



C/2024/5177

21.8.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/5177)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Requeijão Serra da Estrela”**

**Nr UE: PDO-PT-9235-AM01 – 31.5.2024**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa produktu**

„Requeijão Serra da Estrela”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Portugalia

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich – Wydział Jakości i Zasobów Genetycznych

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Oświadczenie wyjaśniające, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, ponieważ:

- a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- b) nie grożą zniesieniem związków wykazujących, że jakość lub cechy charakterystyczne produktu są w istotnej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się właściwe dla niego czynniki naturalne i ludzkie, w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- c) nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności;
- d) nie wiążą się one z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

**Requeijão Serra da Estrela ChNP**

Analiza wnioskowanych zmian odbywa się w kolejności, w jakiej elementy zostaną przedstawione w specyfikacji produktu przedłożonej w odniesieniu do wniosku (art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wraz z przedłożeniem jednolitego dokumentu).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

## 1. Zmiana

## a) Strona tytułowa

Obecne brzmienie:

NAZWA POCHODZENIA REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – SPECYFIKACJA PRODUKTU

Nagłówek: Specyfikacja produktu – Requeijão Serra da Estrela – NP

Proponowana zmiana:

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – SPECYFIKACJA PRODUKTU

Nagłówek: Specyfikacja produktu – Requeijão Serra da Estrela – ChNP

Uzasadnienie:

Ser Requeijão Serra da Estrela jest objęty ChNP od 2005 r., natomiast dokument ten został zmieniony w 2023 r. W nagłówku skrót „NP” zmieniono na „ChNP”, ponieważ ser „Requeijão Serra da Estrela” jest ChNP od 2005 r.

## 2. Zmiana

## b) Opis – klasa

Obecne brzmienie:

Brak tekstu

Proponowana zmiana:

Produkt należy do klasy 1.3. Sery wymienione w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r., zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/892 z dnia 1 kwietnia 2022 r.

Uzasadnienie:

Wyraźne stwierdzenie, że produkt należy do klasy 1.3. Sery wymienione w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r., zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/892 z dnia 1 kwietnia 2022 r.

## 3. Zmiana

## c) Opis

Obecne brzmienie:

Ser „Requeijão Serra da Estrela” to produkt otrzymywany w wyniku wytrącania lub koagulacji termicznej białek obecnych w serwatce otrzymanej w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela, przybierający postać białej, kremowej do lekko ziarnistej masy. Obszar geograficzny produkcji naturalnie pokrywa się z obszarem geograficznym produkcji danego sera (załącznik I). Do serwatki można dodać mleko owcze.

Proponowana zmiana:

Ser „Requeijão Serra da Estrela” to produkt otrzymywany w wyniku wytrącania lub koagulacji termicznej białek obecnych w serwatce otrzymanej w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela, przybierający postać białej, kremowej do lekko ziarnistej masy. Obszar geograficzny produkcji naturalnie pokrywa się z obszarem geograficznym produkcji danego sera (załącznik I). Do serwatki można dodać mleko owcze lub kozie.

Uzasadnienie:

Wyraźne stwierdzenie w definicji produktu, że możliwe jest dodanie mleka koziego. Dodanie mleka koziego zatwierdzono już wcześniej, lecz kwestii tej nie uwzględniono wyraźnie w definicji produktu.

## 4. Zmiana

## d) Opis, B.2 – Właściwości chemiczne: wstępne wskaźniki analityczne

Obecne brzmienie:

Produkcja sera „Requeijão Serra da Estrela” ma tak samo długą historię jak produkcja Queijo Serra da Estrela, ale dopiero stosunkowo niedawno przeprowadzono nowe badania analityczne produktu. W związku z tym dostępne obecnie wskaźniki, o których mowa poniżej, można uznać jedynie za wstępne wskaźniki referencyjne cech analitycznych:

- wilgotność: 55–60 %;
- białka: 19–20 %;
- tłuszcz: 18–20 %;
- popiół: 1–1,5 %.

Proponowana zmiana:

Produkcja sera „Requeijão Serra da Estrela” ma tak samo długą historię jak produkcja Queijo Serra da Estrela, ale dopiero stosunkowo niedawno przeprowadzono nowe badania analityczne produktu. W związku z tym dostępne obecnie wskaźniki, o których mowa poniżej, można uznać jedynie za wstępne wskaźniki referencyjne cech analitycznych. Ponadto właściwości chemiczne mleka różnią się znacznie w ciągu roku w zależności od warunków klimatycznych, które zmieniają kompozycję roślinną pastwisk, oraz ze względu na to, że producenci nie dysponują technologią ani sprzętem umożliwiającym im dostosowanie zawartości tłuszczu mlecznego lub białka w serwatce owczej lub w mleku owczym lub kozim.

- Wilgotność: >60 %.

Uzasadnienie:

Z uwagi na fakt, że właściwości chemiczne mleka różnią się znacznie w ciągu roku w zależności od warunków klimatycznych, które zmieniają kompozycję roślinną pastwisk, oraz ze względu na to, że producenci nie dysponują technologią ani sprzętem umożliwiającym im dostosowanie zawartości tłuszczu mlecznego lub białka w serwatce owczej lub w mleku owczym lub kozim, nie jest możliwe ustalenie parametrów chemicznych w odniesieniu do zawartości tłuszczu mlecznego, białka ani popiołu, zwłaszcza jednocześnie. Ponadto nieliczne badania przeprowadzone w odniesieniu do *requeijão* (ser twarogowy) wskazują na znaczne różnice w zawartości białka, tłuszczu mlecznego i popiołu w zależności od praktyk stosowanych przez każdego producenta i dostępności mleka/serwatki w ciągu roku. W związku z tym wskaźnikiem analitycznym charakterystycznym dla produktu jako produktu świeżego jest zawartość wilgoci, która musi być wyższa niż 60 % w produkcie końcowym. Proponowana zmiana ma zatem na celu usunięcie wyżej wymienionych parametrów ze specyfikacji produktu; w przeciwnym razie znaczna część produkcji będzie systematycznie dyskwalifikowana.

## 5. Zmiana

## e) Opis, B.3 – Właściwości chemiczne: wstępne wskaźniki analityczne

Obecne brzmienie:

Surowce wykorzystywane do produkcji sera „Requeijão Serra da Estrela” są następujące:

- serwatka otrzymana w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela;
- surowe mleko owcze uzyskane od owiec ras Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira urodzonych i hodowanych na obszarze geograficznym, o którym mowa w niniejszej specyfikacji produktu;
- woda pitna.

Proponowana zmiana:

Surowce wykorzystywane do produkcji sera „Requeijão Serra da Estrela” są następujące:

- serwatka otrzymana w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela;

- surowe mleko owcze uzyskane od owiec ras Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira urodzonych i hodowanych na obszarze geograficznym, o którym mowa w niniejszej specyfikacji produktu;
- woda pitna;
- opcjonalnie można również wykorzystać surowe mleko kozie uzyskane w warunkach określonych w pkt E.2.

Uzasadnienie:

Włączenie mleka koziego do wykazu surowców nadających się do wykorzystania doprecyzowuje kwestię opcjonalnego wykorzystania mleka koziego i wskazuje ją wyraźniej jako możliwość. Jego wykorzystanie dopuszczono już na podstawie pkt E.2 obecnej wersji specyfikacji produktu.

## 6. Zmiana

- f) Opis – Metoda uzyskiwania produktu z wykorzystaniem autentycznych i niezmiennych metod lokalnych – Surowiec

Obecne brzmienie:

- a) Pochodzenie – serwatka przeznaczona do produkcji sera „Requeijão Serra da Estrela” musi być otrzymywana w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela (zob. załącznik II) produkowanego w gospodarstwach chowu zwierząt, które są zgodne z obowiązującymi przepisami z zakresu ochrony zdrowia i które znajdują się na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt C, zgodnie z warunkami produkcji określonymi w pkt E.2.

Proponowana zmiana:

- a) Pochodzenie – serwatka przeznaczona do produkcji sera „Requeijão Serra da Estrela” musi być otrzymywana w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela produkowanego w gospodarstwach chowu zwierząt, które znajdują się na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt C, oraz zgodnie z warunkami produkcji określonymi w pkt E.2.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu usunięcie odniesienia do załącznika II, ponieważ utrzymanie tego odniesienia wymagałoby zmiany specyfikacji produktu w następstwie zmian w specyfikacji produktu dla Queijo Serra da Estrela. Z technicznego i prawnego punktu widzenia bardziej poprawne jest odniesienie producentów sera „Requeijão Serra da Estrela” do obecnej wersji specyfikacji produktu dla sera Queijo Serra da Estrela i wymaga to mniejszego wysiłku administracyjnego przy mniejszej liczbie wynikających z tego zmian. Poprawka ma również na celu usunięcie słów „które są zgodne z obowiązującymi przepisami z zakresu ochrony zdrowia”, ponieważ są one zbędne, a przez to niepotrzebne.

## 7. Zmiana

- g) Opis – Metoda uzyskiwania produktu z wykorzystaniem autentycznych i niezmiennych metod lokalnych –

E.2

Obecne brzmienie:

Chociaż jest to mniej powszechne, niektórzy producenci dodają również niewielką część mleka pochodzącego od kóz odmian Serrana i Jarmelista rasy Serrana. Grupa producentów musi wyrazić na to wyraźną zgodę, a fakt ten należy wskazać na etykiecie produktu.

Proponowana zmiana:

Chociaż jest to mniej powszechne, niektórzy producenci dodają również niewielką część mleka pochodzącego od kóz rasy Serrana lub kóz innych ras, pod warunkiem że są one przystosowane do tego regionu oraz urodziły się tam i były hodowane w warunkach ekstensywnych lub półekstensywnych. Grupa producentów musi wyrazić na to wyraźną zgodę, a fakt ten należy wskazać na etykiecie produktu.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu zniesienie wymogu wykorzystania mleka koziego pochodzącego wyłącznie od kóz odmian Serrana i Jarmelista rasy Serrana, co daje producentom możliwość wykorzystania mleka koziego pochodzącego od kóz innych ras, pod warunkiem że są one przystosowane do tego regionu oraz urodziły się tam i były hodowane w warunkach ekstensywnych lub półekstensywnych. W rzeczywistości znalezienie tych odmian rasy Serrana w Serra da Estrela jest trudne, a nawet niemożliwe. Ponadto w sprawozdaniu w sprawie studium wykonalności w odniesieniu do wniosku o zmianę specyfikacji produktu dla sera „Requeijão Serra da Estrela”, sporządzonym przez Krajowy Instytut Badań Rolnych i Weterynaryjnych (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P. – INIAV) i koordynowanym przez dr. Nuna Bartolomeu Alvarenga, czytamy, że: – „[...] w świetle uzyskanych wyników można stwierdzić, że w zakresie badań sensorycznych nie ma różnicy między serem »Requeijão Serra da Estrela« produkowanym z mleka kóz rasy Serrana a tym produkowanym z mleka pochodzącego od kóz pospolitych” (s. 15). – „Charakterystyka fizykochemiczna surowca [...] wskazuje, że rasa, od której pochodzi mleko kozie – niezależnie od tego, czy jest to rasa Serrana, czy też rasa pospolita – nie wpływa na surowiec wykorzystywany do produkcji sera »Requeijão Serra da Estrela«” (s. 15). – „Nie ma znaczącej różnicy, jeśli chodzi o parametry dotyczące konsystencji (twardość, sprężystość i spoistość) w grupie próbek z taką samą proporcją dodanego mleka koziego, co wskazuje, że pochodzenie mleka koziego w żaden sposób nie wpływa na konsystencję sera »Requeijão Serra da Estrela«” (s. 16). – „Wyniki uzyskane w odniesieniu do parametru »kolor« (L\*, a\* i b\*) nie wykazują żadnych istotnych różnic ani w zestawie próbek z taką samą proporcją mleka koziego, ani w pełnym zestawie próbek, co może wskazywać, że na kolor sera »Requeijão Serra da Estrela« nie ma wpływu nie tylko pochodzenie mleka, ale również proporcja mleka wykorzystanego do jego produkcji” (s. 16). – „Podobnie nie występują różnice w przypadku pozostałych parametrów, tj. pH, tłuszczu, tłuszczu w suchej masie, białka i popiołu [...]” (s. 16). – „Analiza badanych parametrów nie wykazuje zatem istotnej różnicy, przy przedziale ufności wynoszącym 95 %, między wykorzystaniem mleka pochodzącego od kóz Serrana a wykorzystaniem mleka pochodzącego od kóz innych ras” (s. 17). – „[...] analiza głównych składników wskazuje, że rasa, od której otrzymuje się mleko kozie, nie jest czynnikiem różnicującym w produkcie końcowym” (s. 19). Wyniki analizy sensorycznej wykazały, że degustatorzy nie znaleźli żadnej różnicy między serem „Requeijão Serra da Estrela” wytwarzanym z mleka pochodzącego od kóz pospolitych i mleka pochodzącego od kóz Serrana. Z analiz fizykochemicznych przeprowadzonych na surowcu wynika, że próbki z taką samą proporcją dodanego mleka koziego nie różnią się znacząco. Analizy fizykochemiczne przeprowadzone na próbkach sera „Requeijão Serra da Estrela” wykazały, że pod względem parametrów takich jak kolor, konsystencja, pH, wilgotność oraz zawartość białka, tłuszczu i popiołu nie występują znaczące różnice między próbkami z taką samą ilością dodanego mleka koziego, niezależnie od rasy kóz produkujących mleko. Przetwarzanie statystyczne, analiza głównych składowych i klasyfikacja hierarchiczna wykazały, że próbki pochodzące od tego samego producenta wykazują podobieństwa niezależnie od ilości dodanego mleka koziego lub jego pochodzenia. Oczywiście jest, że różnice między próbkami są bezpośrednio związane z technikami produkcji i wiedzą fachową każdego z producentów, a nie z pochodzeniem dodanego mleka koziego.

W związku z tym oraz na podstawie całego przeprowadzonego procesu analizy i badań zgodnie z powyższymi wyjaśnieniami oczywiste jest, że właściwości sensoryczne i odżywcze sera „Requeijão Serra da Estrela” nie zmieniają się w żaden sposób na skutek wykorzystania mleka pochodzącego od kóz Serrana ani kóz innych ras, w związku z czym nie ma oczywistego ograniczenia co do stosowania mleka koziego pochodzącego od różnych ras (s. 20).

## 8. Zmiana

- h) Opis – Metoda uzyskiwania produktu z wykorzystaniem autentycznych i niezmiennych metod lokalnych – Opakowanie

Obecne brzmienie:

Materiał stosowany do pakowania sera twarogowego, z którym ma bezpośredni kontakt, musi być nieszkodliwy i nie może reagować z zawartością. Tradycyjnie ser podawano na liściach kapusty i musiał zostać spożyty przed zwiędnięciem liści. Obecnie – w celu zachowania dobrych praktyk higienicznych – ser twarogowy dociera do konsumenta owinięty w arkusze papieru pergaminowego, które są ostemplowane obowiązkowymi informacjami dotyczącymi środków spożywczych. Ser przybiera kształt pojemnika, w którym jest umieszczony, i waży 150–400 g.

Proponowana zmiana:

Materiał stosowany do pakowania sera twarogowego, z którym ma bezpośredni kontakt, musi być nieszkodliwy i nie może reagować z zawartością. Tradycyjnie ser podawano na liściach kapusty i musiał zostać spożyty przed zwiędnięciem liści. Obecnie – w celu zachowania dobrych praktyk higienicznych – ser twarogowy dociera do konsumenta owinięty w arkusze papieru pergaminowego, które są ostemplowane obowiązkowymi informacjami dotyczącymi środków spożywczych, lub zapakowany w inne odpowiednie materiały i należyce oznakowany. Ser przybiera kształt pojemnika, w którym jest umieszczony, i waży 150–400 g.

Uzasadnienie:

Kilka lat temu ser „Requeijão Serra da Estrela” spożywano jedynie w regionie, w którym był produkowany, sprzedając go bezpośrednio konsumentom lub w małych sklepach spożywczych, piekarniach i ciastkarniach, owinięty w arkusze papieru pergaminowego. Ponieważ produkt stał się znany i doceniany na większą skalę, zaczęto go wprowadzać do obrotu w dużych miastach i dużych sklepach, co sprawia, że konieczna jest poprawa prezentacji handlowej produktu, zachowanie smaku i higieny oraz zapobieganie wyciekowi serwatki. Proponowana zmiana ma zatem na celu również umożliwienie stosowania opakowania z wieczkiem lub pokrywką, które jest zgodne z charakterem produktu i jego specyficznym kształtem (nadany przez koszyk, w którym umieszcza się go do osuszenia po wytworzeniu). Takie opakowanie jest na ogół przezroczyste i zawiera materiały nadające się do recyklingu lub składa się z takich materiałów, zgodnie z aktualnym stanem wiedzy, oraz jest należyce oznakowane. Jego masa wynosi 150–400 g.

## 9. Zmiana

### h) Oznakowanie

Obecne brzmienie:

Wszystkie sery twarogowe muszą być oferowane do sprzedaży z odpowiednim oznakowaniem. Na etykiecie muszą znajdować się następujące informacje:

- a) nazwa handlowa, napisana wyraźnie widocznymi literami „REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DO” [REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – ChNP];
- b) nazwa, nazwa przedsiębiorstwa i adres producenta;
- c) wykaz składników;
- d) data minimalnej trwałości, wskazana słowami „Consumir até”, określająca dzień i miesiąc oraz – ewentualnie – rok;
- e) słowa „Conservar no frio”;
- f) ilość sera twarogowego, wyrażona w wielokrotnościach lub podwielokrotnościach kilograma;
- g) partia;
- h) znak jakości zdrowotnej.

Proponowana zmiana:

Wszystkie sery twarogowe muszą być oferowane do sprzedaży z odpowiednim oznakowaniem. Na etykiecie muszą znajdować się następujące informacje: a) nazwa handlowa, napisana wyraźnie widocznymi literami „REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DOP” [REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – ChNP]; b) nazwa, nazwa przedsiębiorstwa i adres producenta.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu zastąpienie skrótu „NP” przez „ChNP”, ponieważ ser „Requeijão Serra da Estrela” jest objęty ChNP od 2005 r. Usuwa się długi wykaz innych informacji, które należy umieścić na etykiecie (wykaz składników; data minimalnej trwałości, wskazana słowami „Consumir até”, określająca dzień i miesiąc oraz – ewentualnie – rok; słowa „Conservar no frio”; ilość sera twarogowego, wyrażona w wielokrotnościach lub podwielokrotnościach kilograma; partia; oraz znak jakości zdrowotnej), ponieważ umieszczenie takich informacji na etykiecie wynika z ogólnej ustawy o przekazywaniu konsumentom informacji na temat żywności.

## 10. Zmiana

- i) „Weryfikacja zgodności | Organy kontrolne” – G. Odniesienia do organu inspekcji (s. 27 specyfikacji produktu)

Obecne brzmienie:

Kontrolę i certyfikację „REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA” – NAZWA POCHODZENIA przeprowadza prywatny organ inspekcji i certyfikacji (Organismo Privado de Controlo e Certificação – OPC) wyznaczony przez grupę producentów. Organ ten wykonuje swoje zadania zgodnie z przepisami określonymi w dokumencie „Zasady kontroli i certyfikacji »REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA« – NAZWA POCHODZENIA”. Wprowadzony system inspekcji wdrożono w całym łańcuchu produkcji, a prywatny organ inspekcji i certyfikacji należycie certyfikuje każdy ser twarogowy, umieszczając na nim odpowiedni znak certyfikujący. Znak certyfikujący musi zawierać następujące elementy: nazwę prywatnego organu ds. inspekcji i certyfikacji, słowa „REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM” [REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – NAZWA POCHODZENIA], numer seryjny.

Proponowana zmiana:

Weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu przeprowadza właściwy organ (Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich), który może przekazać to uprawnienie organowi inspekcji wyznaczonemu przez grupę producentów i akredytowanemu w tym celu zgodnie z prawem (norma EN 17065).

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana wpisuje się w ramy identyfikacji jednostek ds. inspekcji i podmiotów upoważnionych, co stanowi zasadniczy element specyfikacji produktu przewidziany w art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Proponowana zmiana ma na celu zapewnienie zgodności specyfikacji produktu z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.

## 11. Zmiana

- j) Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

Obecne brzmienie:

Cechy charakterystyczne, które osoby zamieszkujące obszar geograficzny produkcji oraz zwykli konsumenci z łatwością dostrzegą i rozpoznają, należy wskazać na etykiecie i na znaku certyfikującym, aby mogli je rozpoznać inni konsumenci.

Proponowana zmiana:

Cechy charakterystyczne, które osoby zamieszkujące obszar geograficzny produkcji oraz zwykli konsumenci z łatwością dostrzegą i rozpoznają, należy wskazać na etykiecie, aby mogli je rozpoznać inni konsumenci.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu usunięcie słów „znak certyfikujący”, ponieważ przepisy krajowe zniosły jego stosowanie.

## 12. Zmiana

- l) Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

Obecne brzmienie:

3. istnienie systemu inspekcji i certyfikacji, który zasadniczo gwarantuje, że do korzystania z nazwy pochodzenia „Requeijão Serra da Estrela” kwalifikuje się wyłącznie ser twarogowy przetworzony w zakładach zatwierdzonych do tego celu przez grupę producentów.

Proponowana zmiana:

3. istnienie systemu kontroli zgodności, który zasadniczo gwarantuje, że do korzystania z nazwy pochodzenia „Requeijão Serra da Estrela” kwalifikuje się wyłącznie ser twarogowy przetworzony w zatwierdzonych do tego celu zakładach.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu zastąpienie słów „inspekcja i certyfikacja” słowami „kontrola zgodności”, które bardziej odpowiadają terminologii stosowanej w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

### 13. Zmiana

m) Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

Obecne brzmienie:

3. [...] używać wyłącznie mleka uzyskanego w warunkach opisanych w pkt E od owiec urodzonych i hodowanych na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt C;

Proponowana zmiana:

3. [...] używać wyłącznie mleka uzyskanego w warunkach opisanych w pkt E od owiec i kóz urodzonych i hodowanych na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt C.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu wyjaśnienie, że można również używać mleka koziego, pod warunkiem przestrzegania tych samych zasad w odniesieniu do narodzin, hodowli i zarządzania, które mają zastosowanie do owiec.

### 14. Zmiana

n) Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

Obecne brzmienie:

3. [...] podlegają systemowi inspekcji i certyfikacji przewidzianemu w przepisach regulujących inspekcję i certyfikację sera „Requeijão Serra da Estrela”;

Proponowana zmiana:

3. [...] podlegają systemowi kontroli zgodności przewidzianemu w planie kontroli zgodności dotyczącym sera „Requeijão Serra da Estrela”;

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu zastąpienie słów „inspekcja i certyfikacja” słowami „kontrola zgodności”, które bardziej odpowiadają terminologii stosowanej w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012. Z tego samego powodu słowa „przepisy regulujące inspekcję i certyfikację” zastępuje się słowami „plan kontroli zgodności dla”.

### 15. Zmiana

o) Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

Obecne brzmienie:

Zezwolenie, o którym mowa powyżej, podlega uprzedniej kontroli przez organizację uznaną za OPC przeprowadzanej na wniosek grupy producentów, dotyczącej warunków produkcji i wytwarzania, w szczególności do:

Proponowana zmiana:

Zezwolenie, o którym mowa powyżej, podlega uprzedniej kontroli przez organizację uznaną za JU przeprowadzanej na wniosek grupy producentów, dotyczącej warunków produkcji i wytwarzania, w szczególności do:

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu zastąpienie skrótu „OPC” skrótem „JU” (jednostka upoważniona), który bardziej odpowiada terminologii stosowanej w rozporządzeniu w sprawie kontroli urzędowych.



## 16. Zmiana

p) Elementy określające związek między produktem a środowiskiem geograficznym – czynniki historyczne

Obecne brzmienie:

Pkt 1: [...] i „Requeijão Serra da Estrela” – NP.

Proponowana zmiana:

[...] i „Requeijão Serra da Estrela” – ChNP.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu skorygowanie skrótu „NP” na „ChNP”, ponieważ ser „Requeijão Serra da Estrela” jest objęty ChNP od 2005 r.

## 17. Zmiana

q) Elementy określające związek między produktem a środowiskiem geograficznym – czynniki historyczne

Obecne brzmienie:

Pkt 8, 10 i 11: [...] Załącznik III

Proponowana zmiana:

Załącznik II

Uzasadnienie: W związku z proponowanym usunięciem załącznika II załącznik III powinien zostać oznaczony jako załącznik II.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Requeijão Serra da Estrela”**

Nr UE: PDO-PT-9235-AM01 – 31.5.2024

**ChNP (X) ChOG ( )**

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

„Requeijão Serra da Estrela”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Kod Nomenklatury scalonej**

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

— 0406 – Ser i twaróg

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

— 0406 – Ser i twaróg

— 0406 10 – Ser (niedojrzewający lub niekonserwowany) świeży, włącznie z serem serwatkowym i twaróg

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

Ser „Requeijão Serra da Estrela” to produkt otrzymywany w wyniku wytrącania lub koagulacji termicznej białek obecnych w serwatce otrzymanej w wyniku produkcji Queijo Serra da Estrela ChNP. Do serwatki można dodać następujące składniki: surowe mleko owcze uzyskane od owiec ras Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira, wodę pitną oraz, sporadycznie, w bardzo szczególnych i należycie dozwolonych okolicznościach, mleko kóz rasy Serrana lub kóz innych ras, pod warunkiem że są one przystosowane do tego regionu oraz urodziły się tam i były hodowane w warunkach ekstensywnych lub półekstensywnych. Ser „Requeijão Serra da Estrela” ma postać białej, miękkiej, jednolitej, kremowej do lekko ziarnistej masy. Ser przybiera kształt pojemnika, w którym jest umieszczony (w przybliżeniu jest to nieregularny, niski walec). Ma stałą, jednorodnie kremową konsystencję, po przekrojeniu jest gładki i ma biały kolor. Smak i aromat są przyjemne, ser rozpląwa się w ustach. Pod względem chemicznym produkt charakteryzuje się zawartością wilgoci wynoszącą powyżej 60 %.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Dopuszcza się jedynie ekstensywne i półekstensywne systemy produkcji, a najczęstszą metodą jest hodowla na zewnątrz. Zarówno owce Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira, jak i kozy pasą się głównie na naturalnych lub obsianych pastwiskach, żywiąc się również liśćmi i strąkami drzew i krzewów rosnących na określonym obszarze geograficznym. Zwierzęta wypasają się w regionie, który cechuje się wyróżniającą się, dziką roślinnością, od lasów sosnowych i zarośli po nawadniane łąki. Często stosowaną praktyką jest wypas sezonowy, polegający na przemieszczaniu zwierząt na inne tereny (lub pastwiska) położone na tym samym obszarze geograficznym, w zależności od pory roku i dostępności pożywienia. W regionie utrzymywane są również inne rodzaje pastwisk i uprawiane są inne rośliny pastewne, którymi uzupełnia się paszę owiec i kóz w okresach, gdy jest ona najuboższa. Jednakże pasze proste lub złożone można stosować wyłącznie w przypadku niekorzystnych warunków glebowo-klimatycznych (takich jak np. śnieg czy susza), głównie w fazie początkowej i końcowej okresu ciąży zwierząt i podczas szczytu laktacji, w celu wzbogacenia ich diety.

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja surowców oraz przetwarzanie i produkcja sera twarogowego muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Z uwagi na fakt, że ser twarogowy jest produktem bardzo łatwo psującym się i wrażliwym pod względem mikrobiologicznym, jego pakowanie odbywa się na obszarze pochodzenia w zakładzie producenta i jest on przekazywany do sprzedaży w stanie należycie oznakowanym, zapakowany w odpowiedni materiał opakowaniowy (arkusze papieru pergaminowego lub inny odpowiedni materiał), który jest nieszkodliwy i nie reaguje z zawartością. Ser przybiera kształt pojemnika, w którym jest umieszczony, i waży 150–400 g.

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

Oprócz nazwy produktu i słów „Denominação de Origem Protegida” [Chroniona Nazwa Pochodzenia] lub skrótu „DOP” [ChNP] etykieta musi zawierać nazwę, nazwę przedsiębiorstwa i adres producenta.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wszystkie sołectwa w gminach Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo i Seia; sołectwa Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Pena Verde i Valverde w gminie Aguiar da Beira; sołectwa Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares i Vila Cova do Alva w gminie Arganil; sołectwa Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra i Verdinhos w gminie Covilhã; sołectwa Aldeia Viçosa, Corujeira, Cavadoude, Faia, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Meios, Mizarela, Pêro Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé, Seixo Amarelo, Vale Amoreira, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego i Vila Soeiro w gminie Guarda; sołectwa Midões, Póvoa de Midões i Vila Nova de Oliveirinha w gminie Tábua; sołectwa Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lageosa Tonda, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nadufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel de Outeiro i Tondela w gminie Tondela; sołectwa Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamaños, Torres, Vila Franca das Naves i Vilares w gminie Trancoso; oraz sołectwa Fragosela, Povolide, São João de Lourosa i Loureiro de Silgueiros w gminie Viseu.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Od niepamiętnych czasów rolnictwo i gromadzenie zapasów przyczyniają się w dużej mierze do wzrostu zamożności gmin tworzących region Serra da Estrela. Szczególnie ważna w tym kontekście jest hodowla owiec z wykorzystaniem zwierząt o podwójnym przeznaczeniu (hodowanych na mięso i mleko), co stanowi istotne uzupełnienie produkcji dla gospodarstw rolnych i lokalnej gospodarki. W istocie rzeczy produkty hodowli owiec, mimo że pochodzą z tego samego źródła, różnią się od siebie, lecz uzupełniają się w lokalnej gospodarce. Są to: Borrego Serra da Estrela – ChNP, Queijo Serra da Estrela – ChNP i „Requeijão Serra da Estrela” – ChNP. W Portugalii istnieją dowody na produkcję i konsumpcję sera – w tym sera twarogowego – w regionie Montes Herminios (obecnie Serra da Estrela), które sięgają do czasu okupacji Półwyspu Iberyjskiego przez Rzymian. W tym górskim regionie ubogim w zasoby naturalne konieczność maksymalnego wykorzystania mleka zawsze była podstawową potrzebą dla jego producentów.

Cały region położony jest na płaskowyżu Beira, którego warunki rolno-klimatyczne charakteryzują się chłodnymi, deszczowymi i długimi zimami, którym towarzyszą czasem także opady śniegu, oraz gorącymi i suchymi latami.

Granit można spotkać w całym regionie, a w niektórych gminach jest niemalże jedyną występującą skałą. Często występuje on w charakterze dużych wychodni i połąci, które nagle znikają, by następnie wyłonić się znowu nieco dalej. Tysiące lat erozji wietrznej, mechanicznej i chemicznej zaowocowało bardzo zróżnicowanymi kształtami, czasami niezdefiniowanymi, czasami w postaci iglic, a nawet przypominającymi cechy ludzkie. Oprócz warstwy drzew region ten posiada również warstwę krzewów i roślin zielnych, które stanowią dietę wypasanych zwierząt. Warstwa ta składa się głównie z roślin krzewiastych (wrzośca (*Erica*), kolcolistu (*Ulex*), żarnowca (*Cytisus*) i janowca (*Genista*)). Pastwiska naturalne składają się z wieloletnich roślin trawiastych rosnących w sposób naturalny, a na pastwiska uprawne składają się przede wszystkim biała koniczyna i koniczyny podziemne. Dominują kwasolubne gatunki roślin, takie jak trawy i rośliny strączkowe, które tolerują zimno, kwasowość i niską żyzność gleby. Najczęściej wykorzystywanymi roślinami pastewnymi są owies, żyto, kukurydza, sorgo oraz trawa łąkowa lub życica wielokwiatowa.

W regionie hodowane są dwie rasy wykorzystywane wyłącznie do produkcji przedmiotowego sera twarogowego: Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira. Od wieków zwierzęta te w pełni wykorzystują skromne pastwiska tego regionu.

### 5.1. Specyfika produktu

Historia sera „Requeijão Serra da Estrela” jest powszechnie udokumentowana, a sposób, w jaki produkt jest tradycyjnie oferowany w małych koszykach słomkowych i owinięty w liście kapusty lub morwy, jest dobrze znany. Sztukę produkcji sera „Requeijão Serra da Estrela” uważa się za element dziedzictwa kulturowego obszaru geograficznego, na którym jest wytwarzany, ponieważ osoby zamieszkujące ten obszar oraz zwykli konsumenci z łatwością dostrzegą i rozpoznają cechy charakterystyczne tego produktu.

Rozwój sztuki i wiedzy fachowej w zakresie produkcji sera owczego z wykorzystaniem lokalnie zbieranych ostów (*Cynara cardunculus*) jako koagulantów doprowadził do powstania serwatki o unikalnych cechach, która w znacznym stopniu wpływa na jakość sera „Requeijão Serra da Estrela”, a mianowicie na jego miąższ – jednorodnie kremowy do lekko ziarnistego, który po przekrojeniu jest gładki, ma biały kolor, przyjemny aromat i rozpląwa się w ustach.

Ser ten wyróżnia się nie tylko ze względu na wartość ekonomiczną wynikającą z wykorzystania serwatki pochodzącej z produkcji sera, ale również ze względu na jego znaczną wartość odżywczą. W przeszłości serwatkę wykorzystywano do wielu różnych celów: jako żywność, w stanie naturalnym lub po przetworzeniu na ser twarogowy i masło, jako lek, w specjalnej diecie stosowanej w niektórych chorobach oraz jako pasza dla zwierząt. (Już 460 lat przed Chrystusem Hipokrates zalecał jej spożywanie w dużych ilościach przez dłuższy czas). W swojej pracy z 1906 r. „Manteigas e Queijos” [Masła i sery] Motta Prego pisze: „[...] Z regionu Beira wywożono głównie ser i weinę. Do konsumpcji wykorzystywano olej i wino. Ubodzy ludzie utrzymywali się dzięki swojemu żywemu inwentarzowi, a podstawowy pokarm, szczególnie w przypadku dzieci, stanowiły zupy na bazie serwatki i kukurydzy [...]”. Chociaż w przeszłości serwatkę pochodzącą z produkcji Queijo Serra da Estrela najczęściej spożywano – samodzielnie albo zupach z kukurydzy, żyta lub mieszanki zbóż – w celu zaspokojenia głodu licznych dzieci z najuboższych rodzin regionu, obecnie jako produkt o wysokiej zawartości białka, ale niskiej zawartości tłuszczu, jest ona bardzo ceniona jako końcowe danie posiłku lub smaczna przekąska na podwieczorek. Może być spożywana samodzielnie, jako rozpuszczona w mleku lub kawie albo zmieszana z miodem lub dżemem z dyni, czasami z kawałkami orzechów włoskich, laskowych lub migdałów. Jest on dobrze znany konsumentom, dla których niezależnie od sposobu konsumpcji jest on jednoznacznie związany z regionem pochodzenia.

5.2. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Działalność rolnicza i leśna była zasadniczo w stanie rozwijać się w regionie Serra da Estrela ze względu na warunki glebowe i klimatyczne, przy czym jednym z głównych rodzajów działalności jest hodowla owiec lokalnych ras Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira. Produkowane przez nie mleko wykorzystuje się do produkcji renomowanego sera – w tym sera twarogowego – Serra da Estrela, które wyróżniają się charakterystycznymi cechami pod względem koloru, aromatu, smaku i konsystencji.

Wzmianki o regionie i produkowanych w nim serach można znaleźć już w tekstach autorów rzymskich. Sery te wymieniano również wśród produktów żywnościowych zabieranych na statki w czasach wielkich odkrywców oraz opisywano w sztukach teatralnych z XVI wieku.

Szczególne cechy tego produktu wynikają z czynników naturalnych – ras zwierząt (owce Bordaleira Serra da Estrela i Churra Mondegueira oraz, w stosownych przypadkach, kozy Serrana lub kozy innych ras, pod warunkiem że są one przystosowane do tego regionu oraz urodziły się tam i były hodowane w warunkach ekstensywnych lub półekstensywnych), a także wyjątkowych pastwisk i warunków klimatycznych, które nie występują w żadnej innej części Portugalii – którym mleko owcze i kozie zawdzięczają swoje szczególne właściwości.

Rozwój sztuki i wiedzy fachowej w zakresie produkcji sera owczego z wykorzystaniem lokalnie zbieranych ostów (*Cynara cardunculus*) jako koagulantów doprowadził do powstania serwatki o unikalnych cechach, która w znacznym stopniu wpływa na jakość sera „Requeijão Serra da Estrela”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/queijos/docs/CE\\_Requeijao\\_Serra\\_Estrela\\_alterado\\_27032024.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Requeijao_Serra_Estrela_alterado_27032024.pdf)