

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 315/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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

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

Nr UE: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa składająca wniosek

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Uzasadniony interes

Grupa producentów utworzona przez podmioty (producentów i przetwórców) „Queijo da Beira Baixa” ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany. „Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco” jest grupą producentów, która odpowiadała za złożenie pierwotnego wniosku o rejestrację.

| | |
|--------------|--|
| Nazwa grupy | Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco |
| Rodzaj grupy | Liczba członków większa niż jeden |
| Uczestnicy | Producenci, przetwórcy |
| Adres | Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova |
| Państwo | Portugalia |
| Tel. | +351 277200235 |
| Email: | queijosbeirabaixa@gmail.com |

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

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 w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia, w odniesieniu do którego nie opublikowano żadnego jednolitego dokumentu (ani równoważnego dokumentu) i jest to pierwsza publikacja dotycząca tego produktu.

Nazwa „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)” zostaje zmieniona na „Queijo da Beira Baixa”.

Celem zmiany, której dotyczy wniosek, jest dostosowanie zarejestrowanej nazwy „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)” do specyfikacji tego produktu, w której jest mowa o jednym wyznaczonych rejonie produkcji sera „Beira Baixa” – w związku z czynnikami historycznymi, renomą, szczególnymi uwarunkowaniami glebowymi i klimatycznymi oraz przez wzgląd na czynnik ludzki – oraz o trzech rodzajach sera wyróżniających się szczególnymi cechami i blisko związanych z wyznaczonym obszarem geograficznym: Beira Baixa.

W 1996 r. w ramach rejestracji „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)” uwzględniono jednak trzy rodzaje sera, a oznaczenia te pojawiają się indywidualnie w specyfikacji, na podstawie której dokonano pierwotnej rejestracji, w szczególności w drodze dekretu wykonawczego nr 22/88 z dnia 25 maja 1988 r. ustanawiającego region wyznaczony Beira Baixa i określającego metody uzyskiwania Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa i Queijo Picante da Beira Baixa.

Z tego względu, mając na uwadze, że Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa i Queijo Picante da Beira Baixa to rodzaje sera pochodzące z Beira Baixa, nazwa ChNP „Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)” zostaje zmieniona na ChNP „Queijo da Beira Baixa”.

5.2. Opis produktu

1. Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, teraz określono, że dopuszcza się stosowanie wyłącznie mleka surowego owiec rasy Merino lub owiec innych ras dobrze przystosowanych do warunków panujących w regionie, lub kóz rasy Charnequeiro lub kóz innych ras dobrze przystosowanych do warunków panujących w regionie, gdyż jest to czynnik kluczowy dla uzyskania właściwości produktu, zgodnie z opisem produktu i związkiem z obszarem geograficznym.

ChNP „Queijo da Beira Baixa” to nazwa odnosząca się do serów z rodzaju Amarelo, Castelo Branco i Picante.

Ser z rodzaju Castelo Branco wytwarzany jest w procesie powolnego odsączenia skrzepu otrzymywanego dzięki koagulacji mleka surowego pochodzącego wyłącznie od owiec rasy Merino lub owiec innych ras przystosowanych do warunków panujących w regionie, zawierający preparat z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus* L.).

Ser z rodzaju Amarelo i Picante wytwarzany jest w procesie powolnego odsączenia skrzepu z mleka surowego otrzymanego dzięki koagulacji czystego mleka lub mieszaniny mleka pochodzącego od owiec rasy Merino lub owiec innych ras oraz mleka surowego od kóz rasy Charnequeiro lub kóz innych ras przystosowanych do warunków panujących w regionie, z wykorzystaniem podpuszczki zwierzęcej.

2. Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, poniższe zmiany służą sprostaniu nowym potrzebom na rynku bez zmiany cech szczególnych produktu, które stanowią o jego wyjątkowości. Zmiany te wynikają również ze zmian zachowań konsumentów, w szczególności w zakresie serów niewielkich rozmiarów o dłuższym okresie trwałości i możliwości konserwowania. W związku z tym:

- a) Dodaje się opis produktu „Queijo da Beira Baixa” z rodzaju Castelo Branco „Velho” i Queijo Amarelo „Velho”, który dotyczy produktów utwardzanych lub dojrzewających przez okres dłuższy niż 90 dni. W ramach tych warunków określenie „Velho” dodaje się do oznaczeń dla rodzaju Castelo Branco i Amarelo.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Jeżeli okres utwardzania przekracza 90 dni, do oznaczenia dla rodzaju Amarelo i Castelo Branco dodaje się określenie »Velho«”.

- b) Dodaje się możliwość wprowadzania do obrotu produktu „Queijo da Beira Barra” podzielonego na kawałki, dzięki czemu konsumenci mogą kupować mniejsze kawałki, co w większym stopniu odpowiada ich oczekiwaniom i potrzebom.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„»Queijo da Beira Baixa« jest wprowadzany do obrotu w całości lub w kawałkach”.

- c) Określa się dwie formy prezentacji w odniesieniu do rodzajów Castelo Branco (Velho) i Amarelo (Velho) o minimalnym okresie utwardzania lub dojrzewania wynoszącym 90 dni. Do zasklepienia skórki sera wykorzystuje się pastę z papryki i oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, dzięki którym skórka zyskuje pomarańczowy lub czerwony kolor. W ramach tego procesu ser zanurza się w pojemnikach z oliwą z oliwek.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„»Queijo da Beira Baixa« z rodzaju Amarelo (Velho) i Castelo Branco (Velho) można również wprowadzać do obrotu w formie zanurzonej w pojemnikach z oliwą z oliwek lub powlekaną pastą z papryki i oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia”.

Uwzględnienie serów z rodzaju „Velho” i powyższych form prezentacji wynika z rosnącego popytu i apetytu konsumentów na nowe smaki i tym samym z potrzeby zapewnienia przez producentów szerszego asortymentu produktów zgodnie z oczekiwaniami konsumentów. Techniki te stosuje się lokalnie od wielu lat w celu wydłużenia okresu przechowywania i trwałości sera. W obu przypadkach zachowano główny smak sera, gdyż jego charakterystyczne cechy wynikają z rodzaju wykorzystanego mleka oraz sposobu produkcji, które zasadniczo nie uległy zmianie.

5.3. Obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje obecnie:

— gminy i sołectwa określone w ramach pierwotnej rejestracji w drodze dekretu wykonawczego nr 22/88 z dnia 28 maja 1988 r. jako „obszar wyznaczony dla Queijos da Beira Baixa”, do których dodano następujące lokalizacje:

— gmina Mação,

— sołectwa Coutada, Canhoso i Sarzedo w gminie Covilhã.

Obecnie dodaje się gminę Mação, gdyż została ona omyłkowo wyłączona z wyznaczonego obszaru geograficznego w czasie pierwotnej rejestracji, mimo że jest ona położona na granicach naturalnego regionu Beira Baixa.

Sołectwa Coutada, Canhoso i Sarzedo dodano ze względu na reorganizację administracyjną, która nie ma wpływu na sam obszar geograficzny (ustawa nr 11-A/2013 z dnia 28 stycznia 2013 r., która jest zgodna z obowiązkiem reorganizacji administracyjnej terytorium sołectw zgodnie z ustawą nr 22/2012 z dnia 30 maja 2012 r. zatwierdzającą ramy prawne dotyczące reorganizacji administracyjnej i określające właściwość miejscową w zakresie sołectw uzyskanych poprzez połączenie).

5.4. Metoda produkcji

1. Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, obecnie przedstawiono wyjaśnienie dotyczące występujących odmian serów z rodzaju „Velho”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Sery z rodzaju »Velho« można również wprowadzać do obrotu w formie zanurzonej w pojemnikach z oliwą z oliwek lub powlekanej pastą z papryki i oliwą z oliwek. Takie sery przygotowuje się odpowiednio poprzez otaczanie skórki i całej powierzchni dojrzałego sera pastą z papryki i oliwy z oliwek uzyskaną przez połączenie tych dwóch składników oraz przez zanurzenie sera w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia”.

2. Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, mając na uwadze, że roślinność naturalna nie zawsze wystarcza, aby sprostać potrzebom stad, obecnie będzie można stosować suplementy, takie jak słoma i siano produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym przez hodowców owiec i kóz z upraw roślin pastewnych wysiewanych jesienią lub zimą (owies, wyka, żyto, łubin żółty i inne rośliny stanowiące składniki mieszanek paszowych) oraz upraw roślin pastewnych wysiewanych wiosną (kukurydza, sorgo i inne rośliny stanowiące składniki mieszanek paszowych) prowadzonych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„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 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”.

3. W załącznikach II [sic] do pierwotnej specyfikacji dotyczących warunków uzyskiwania i przyjmowania mleka wprowadza się zmiany w celu dodania wyjaśnienia warunków dotyczących odciągania, zbierania i transportu mleka, a także informacji na temat czynności na etapie produkcji, w szczególności tych, które określają, że produkt musi być wytwarzany zgodnie z przedstawionym opisem.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Warunki higieniczne dojenia owiec i kóz, których mleko wykorzystuje się do produkcji »Queijo da Beira Baixa«, są następujące:

- a) zwierzęta należy zidentyfikować i muszą one pozostawać czyste i w dobrym stanie;
 - b) zakazane jest przeprowadzanie jakichkolwiek prac, które mogą obniżyć jakość mleka;
 - c) przed przystąpieniem do dojenia należy oczyścić strzyki, wymię i otaczający je obszar;
 - d) maciorki z widocznymi ranami na wymionach należy doić jako ostatnie lub oddzielnie, a ich mleko należy odrzucić;
 - e) pracownicy odpowiedzialni za dojenie i czynności przy mleku muszą stosować odpowiednią odzież do dojenia, która musi być czysta;
 - f) dojarze muszą umyć ręce przed przystąpieniem do dojenia i w miarę możliwości mieć czyste ręce w trakcie dojenia;
 - g) po zakończeniu dojenia mleko należy przechowywać w specjalnym pomieszczeniu do przechowywania mleka lub w innym odpowiednim pomieszczeniu. Jeżeli mleko nie zostanie zebrane w ciągu dwóch następnych godzin, należy je schłodzić do temperatury poniżej 6 °C. Temperatura schłodzonego mleka w transporcie nie może przekroczyć 10 °C;
 - h) pojemniki z mlekiem muszą być przykryte zawsze, gdy znajdują się w oborze, a także w czasie transportu i przechowywania. Pojemniki te muszą być wykonane z gładkiego, odpornego na korozję materiału, który jest łatwo umyć i zdezynfekować;
 - i) mleko należy przefiltrować, a filtr wymienić, zanim straci on zdolność filtracji”.
4. Podobnie mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, zakres wartości, których należy przestrzegać, mieszając mleko owcze z mlekiem kozim, wyrażono również jako udział procentowy w całym mleku wykorzystywanym do produkcji poszczególnych rodzajów „Queijo da Beira Barra”.

Dodaje się następujące informacje:

| Queijo da Beira Baixa | Mleko owcze | Mleko kozie |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Rodzaj Castelo Branco | 100 % | 0 % |
| Rodzaj Amarelo | 50 %–100 % | 0 %–50 % |
| Rodzaj Picante | 0 %–100 % | 0 %–100 % |

5. Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, poniższe zmiany wynikają z konieczności wyjaśnienia i doprecyzowania czynności wykonywanych na etapie produkcji, tj. kluczowych czynności umożliwiających uzyskanie sera o pożądanych właściwościach: obróbka mleka (podgrzewanie i koagulacja – mieszanie skrzepu), odsączanie serwatki (prasowanie), utwardzanie i dojrzewanie (obracanie i mycie); służy to zapewnieniu, aby produkt zawsze powstawał w takich samych warunkach i posiadał takie same cechy charakterystyczne.

W związku z tym:

- Mleko musi być przetwarzane niezwłocznie po zakończeniu udoju. Jeżeli nie jest to możliwe, przewidziano, że mleko należy konserwować w temperaturze nie wyższej niż 6 °C przez ograniczony czas.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Przetwarzanie surowego mleka owczego lub koziego, oddzielnie albo ich mieszanki w zależności od rodzaju wytwarzanego sera (Castelo Branco, Amarelo lub Picante), następuje bezpośrednio po dojeniu. Jeżeli nie jest to możliwe, mleko należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 6 °C”.

- W odniesieniu do przedmiotowych trzech rodzajów sera należy wskazać rodzaj używanego środka koagulacyjnego i zakres optymalnych wartości temperatury, które mleko musi osiągnąć (temperatura koagulacji) przed dodaniem środka koagulacyjnego, co wskazuje czas trwania tej czynności.
- Wprowadzono możliwość stosowania podpuszczki zwierzęcej lub preparatu z karczocha hiszpańskiego jako środka koagulacyjnego, a nie wyłącznie wyciągu z karczocha hiszpańskiego. Zmiana ta wynika z postępu technologicznego, który można wykorzystać w procesie produkcji, i nie ma wpływu na ostateczne właściwości produktu.

Dodaje się następujące informacje:

| Queijo da Beira Baixa | Środek do zaprawiania mleka podpuszczką | Temperatura zaprawiania mleka podpuszczką | Czas zaprawiania mleka podpuszczką |
|-----------------------|---|---|------------------------------------|
| Rodzaj Castelo Branco | Preparat z karczocha hiszpańskiego | 28–36 °C | 40–90 min |
| Rodzaj Amarelo | Podpuszczka zwierzęca | 27–36 °C | 30–60 min |
| Rodzaj Picante | Podpuszczka zwierzęca | 27–36 °C | 30–60 min |

- W odniesieniu do przedmiotowych trzech rodzajów sera określono sposób obróbki skrzepu, w szczególności sposób jego cięcia i rozdzielania do form ze wskazaniem metod otwierania form i prasowania do momentu odsączenia serwatki, przy czym skrzep poddaje się dalszej obróbce, aż osiągnie on pożądaną konsystencję.
- Należy zauważyć, że w przypadku sera z rodzaju Castelo Branco skrzep należy ciąć aż do momentu uzyskania cząstek przypominających ziarna ryżu, a następnie poddaje się go dalszej obróbce, aż osiągnie on pożądaną konsystencję.

Dodaje się akapity w brzmieniu:

„Ser »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Castelo Branco«

Pierwsze nieregularne cięcie następuje bezzwłocznie po zakończeniu zaprawienia podpuszczką, tj. kiedy skrzep zaczyna odchodzić od ścian pojemnika, w którym się znajduje. Potem następuje krótki okres leżakowania, aby skrzep mógł się oddzielić od serwatki podczas jej odsączania. Później należy ciąć skrzep do czasu uzyskania kawałków skrzepu wielkości ziaren ryżu. Skrzep usuwa się i przekłada do maksymalnie otwartych form lub tak, aby wypełnić cały kształt formy, i poddaje obróbce obejmującej różne czynności prasowania do momentu odsączenia całej serwatki;”

oraz

„Ser »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Amarelo« i »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Picante«

Skrzep tnie się za pomocą harfy serowarskiej i stopniowo przekłada do poszczególnych maksymalnie otwartych form lub tak, aby wypełnić cały kształt formy. Następnie serwatkę odsącza się, powtarzając odpowiednio czynności dociskania lub zaciskania form. Proces wytwarzania poszczególnych sztuk uznaje się za zakończony, gdy masa osiąga charakterystyczną konsystencję sera”.

- Przedstawiono wyjaśnienie dotyczące warunków solenia i technik stosowanych w zależności od pożądanego rodzaju sera.

Dodaje się akapity w brzmieniu:

„W przypadku sera »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Amarelo« i »Castelo Branco« solenie może przebiegać następująco:

- w najbardziej tradycyjny sposób poprzez smarowanie powierzchni wytworzonego sera solą, której ilość w tym przypadku oblicza się w oparciu o doświadczenie na podstawie wiedzy fachowej producenta sera,
- poprzez dodanie soli bezpośrednio do skrzepu lub mleka według metody tradycyjnie stosowanej przez górskich pasterzy,
- poprzez zanurzenie serów w solance, przy czym czas zanurzenia będzie zależał od zawartości soli i wielkości sera”

oraz

„W przypadku sera »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Picante« sery można solić jednorazowo, rozprowadzając sól na powierzchni serów lub zanurzając ser w solance, albo etapowo – w pierwszej kolejności sól rozprowadza się na wierzchniej stronie sera bezpośrednio po obróbce, a następnie po kilku godzinach sól rozprowadza się po przeciwnej stronie sera i po bokach, a czynności te można powtarzać”.

- Przedstawiono wyjaśnienie dotyczące warunków utwardzania i dojrzewania sera „Queijo da Beira Baixa” z rodzajów Castelo Branco „Velho” i Amarelo „Velho”, których nie uwzględniono w pierwotnej specyfikacji.

Dodano akapit w brzmieniu:

„Maksymalny okres utwardzania wynosi 40 dni w przypadku »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Amarelo« i »Castelo Branco« oraz 90 dni w przypadku »Queijo da Beira Baixa« z rodzaju »Amarelo« »Velho« i »Castelo Branco« »Velho”.

oraz

„Utwardzanie sera z rodzaju Castelo Branco i Amarelo można prowadzić:

- w najbardziej tradycyjny sposób, według którego proces ten przeprowadza się w części zakładu serowarskiego, w której ser pozostaje do wysuszenia i odsączenia oraz podlega utwardzaniu wystawiony na działania warunków atmosferycznych, tj. wilgotności, powietrza i temperatury,
- w warunkach kontrolowanych symulujących warunki otoczenia uznane za optymalne na potrzeby tego procesu, zgodnie z wartościami wskazanymi w tabeli poniżej:

| Queijo da Beira Baixa | Temperatura (° C) | Wilgotność względna (%) |
|-----------------------|-------------------|-------------------------|
| Rodzaj Castelo Branco | 8–14 | 74–90 |
| Rodzaj Amarelo | 8–14 | 74–98” |

- Mając na uwadze, że przedmiotowe techniki stosuje się lokalnie, w przypadku odmiany „Picante” sera „Queijo da Beira Baixa” opisano możliwość przeprowadzenia procesu utwardzania z użyciem bardzo starych technik utwardzania lub dojrzewania w naturalnych warunkach utwardzania na podłożu ze słomy żytniej, mimo że nie zostało to przewidziane w pierwotnej specyfikacji. Teraz będzie również możliwe utwardzanie tego rodzaju sera z zastosowaniem innej techniki utwardzania w naturalnych warunkach utwardzania, w ramach której po etapie prasowania następuje solenie na sucho, co gwarantuje zapachowe i smakowe właściwości organoleptyczne produktu końcowego.

Dodaje się akapity w brzmieniu:

„Ser »Queijo Picante« można utwardzać na dwa sposoby, przy czym oba procesy przebiegają w naturalnych warunkach otoczenia (zob. opis poniżej).

Po zakończeniu solenia sery przenoszone są do wydzielonej części mleczarni zwanej »curadouro«, w której następuje proces utwardzania. Etap ten trwa do czasu wystarczającego wysuszenia sera do określonej konsystencji. Następnie różne sery układa się warstwami (taki układ określa się mianem »Castelo«, czyli »zamek«) i pokrywa solą. W takim stanie sery pozostawia się na 2–3 tygodnie w zależności od stopnia odsączenia serwatki, zastosowanej ilości soli i warunków hydrometrycznych panujących w pomieszczeniu, do czasu aż konsystencja sera stanie się bardziej zwarta.

Po tym czasie sery przenosi się do pomieszczenia, w którym są przechowywane, i umieszcza się je na podłożu wyściełanym słomą żytnią na ich krawędziach, tj. w linii, razem naprzeciwko siebie i tak, aby opierały się o siebie. Czasem na pierwszej warstwie układa się drugą i trzecią warstwę.

Można to również zrobić w następujący sposób:

Po prasowaniu przeprowadza się pierwszą czynność solenia na sucho. Następnie sery przenosi się do pomieszczeń, w których są przechowywane w temperaturze pokojowej, gdzie rozpoczyna się proces utwardzania. Sery umieszcza się w jednej warstwie w pojemnikach, w których panują warunki beztlenowe. Następnie ma miejsce drugie solenie na sucho, a sery umieszcza się w dwóch warstwach. Po upływie ok. tygodnia sery układane są na stosie. Po tej czynności sery są regularnie obracane i w razie potrzeby czyszczone”.

- Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, wskazano, że zakres wartości dopuszczalnej temperatury na potrzeby wydłużonego konserwowania lub mrożenia sera „Queijo da Beira Baixa” z rodzajów Castelo Branco, Castelo Branco „Velho”, Amarelo i Amarelo „Velho” wynosi od -1 °C do -18 °C.
- Do specyfikacji produktu dodaje się fragment w brzmieniu: Ser „Queijo da Beira Baixa” z rodzaju „Amarelo” i „Castelo Branco” można mrozić przez dłuższy okres w temperaturze od -1 °C do -18 °C.
- 6. Skreśla się odniesienia w pierwotnej specyfikacji do grup producentów i podmiotów oraz do naruszeń i grzywien wymienionych w pierwotnym dokumencie, gdyż nie stanowią one elementu specyfikacji produktu.
- 7. Niektóre akapity w pierwotnej specyfikacji również skreślono, ponieważ dotyczą one powszechnych zasad serowarstwa stanowiących przedmiot ogólnego ustawodawstwa.

5.5. Związek

Zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. f) ppkt (i) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych uwzględniono informacje na temat związku między jakością lub cechami charakterystycznymi produktu a środowiskiem geograficznym, o którym mowa w art. 5 ust. 1 wyżej wspomnianego rozporządzenia.

5.6. Etykietowanie

Skreśla się odniesienia do rodzajów stempli i oznaczeń rodzajowych w pierwotnej specyfikacji i zastępuje je obowiązkowym uwzględnieniem na etykietach sformułowania „Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida” lub „Queijo da Beira Baixa – DOP” wraz ze wskazaniem rodzaju sera: Amarelo, Castelo Branco lub Picante zgodnie z opisem produktu.

Mimo że nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, w odniesieniu do oznaczeń rodzajów Amarelo i Castelo Branco można dodać określenie „Velho” zgodnie z opisem produktu.

Zmiany wprowadza się, aby zmieniona nazwa była zgodna z opisem produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUEIJO DA BEIRA BAIXA”

Nr UE: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Queijo da Beira Baixa”

2. Państwo lub państwa składające wniosek

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 da Beira Baixa” oznacza ser dojrzwały z rodzaju Amarelo, Castelo Branco i Picante wytwarzany w procesie koagulacji mleka surowego owiec rasy Merino lub owiec innych ras dobrze przystosowanych do warunków panujących w regionie oraz mleka surowego kóz rasy Charnequeiro lub kóz innych ras dobrze przystosowanych do warunków panujących w regionie. Mleko może pochodzić od jednej rasy lub można użyć zmieszanego mleka kilku ras w różnych proporcjach.

Minimalny okres utwardzania wynosi 40 dni w przypadku „Queijo da Beira Baixa” z rodzaju „Amarelo” i „Castelo Branco”. Minimalny okres utwardzania w przypadku „Queijo da Beira Baixa” z rodzaju „Picante” wynosi 120 dni. Jeżeli okres utwardzania przekracza 90 dni, do oznaczenia dla rodzaju Amarelo i Castelo Branco dodaje się określenie „Velho”.

Główne cechy określono poniżej:

| „Queijo da Beira Baixa” | Wysokość (cm) | Waga (kg) | Średnica (cm) |
|-------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Rodzaj Amarelo | 3–5 | 0,6–1 | 12–16 |
| | 3–4 (*) | 0,2–0,5 (*) | 7–10 (*) |
| Rodzaj Amarelo „Velho” | 3–5 | 0,4–0,9 | 12–16 |
| Rodzaj Castelo Branco | 5–8 | 0,8–1,3 | 12–16 |
| | 4–6 (*) | 0,35–0,55 (*) | 8–10 (*) |
| Rodzaj Castelo Branco „Velho” | 5–8 | 0,4–1,1 | 12–16 |
| Rodzaj Picante | 3–5 | 0,4–1 | 10–15 |

(*) W przypadku rodzajów Amarelo i Castelo Branco dopuszcza się dwa zakresy wielkości.

| „Queijo da Beira Baixa” | Forma | Skórka |
|-------------------------------|---|---|
| Rodzaj Amarelo | Sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z lekkim wybrzuszeniem po bokach i z chropowatymi krawędziami | Konsystencja półtwarda, zwarta i stała, ale subtelna Barwa od żółtej do ciemnożółtej |
| Rodzaj Amarelo „Velho” | Sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem po bokach i z chropowatymi krawędziami. Zazwyczaj wklęsły od góry | Konsystencja plastyczna lub twarda, wygląd zwyczajny, dość płaska lub żebrowata, dobrze uformowana i stosunkowo zwięzła Barwy pomarańczowej lub czerwonej |
| Rodzaj Castelo Branco | Sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem po bokach i lekkim wybrzuszeniem na górnej powierzchni, bez wyraźnych krawędzi | Początkowo konsystencja plastyczna, z czasem twarda, dobrze uformowana i gładka w wyglądzie. Barwa od słomkowożółtej do ciemnożółtej |
| Rodzaj Castelo Branco „Velho” | Sprasowany (płaski) cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem po bokach i z chropowatymi krawędziami oraz wybrzuszeniem krawędzi. Zazwyczaj wklęsły od góry | Konsystencja stosunkowo plastyczna lub twarda, wygląd zwyczajny, dość płaska lub żebrowata, dobrze uformowana i stosunkowo zwięzła Barwa ciemnożółta lub brązowo-pomarańczowa lub czerwona. |
| Rodzaj Picante | Sprasowany (płaski) gładki cylinder, kształt regularny z prostymi bokami i wyraźnymi krawędziami | Bez skórki |

| „Queijo da Beira Baixa” | Masa serowa | | | |
|-------------------------------|--|--|--|---|
| | Konsystencja | Wygląd | Kolor | Aromat i smak |
| Rodzaj Amarelo | Ser półtwardy lub półmiękki, powlekany, przeciętnie maślany | Tłusty gdzieniedzie z nieregularnymi dziurami | Lekko żółtawy i jednolity | Intensywny, czysty smak lekko kwaskowaty |
| Rodzaj Amarelo „Velho” | Twardy lub bardzo twardy, powlekany, lekko kruchy i suchy | Tłusty, powlekany i gdzieniedzie z nieregularnymi dziurami | Od ciemnożółtego do pomarańczowego, ciemniejszy od brzegów w stronę środka | Intensywny, utrzymujący się i czysty smak, silny i lekko pikantny i słony |
| Rodzaj Castelo Branco | Ser półtwardy lub półmiękki, powlekany; po popukaniu wydaje dźwięk substancji stałej i ma jasny kolor membrany bębna | Tłusty gdzieniedzie z małymi dziurami | Biały lub żółtawy na całej powierzchni | Mocny zapach i smak; w smaku ser może być lekko pikantny w przypadku długiego utwardzania |
| Rodzaj Castelo Branco „Velho” | Twardy lub bardzo twardy, powlekany, lekko kruchy i suchy | Tłusty, powlekany lub z małymi dziurami | Od żółtawego do pomarańczowego, ciemniejszy od brzegów w stronę środka | Intensywny, utrzymujący się i czysty smak, dość silny lub silny, lekko pikantny i słony |
| Rodzaj Picante | Konsystencja twarda lub półtwarda | Brak dziur lub małe nieregularne dziury | Od białawego do szarawego | Wyraźny i charakterystyczny, bardzo pikantny, oprócz tego bez posmaku |

| „Queijo da Beira Baixa” | Wilgotność (%) (*) | Tłuszcz (%) (**) |
|-------------------------------|--------------------|------------------|
| Rodzaj Amarelo | 54–69 | 45–60 |
| Rodzaj Amarelo „Velho” | 49–56 | 45–60 |
| Rodzaj Castelo Branco | 54–69 | 45–60 |
| Rodzaj Castelo Branco „Velho” | 49–56 | 45–60 |
| Rodzaj Picante | 49–63 | 35–60 |

(*) W stosunku do sera odtuszczonego.

(**) W stosunku do suchej masy.

„Queijo da Beira Baixa” jest wprowadzany do obrotu w całości lub w kawałkach.

„Queijo da Beira Baixa” z rodzaju Amarelo „Velho” i Castelo Branco „Velho” można również wprowadzać do obrotu w formie zanurzonej w pojemnikach z oliwą z oliwek lub powlekanej pastą z papryki i oliwą z oliwek.

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

Zasadniczo pasza dla owiec i kóz pochodzi z bezpośredniego wypasu na naturalnych pastwiskach w regionie Beira Baixa porośniętych roślinami łąkowymi, takimi jak *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum Lolium spp*, *Trifolium spp*, i *Ornithopus*, *Agrostis* i *Poa*, które występują w całym regionie w zależności od składu gleb. W regionach o bardziej żyznych glebach pastwiska udoskonala się poprzez dodanie roślin pastewnych, takich jak koniczyna podziemna (*Trifolium subterraneum*) i seradela zwarta (*Ornithopus cumpressus*), oraz innych roślin pastewnych wykorzystywanych do produkcji siana, a także stosowanie siana z drugiego pokosu do wypasu.

W okresach największych niedoborów paszę uzupełnia się o konserwowane środki spożywcze (siano i słoma) pochodzące z wyznaczonego obszaru geograficznego oraz zboża i rośliny pastewne, na potrzeby wypasu bezpośredniego lub wypasu po pokosie, a rośliny te uprawia się w systemie suchym, w którym wysiew następuje w okresie jesienno-zimowym, przy czym mogą one obejmować owies, oraz obejmują wykę (*Vicia sativa*), żyto (*Secale cereale*), łubin żółty (*Lupinus luteus*) oraz inne rośliny pastewne, a na działkach nawadnianych lub świeżych nienawadnianych glebach oraz w systemie wysiewu w okresie wiosennym – kukurydzę (*Zea mays*), sorgo (*Sorghum vulgare*) i inne rośliny pastewne występujące zwykle w regionie oraz obejmujące rośliny strączkowe i zboża.

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 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.

Ser „Queijo da Beira Baixa” można produkować wyłącznie z mleka surowego owiec i kóz ze stad hodowanych i żywnych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkcja mleka i sera „Queijo da Beira Baixa”, 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

W zależności od rodzaju sera na opakowaniu musi widnieć następujące oznaczenie: „Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida” lub „Queijo da Beira Baixa – DOP” wraz ze wskazaniem rodzaju sera: Amarelo, Castelo Branco lub Picante.

W odniesieniu do rodzaju Amarelo lub Castelo Branco można dodać określenie „Velho”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji obejmuje wyłącznie wszystkie sołectwa na terenie gmin Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros, Mação oraz sołectwa na terenie gminy 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. Związek z obszarem geograficznym

Jakość „Queijo da Beira Baixa” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z wyznaczonym obszarem geograficznym.

W pracach wielu autorów można znaleźć dowody na to, jak od niepamiętnych czasów czynniki klimatyczne, wzniesienie terenu i rodzaj gleby w regionie ukształtowały dominującą w nim pokrywę roślinną, która z kolei wpływa na właściwości mleka od żywiących się nią zwierząt wykorzystywanego jako surowiec przy produkcji sera i stanowi decydujący czynnik stanowiący o właściwościach sera.

Produkcja sera i pasterska przeszłość regionu Beira Baixa ściśle wiąże się z przepływami migracyjnymi stad, zwanymi transhumancją. Według O. Ribeiro, 1941, przepływy te rozpoczynają się w listopadzie migracją stada mlecznego, które jest najwrażliwsze na zimno i brak pożywienia, do innych miejsc, takich jak Campinas da Idanha, Campo Albiacastrense i Cova da Beira.

Antunes i in. (1943), napisał: „W Portugalii, w której wiedzę na temat tego przemysłu przypisuje się Rzymianom, musi ona sięgać czasów inwazji i okupacji półwyspu. Po poznaniu procesu produkcji łatwo wyobrazić sobie, że szybko taka wiedza dotarła do regionu Montes Herminios, w którym znajdują się jedne z najliczniejszych stad owiec i kóz; w regionie tym proces nabrał lokalnych właściwości, utrzymując jednak do pewnego stopnia ukierunkowanie na stosowanie prymitywnych technik, a wiedza ta ze względu na sezonowe pasterstwo wędrowne w naturalny sposób dotarła do regionów Castelo Branco”.

Ekstremalne warunki, takie jak ubogie gleby, surowe zimy i bardzo upalne lato, mają duży wpływ na rozmieszczenie upraw w regionie; sprzyjają one systemom tradycyjnej produkcji ekstensywnej i powodują, że hodowane w ten sposób owce i kozy dają mleko, które w wyniku przetwarzania przez lokalną ludność z wykorzystaniem przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności i wiedzy fachowej, a w szczególności ze względu na fakt, że jest to mleko surowe, ma właściwości, dzięki którym powstaje z niego ser o wyjątkowym charakterze, który przetrwał próbę czasu.

Intensywny aromat sera „Queijo da Beira Baixa” i jego wyraźny, czysty i dość pikantny smak, które w miarę dojrzewania sera stają się mocniejsze i bardziej intensywne, wynikają w związku z tym z właściwości wykorzystywanego do jego produkcji czystego, surowego mleka lub jego mieszanki w różnych proporcjach, i są ściśle związane z regionalnym rolnictwem i roślinnością typową dla naturalnych i udoskonalonych pastwisk, która to roślinność stanowi istotną część pożywienia owiec i kóz hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Powlekanie, jednolita konsystencja, barwa oraz tłusty wygląd masy o małych i dość nieregularnych dziurach powstałych w procesie produkcji wynikają również z wiedzy fachowej lokalnej ludności, zwłaszcza jeżeli chodzi o kontrolowanie temperatury mleka i czasu zaprawiania mleka podpuszczką.

Nie ma jednak wątpliwości co do znaczenia wiedzy fachowej, niezależnie od zastosowanej techniki solenia sera „Queijo da Beira Baixa”. Czynność tę przeprowadza się w tradycyjny sposób, a ilość soli i czas solenia obliczają regionalni producenci serów na podstawie doświadczenia.

Utrzymanie warunków dojrzewania i utwardzania w obiektach o kontrolowanym środowisku oraz dbałość podczas tego procesu – zwłaszcza jeżeli chodzi o mycie sera, którego częstotliwość zależy od wyglądu skórki, która zawsze musi być gładka i czysta – to czynności, których podstawę stanowi lokalna wiedza fachowa i które są decydującymi czynnikami, jeżeli chodzi o zapewnienie, aby otrzymany ser miał pożądaną konsystencję, barwę i wygląd. Aspekt ten jeszcze bardziej zyskuje na znaczeniu, jeżeli dojrzewanie i utwardzanie przebiega w warunkach naturalnych.

Zarówno techniki produkcji, jak i konserwacji sera „Queijo da Beira Baixa” są przekazywane z pokolenia na pokolenie do dnia dzisiejszego.

W 1906 r. w swojej pracy pt.: „Manteigas e Queijos (Masła i sery)” Prego tak pisał o serach produkowanych w regionie Beira Baixa: „W regionie Beira Baixa, który obejmuje Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha [...] produkuje się określone sery z mieszanki mleka koziego i owczego, które w określonych latach i spożywane w określonych sezonach charakteryzują się pełnym smakiem i dobrą konsystencją [...] oraz są to jednak niezwykle dobre sery o bardzo dużej wartości nawet na najbardziej wymagających rynkach [...]”; stwierdzenie to jest nadal aktualne.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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