży wpływ na temperaturę, szczególnie ze względu na wilgotność, którą przynoszą, i zimne wiatry zimą. Podczas niektórych pór roku, zwłaszcza na obszarach położonych na wschodzie, odczuwa się również wpływ klimatu kontynentalnego, który latem charakteryzuje się bardzo wysokimi temperaturami i niewielkimi opadami deszczu. Wpływy te równoważą dorzecza Tagu i Sado oraz rozległe lasy sosnowe, które regulują klimat, zapobiegają dużym wahanom temperatury i zapewniają niezbędną dla roślinności wilgotność.

Klimat regionu sklasyfikowano jako umiarkowany (średnia roczna temperatura powietrza wynosi 10–20 °C), umiarkowany (średnia amplituda rocznych wahań temperatury powietrza wynosi 10–20 °C), wilgotny (średnia wilgotność względna powietrza o 9 rano wynosi 75–90 %) i umiarkowanie deszczowy (średnie roczne opady wynoszą 500–1 000 mm). Temperatura w najzimniejszym miesiącu wynosi 0–18 °C. Pora sucha zbiega się z gorącą porą roku, a opady w najbardziej suchym miesiącu stanowią mniej niż jedną trzecią ilości odnotowywanej w najbardziej deszczowym miesiącu. Lato jest gorące, a średnia temperatura powietrza w najgorętszych miesiącach przekracza 22 °C. Niedobór wody podczas tej pory roku waha się od umiarkowanego do wysokiego.

Zróznicowanie cechy klimatu (opady deszczu, temperatura i możliwość wystąpienia przymrozków, które są powiązane z temperaturą) w ciągu roku są kluczowymi czynnikami, które wpływają na wzrost roślin. Zauważono, że dwoma okresami w największym stopniu sprzyjającymi rozwojowi roślin są wiosna i jesień. Sprawdzone, że w obu tych okresach w glebie dostępna jest woda, a temperatury zdecydowanie przekraczają 10 °C.

Są to temperatury uważane za idealne zarówno pod kątem karmienia owiec hodowanych ze względu na ich mleko, jak i pierwszego etapu utwardzania »Queijo de Azeitão«. Okres produkcji trwa jednak od listopada do maja. Temperatury odnotowywane w najgorętszych miesiącach oznaczały, że ser nie mógł uzyskać właściwości »Queijo de Azeitão«.

»Queijo de Azeitão« był kiedyś serem sezonowym, ale obecnie, dzięki rozwojowi technologicznemu w sektorze, może być produkowany przez cały rok, co stanowi kolejną wartość dodaną tego produktu i regionu.

## Gleba

Skład geologiczny i rzeźba pasm górskich Arrábida i São Luís determinują rodzaj chowu owiec i dietę zwierząt, co z kolei ma wpływ na właściwości »Queijo de Azeitão«.

SOARES FRANCO (1945) zauważył, że zgodnie z opisem CHOFFATA (1908) gleby z ery mezozoicznej zajmują prawie cały obszar gór i otaczających je dolin, z różnorodnymi osadami wapiennymi, łupkowymi i piaskowcowymi. Gleby z epoki trzeciorzędu lub kenozoiku mają postać: gleb wapiennych i pozostałości z oligocenu i miocenu występujących na zboczach (pierwsze na zboczu południowym, a drugie na północnym) wzgórz od Sant`Any do Palmeli; żwirów ilastych i piasków z epoki pliocenu charakterystycznych dla gleb na północ i wschód od Palmeli.

Dlatego też większość gleb w regionie Azeitão zawiera duże ilości wapnia, a wpływ ten wyczuwa się w składzie mleka, w sposobie jego koagulacji, a tym samym w jego właściwościach.

Te cechy klimatu i gleby sprawiają, że ser »Queijo de Azeitão« jest tak specyficzny, do tego stopnia, że »wszystkie próby podejmowane przez lata w posiadłościach położonych kilka kilometrów od tego wybranego regionu, w którym pastwiska występowały wyłącznie na piaszczystych glebach z epoki pliocenu, kończyły się całkowitym niepowodzeniem, nawet gdy podejmowali je bardzo doświadczeni miejscowi serowarzy« (FRANCO, 1981)».

Mimo że w pierwotnej specyfikacji praktycznie pominięto ten element, przedstawiono szczegółowe informacje na temat związku między produktem a wyznaczonym obszarem geograficznym, w tym dowodów historycznych oraz warunków glebowo-klimatycznych, a także dowodów na związek między czynnikami ludzkimi a właściwościami „Queijo de Azeitão”.

Konieczne było zatem wskazanie, że jakość lub właściwości konkretnego produktu wynikają zasadniczo z czynników naturalnych obszaru geograficznego, dlatego też przedstawiono bardziej szczegółowe informacje na temat związku między produktem a wyznaczonym obszarem geograficznym, włączając aspekty dotyczące historii, gleby i klimatu oraz związku między czynnikami ludzkimi a właściwościami „Queijo de Azeitão” w celu zapewnienia zgodności z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w szczególności jego art. 7 dotyczącym specyfikacji produktu oraz art. 7 lit. f) ppkt (i) dotyczącym szczegółów związku między jakością lub właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym, o którym mowa w art. 5 ust. 1 wspomnianego rozporządzenia.

#### 5.5. *Etykietowanie*

##### Zmiana

Zmiana 1 – do dodania w pkt 8 (Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania) specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu (Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa)

##### Pierwotny tekst

Na etykiecie muszą znajdować się:

- nazwa, pod którą sprzedaje się produkt: „Queijo de Azeitão – Denominação de origem controlada”;
- składniki: surowe mleko owcze, karczoch hiszpański i sól;
- klasyfikacja pod względem zawartości tłuszczu: pełnotłusty;
- termin przydatności do spożycia: data minimalnej trwałości .../miesiąc/rok;
- nazwa i adres producenta.

##### Nowy tekst:

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się następujące słowa: „Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida” lub „Queijo de Azeitão DOP”.

Zmiana ta ma na celu usunięcie informacji określonych w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011 dotyczących przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które nie są specyficzne dla produktu objętego ChNP „Queijo de Azeitão”.

Celem tej zmiany jest również wprowadzenie obowiązku stosowania określenia „chroniona nazwa pochodzenia” lub odpowiadającego mu skrótu „ChNP” - przewidzianego w art. 12 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 jedynie na zasadzie dobrowolności – w celu poprawy komunikacji z konsumentami i spełnienia ich oczekiwań. Powszechną praktyką grup w Portugalii był wymóg stosowania tych określeń na etykietach, co znacznie pomogło znormalizować i wzmocnić wizerunek tych systemów jakości na rynku krajowym.

#### 5.6. *Inne*

##### Zmiana

Usunięcie załączników do specyfikacji produktu.

Zmiana – zmiana mająca zastosowanie do specyfikacji produktu

##### Pierwotny tekst:

- |              |   |
|--------------|---|
| Załącznik 3: | zestawienie informacji dotyczących producenta „Queijo de Azeitão”;                |
| załącznik 4: | „wzór znaku certyfikującego stosowanego z nazwą pochodzenia »Queijo de Azeitão«”; |
| załącznik 5: | „tabela oceny organoleptycznej”.  |

##### Nowy tekst:

Usunięto.

Celem tej zmiany jest usunięcie informacji, które nie powinny znajdować się w specyfikacji produktu zgodnie z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz umieszczenie odniesienia do organu właściwego do sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Queijo de Azeitão”

Nr UE: PDO-PT-0217-AM01 – 9.4.2019

ChOG ( ) ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Queijo de Azeitão”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Queijo de Azeitão” to dojrzwały ser charakteryzujący się następującymi właściwościami fizycznymi, chemicznymi i organoleptycznymi:

Kształt:

— sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem po bokach i na górnej powierzchni oraz krawędziami, które nie są wyraźnie zaznaczone.

Skórka:

- konsystencja: plastyczna, dość miękka;
- wygląd zewnętrzny: cała, dobrze uformowana, gładka i delikatna;
- kolor: żółty, jednolity.

Masa:

- konsystencja: zwarta, maślana, z krawędzią cięcia, która łatwo się odkształca i czasami kruszy;
- wygląd zewnętrzny: kremowy, aksamitny, z nielicznymi oczkami lub bez oczek;
- kolor: biały lub lekko żółty, jednolity;
- zapach i smak: lekko pikantny, mieszanka ostrości i słoności z łagodnym, delikatnym aromatem.

Dopuszczalne wymiary „Queijo de Azeitão” są następujące:

normalna wielkość:

- przybliżona masa: 250 g;
- średnica 6–11 cm;
- wysokość 3–5 cm;

mała wielkość:

- przybliżona masa: 100 g;
- średnica 5–7 cm;
- wysokość 2–4 cm.

„Queijo de Azeitão” ma zmienną zawartość wilgoci w zakresie 63–69 % w suchej masie beztłuszczowej i zmienną zawartość tłuszczu od ponad 45 % do poniżej 60 % w suchej masie.

Jeśli chodzi o współczynnik dojrzewania, minimalna wartość wynosi 35 gramów substancji azotowych na 100 gramów sera.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owce żywią się wyłącznie na pastwiskach lub zadaje się im siano i kiszonkę wyprodukowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wszystkie pasze, którymi karmi się zwierzęta, muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego. Jedyne w okresach niedoboru (wynikających z wyjątkowych warunków pogodowych, ognisk chorób zakaźnych, skażenia substancjami toksycznymi lub pożarów) możliwe jest wykorzystanie pasz z innych regionów, pod warunkiem że roczna ilość takich pasz nie przekracza 50 % suchej masy. Pasza ta musi być taka sama i mieć taki sam skład jak pasza pochodząca z określonego obszaru geograficznego, aby korzystanie z niej nie wpływało na właściwości produktu.

„Queijo de Azeitão” wytwarza się z mleka surowego owiec hodowanych i karmionych w wyznaczonym regionie, z dodatkiem preparatu z karczocha hiszpańskiego i soli do smaku.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka i sera „Queijo de Azeitão”, w tym proces jego dojrzewania i utwardzania, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się następujące słowa: „Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida” lub „Queijo de Azeitão DOP”.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Geograficzny obszar produkcji jest ograniczony do gmin Palmela, Setúbal i Sesimbra.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość „Queijo de Azeitão” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Skład geologiczny i rzeźba pasm górskich Arrábida i São Luís determinują rodzaj chowu owiec i dietę zwierząt. Wyznaczony obszar geograficzny, na którym produkuje się „Queijo de Azeitão”, ma zróżnicowane cechy glebowo-klimatyczne, od gleb wapiennych w górach Serra da Arrábida po obszar piaszczysty porośnięty sosną pinią, dębem korkowym i mieszanym drzewostanem, a także grunty rolne, na których stopień zadrzewienia jest niski.

Soares Franco (1945) zauważył, że zgodnie z opisem Choffata (1908) gleby z ery mezozoicznej zajmują prawie cały obszar gór i otaczających je dolin, z różnorodnymi osadami wapiennymi, łupkowymi i piaszczystymi. Gleby z epoki trzeciorzędu lub kenozoiku mają postać: gleb wapiennych i pozostałości z oligocenu i miocenu występujących na zboczach (pierwsze na zboczu południowym, a drugie na północnym) wzgórz od Sant`Any do Palmeli; żwirów ilastych i piasków z epoki pliocenu charakterystycznych dla gleb na północ i wschód od Palmeli i stanowiących większość gleb w regionie Azeitão.

Ten rodzaj gleby (wapień, stąd niskie pH, i składniki soli typowe dla lokalizacji w pobliżu obszarów przybrzeżnych), warunki klimatyczne i wysokość regionu nad poziomem morza wpływają na skład pastwisk w regionie.

Pastwiska w regionie charakteryzują się bogactwem różnorodnych gatunków śródziemnomorskich, z dużym udziałem roślin motylkowatych z rodzajów *Ornithopus*, *Trifolium*, *Medicago* i *Biserrula* oraz roślin trawiastych z rodzajów *Dactylis*, *Festuca*, *Lolium*, *Phalaris*, a także innych roślin. Biorąc pod uwagę, że pasą się na nich owce, decydują one o właściwościach mleka, które po przetworzeniu z wykorzystaniem rzemiosła przodków i wiedzy fachowej miejscowej ludności (zwłaszcza że wykorzystuje się surowe mleko) daje bardzo charakterystyczny ser o wysoko cenionych właściwościach organoleptycznych, które zachowano przez wiele pokoleń. Smak jest lekko pikantny, stanowi mieszankę kwasowości i pikantności.

Zróźnicowanie cechy klimatu (opady deszczu, temperatura i możliwość wystąpienia przymrozków, które są powiązane z temperaturą) w ciągu roku są kluczowymi czynnikami, które wpływają na wzrost roślin. Dwoma okresami w największym stopniu sprzyjającymi rozwojowi roślin są wiosna i jesień. Sprawdzono, że w obu tych okresach w glebie dostępna jest woda, a temperatury zdecydowanie przekraczają 10 °C. Są to temperatury uważane za idealne zarówno pod kątem karmienia owiec hodowanych ze względu na ich mleko, jak i pierwszego etapu utwardzania „Queijo de Azeitão”. Rozwój technologiczny w sektorze oznacza, że niegdyś sezonowy produkt „Queijo de Azeitão” może być obecnie produkowany przez cały rok, co stanowi kolejną wartość dodaną tego produktu i regionu.

Mleko do produkcji „Queijo de Azeitão” należy przechowywać w temperaturze < 4 °C i nigdy nie dłużej niż 48 godzin po zakończeniu udoju. Jeśli po dostarczeniu do serowni mleka nie można przechowywać w warunkach chłodniczych, należy je niezwłocznie przetworzyć. „Queijo de Azeitão” produkuje się poprzez koagulację czystego surowego mleka owczego pochodzącego od zwierząt hodowanych w regionie, z dodatkiem preparatu z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus* L.), a następnie powolne odsączanie skrzepu. Sól dodaje się do mleka wcześniej w różnych ilościach, według uznania serowara, w maksymalnej ilości 25 g/litr.

Stosowanym środkiem koagulacyjnym jest przygotowany kilka godzin wcześniej preparat z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus* L.). Również w tym przypadku dodawane ilości różnią się w zależności od serowara.

Proces produkcji sera odbywa się dwuetapowo: na początkowym etapie mleka nie poddaje się żadnej obróbce termicznej, z wyjątkiem podgrzania do temperatury od 30–32 °C, po czym można dodać karczocha hiszpańskiego.

Kolejnym etapem procesu produkcji sera jest koagulacja mleka. Proces ten opiera się na umiejętnościach mieszkańców regionu w zakresie kontrolowania temperatury mleka, którą należy utrzymywać w zakresie 30–40 °C. To samo dotyczy czasu koagulacji, który waha się od 45 do 60 minut i jest ustalany przez lokalnych serowarów, którzy kontrolują, kiedy masa przestaje przylegać do ścianek kadzi. Skrzep przenosi się do formy lub alternatywnie do porowatej chusty, która umożliwi powolne odsączanie serwatki (w ramach tego procesu masę miesza się, a czynność tę w dalszym ciągu przeprowadza się ręcznie). Skrzep przenosi się ostrożnie do dużej formy zwanej „trincho” umieszczonej na stole serowarskim (lub tzw. „mesa francela”), gdzie jest powoli ugniatany ręcznie aż z masy zostanie odsączona odpowiednia ilość serwatki. Masą tą napelnia się następnie małe formy (o rozmiarach przewidzianych dla danego sera) i mocno dociska ręcznie, aż do odsączenia odpowiedniej ilości serwatki, która umożliwi przyszłemu serowi prawidłową fermentację i dojrzewanie. Powstały ser ma zwartą, maślaną konsystencję i kremową, aksamitną masę z nielicznymi oczkami lub bez oczek. To właśnie te cechy sprawiają, że „Queijo de Azeitão” jest tak wyjątkowy.

Środki ostrożności stosowane w celu utrzymania warunków dojrzewania i utwardzania sera opierają się również na lokalnej wiedzy i mają decydujące znaczenie dla zapewnienia, aby powstały ser miał gładką, delikatną, dobrze uformowaną i raczej miękką, plastyczną, żółtą skórkę oraz masę o konsystencji, kolorze i wyglądzie, które są charakterystyczne dla „Queijo de Azeitão”.

Ważną rolę odgrywa również mikroflora w serowniach. Ma na nią wpływ mikroklimat basenu Serra da Arrábida, który charakteryzuje się łagodnymi temperaturami i wysokimi poziomami wilgotności względnej będącymi wynikiem wpływu morza, co skutkuje następującymi warunkami dojrzewania:

warunki dojrzewania „Queijo de Azeitão”:

— etap 1 (8–12 dni) – temperatura (°C) 8–14; wilgotność względna (%) 65–99;

— etap 2 (8–12 dni) – temperatura (°C) 10–20; wilgotność względna (%) 55–88.

Czas utwardzania i dojrzewania sera „Queijo de Azeitão” jest różny, ale musi wynosić co najmniej 16 dni.

Proces produkcji sera i techniki wykorzystywane do wytwarzania „Queijo de Azeitão” są przekazywane z pokolenia na pokolenie aż po dziś dzień. Sery zajmują ważne miejsce w diecie lokalnych mieszkańców i są dowodem jednoznacznego związku człowieka z produktem i regionem, z którego pochodzą.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/queijos/docs/CE\\_QAZEITAO\\_maio\\_2021.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_QAZEITAO_maio_2021.pdf)

---