

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 562/2013 DE LA COMISIÓN**de 14 de junio de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Queijo Serra da Estrela (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 3 de enero de 2013 entró en vigor el Reglamento (UE) n° 1151/2012 que deroga y sustituye al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Portugal con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queijo Serra da Estrela», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 197/2008 ⁽⁴⁾.
- (3) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones. Se solicita poder comercializar el «Queijo Serra

da Estrela» en un formato más pequeño (0,5 kg). El diámetro mínimo del queso se reduce en consecuencia, pasando de 11 a 9 cm. Con el fin de mejorar la trazabilidad del producto, se solicita hacer obligatoria la colocación de una marca de caseína numerada.

- (4) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación menor, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queijo Serra da Estrela» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de junio de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 59 de 4.3.2008, p. 8.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queijo Serra da Estrela», se aprueba la modificación siguiente:

Descripción: Se solicita poder comercializar el «Queijo Serra da Estrela» en un formato más pequeño (0,5 kg), que es la dimensión mínima para conservar las características organolépticas específicas. El diámetro del queso se reduce en consecuencia, pasando de 11 a 9 cm.

Prueba del origen: Se solicita hacer obligatoria la colocación de una marca de caseína numerada, con el fin de mejorar la trazabilidad del producto, acreditar la región de origen y permitir establecer una relación entre cada lote de leche recibido, conforme a las exigencias que figuran en el pliego de condiciones, y cada lote de «Queijo Serra da Estrela» producido.

Las marcas de caseína son del modelo aprobado por la agrupación de productores, que las pone a disposición de todos los productores interesados, sin discriminación, con el fin de evitar cualquier duplicación de numeración o de serie. Las marcas no podrán transferirse de un queso a otro y son inutilizables si se retiran del queso.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

N° CE: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queijo Serra da Estrela»

2. Estado miembro o tercer país

Portugal

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Queso obtenido mediante escurrimiento lento de la cuajada, tras la coagulación mediante flor de cardo (*Cynara cardunculus*, L) de la leche de oveja cruda pura procedente del ordeño de hembras de raza Bordaleira Serra da Estrela o de raza Churra Mondegueira. El «Queijo Serra da Estrela» tiene un tiempo mínimo de curación de 30 días. Cuando la curación se produce durante un período mínimo de 120, la denominación de origen «Queijo Serra da Estrela» recibe el calificativo «Velho» (viejo).

Las principales características son las siguientes:

	«Queijo Serra da Estrela»	«Queijo Serra da Estrela Velho» (viejo)
Forma y consistencia	Cilindro bajo (plato), regular, con convexidad lateral y ligera convexidad en la cara superior sin bordes definidos	Cilindro bajo (plato); regular, con convexidad lateral no pronunciada o inexistente, ausencia de aristas
Corteza	Lisa y semiblanda	Lisa a ligeramente arrugada, y de consistencia dura a extra-dura.
Peso	Entre 0,5 y 1,7 kg	Entre 0,7 y 1,2 kg
Diámetro	9 a 20 cm	11 a 20 cm
Altura	4 a 6 cm	3 a 6 cm
Textura	Cerrada, medianamente blanda, deformable en el corte, bien ligada, cremosa y untuosa, con pocos ojos o sin ellos	Cerrada o con algunos ojos, masa ligeramente quebradiza y seca, untuosa
Color	Blanco o ligeramente amarillento	Amarillento a anaranjado o ligeramente castaño, con la coloración que se extiende desde la periferia hacia el centro
Características organolépticas	Sabor suave, limpio y ligeramente acidulado	Sabor agradable y persistente, limpio, de fuerte a ligeramente fuerte y levemente picante o salado
Proteína	26 a 33 %	36 a 43 %
Grasa	45 a 60 %	> 60 %
Humedad	61 a 69 %	49 a 56 %
Cenizas	5 a 6,5 %	7 a 8 %

⁽¹⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Las materias primas utilizadas son exclusivamente:

- leche de oveja cruda pura procedente del ordeño de hembras de raza Bordaleira Serra da Estrela o de raza Churra Mondegueira, obtenida en la zona geográfica definida; las condiciones de cría y alimentación de los animales son objeto de normas precisas,
- sal alimentaria,
- un coagulante de origen vegetal, el cardo (*Cynara cardunculus*, L).

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Solo están autorizados los sistemas de producción extensiva o semiextensiva, siendo la cría al aire libre el más practicado. Los animales pacen en la zona, que disfruta de una vegetación característica y espontánea que contiene desde pinares y forrajes hasta pastos. La trashumancia es una práctica corriente, que consiste en desplazar los animales a otros campos (o pastos) situados en la misma zona geográfica en función de los períodos del año y de las disponibilidades de alimentos. El cultivo de otras especies pastorales y forrajeras es habitual en la región y sirve de complemento alimenticio para los ovinos regionales en aquellos períodos en los que el alimento es más escaso. No obstante, y solo en condiciones edafoclimáticas extremas (nieve o sequía por ejemplo), se puede recurrir a piensos simples o compuestos, principalmente al principio y al final del período de gestación o durante el pico de la lactación, para reforzar el régimen alimentario. La utilización de estos piensos está sujeta a la autorización de la agrupación de productores y su cantidad y calidad está controlada por el organismo de certificación.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Habida cuenta de que los animales deben tener un origen genético y territorial certificado, que su alimentación se rige por normas estrictas de cantidad y de calidad en materia de pasto, que el medio es decisivo para obtener una leche y un queso con las características exigidas, que todas las fases son objeto de un seguimiento obligatorio tanto respecto a la trazabilidad de los productos como a las características organolépticas del producto final y que las fases de fabricación y curación del queso son operaciones delicadas tanto desde el punto de vista de la trazabilidad como de la autenticidad, la higiene y las cualidades sensoriales del producto final, todas las fases de la producción del «Queijo Serra da Estrela», deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4, desde el nacimiento de los animales hasta el acondicionamiento del queso, independientemente del tipo de presentación comercial.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Puesto que el «Queijo Serra da Estrela» es un producto vivo, que evoluciona incluso después de las operaciones de conservación, corte y envasado, estas solo pueden realizarse en la región de origen, ante la necesidad de:

- garantizar el carácter genuino y las características físicas, químicas y organolépticas que definen la calidad especial de estos quesos, atributos que solo los productores, habitantes locales y consumidores habituales son capaces de reconocer,
- valorar las características cualitativas de cada queso, individualmente, antes de someterlo a cualquiera de las operaciones citadas,
- garantizar que el queso, aunque esté ya cortado, se presente con el tipo de aspecto mantecoso característico, para lo cual es esencial escoger los quesos que presentan un grado de curación adecuado en el momento de realizar la operación,
- garantizar que, en el caso del queso *velho*, las lonchas se presenten con la consistencia requerida, sin desmigajarse, para lo que es fundamental escoger quesos que presenten características de sabor y de consistencia correctas en el momento preciso durante la curación,
- garantizar que se mantiene la reputación secular del producto, que no es usurpada, y que no se induce a error al consumidor,
- garantizar que las condiciones higiénicas y sanitarias del producto se mantienen a lo largo del tiempo y durante las diferentes operaciones,
- permitir que las operaciones sean debidamente controladas, como es obligatorio,
- garantizar la trazabilidad entre cada unidad o porción, las instalaciones de producción y las explotaciones agrícolas, asegurando el origen geográfico del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Además de las menciones obligatorias previstas por la legislación general, es obligatorio el uso de:

- la mención «QUEIJO SERRA DA ESTRELA — Denominação de Origem Protegida» o la misma mención acompañada del calificativo «VELHO» en el caso de los quesos con un período de curación de más de 120 días,

— la marca de certificación, en la que figura el nombre del producto, el nombre del organismo de control y certificación, y un número de serie que permite realizar la trazabilidad del producto.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica se circunscribe a los concejos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo y Seia y a las parroquias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde y Valverde, del concejo de Aguiar da Beira; a las parroquias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares y Vila Cova do Alva, del concejo de Arganil; a las parroquias de Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra y Verdelhos, del concejo de Covilhã; a las parroquias de Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego y Vila Soeiro, del concejo de Guarda; a las parroquias de Midões, Póvoa de Midões y Vila Nova de Oliveirinha, del concejo de Tábua; a las parroquias de Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda y Tondela, del concejo de Tondela; a las parroquias de Aldeia Nova, Carniães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves y Vilares, del concejo de Trancoso y a las parroquias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide y São João de Lourosa, del concejo de Viseu.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Toda la región se sitúa en la gran meseta de la Beira, cuyas condiciones agroclimáticas se reflejan en inviernos fríos, lluviosos y prolongados, a veces con nieve, y en veranos calientes y secos.

Además del estrato de árboles antes mencionado, esta región contiene un estrato arbustivo y herbáceo que constituye el régimen alimentario de los animales de pasto. En este último estrato, se distinguen ante todo matorrales [*Ericas*, *Ulex* (tojós), *Cytisus* (retamas) y *Genistas* (retamas silvestres o *genistas purgans*)]. Los pastos naturales están constituidos por gramíneas vivaces espontáneas y los pastos cultivados están compuestos esencialmente por trébol blanco y tréboles subterráneos. En cuanto a las flores, predominan las especies acidófilas, compuestas fundamentalmente por gramíneas y leguminosas tolerantes al frío, la acidez y la escasa fertilidad del suelo. Los cultivos forrajeros más practicados son esencialmente: avena, centeno, maíz, sorgo para ensilado y la hierba de humedales o ray-grass anual.

La región es la cuna de las dos razas utilizadas exclusivamente para la producción de este queso: la «Bordaleira Serra da Estrela» y la «Churra Mondegueira». Desde hace siglos, los animales obtienen el máximo beneficio de los escasos pastos existentes en esta región.

5.2. Carácter específico del producto

Fruto de la destreza de sus productores, el «Queijo Serra da Estrela» se elabora exclusivamente con leche cruda, a la que se añade cardo como coagulante natural.

Debido a las condiciones descritas, el «Queijo Serra da Estrela» reúne unas características claramente diferenciadas. Se presenta en forma de cilindro plano, regular, caracterizado por una ligera convexidad lateral en la cara superior y sin bordes definidos, con una corteza lisa y semiblanda y una textura cerrada, medianamente mantecosa, deformable al corte, bien ligada, cremosa y untuosa, eventualmente salpicado con algunos ojos y de color blanco o amarillo pálido. Su sabor es suave, limpio y ligeramente acidulado. Estas características se acentúan naturalmente con la curación, para dar lugar al «Queijo Serra da Estrela» *Velho*, que se presenta como sigue: corteza lisa a ligeramente arrugada, de consistencia dura a extra-dura, textura cerrada o con algunos ojos, masa ligeramente quebradiza y seca, untuosa, color amarillo oscuro a anaranjado que se extiende desde la periferia hacia el centro y sabor suave y persistente, limpio, de fuerte a ligeramente fuerte y levemente picante o salado.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las condiciones edafoclimáticas de la región de la Serra da Estrela permiten ante todo el desarrollo de una actividad agrícola y forestal, siendo una de las actividades principales la producción de ganado ovino de las razas locales «Bordaleira Serra da Estrela» y «Churra Mondegueira», cuya producción de leche se utilizaba para la fabricación de quesos y quesos cremosos (*requeijão*) tan reputados de la Serra da Estrela, con características peculiares de color, aroma, sabor y textura.

La región y los quesos que en ella se producen ya se mencionaban en textos escritos por autores romanos, y se citan también como alimento preferido en las carabelas de los descubrimientos y en obras de teatro del siglo XVI.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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