

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 562/2013 DE LA COMMISSION**du 14 juin 2013****approuvant une modification mineure du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queijo Serra da Estrela (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1151/2012 est entré en vigueur le 3 janvier 2013. Il a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾.
- (2) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande du Portugal pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queijo Serra da Estrela», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission ⁽³⁾ tel que modifié par le règlement (CE) n° 197/2008 ⁽⁴⁾.
- (3) La demande a pour but de modifier le cahier des charges. Il est demandé de pouvoir commercialiser le «Queijo

Serra da Estrela» dans un format plus petit (0,5 kg). Le diamètre minimal du fromage est donc réduit en conséquence, passant de 11 à 9 cm. Il est demandé de rendre obligatoire l'apposition d'une marque de caséine, numérotée, pour permettre d'améliorer la traçabilité du produit.

- (4) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 du règlement (UE) n° 1151/2012,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queijo Serra da Estrela» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 14 juin 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ JO L 148 du 21.6.1996 p. 1.⁽⁴⁾ JO L 59 du 4.3.2008, p. 8.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queijo Serra da Estrela», la modification suivante est approuvée:

Description du produit: Il est demandé de pouvoir commercialiser le «Queijo Serra da Estrela» dans un format plus petit (0,5 kg), qui est la dimension minimale pour conserver les caractéristiques organoleptiques spécifiques. Le diamètre du fromage est donc réduit en conséquence, passant de 11 à 9 cm.

Preuve de l'origine: Il est demandé de rendre obligatoire l'apposition d'une marque de caséine, numérotée, pour permettre d'améliorer la traçabilité du produit, d'attester la région d'origine et permettre d'établir une relation entre chaque lot de lait reçu, conforme aux exigences constantes du cahier des charges, et chaque lot de «Queijo Serra da Estrela» produit.

Les marques de caséine sont du modèle approuvé par le groupement de producteurs, lequel les met à la disposition de tous les producteurs intéressés, sans discrimination, de manière à ce qu'il ne puisse y avoir aucune duplication de numérotation ou de série. Les marques ne peuvent être transférées d'un fromage à l'autre et deviennent inutilisables si on les retire.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

N° CE: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Queijo Serra da Estrela»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Fromage obtenu par égouttage lent du caillé, après coagulation à la fleur de chardon (*Cynara cardunculus*, L) de lait de brebis pur cru provenant de la traite de brebis des races Bordaleira Serra da Estrela et/ou Churra Mondegueira. La durée minimale de maturation du «Queijo Serra da Estrela» est de 30 jours. Lorsque celle-ci atteint 120 jours minimum, la dénomination d'origine «Queijo Serra da Estrela» reçoit le qualificatif «Velho» (vieux).

Les principales caractéristiques du produit sont les suivantes:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (vieux)
Forme et consistance	Cylindre aplati (plat), régulier, avec un renflement latéral et un léger renflement sur la face supérieure, sans bords définis	Cylindre aplati (plat), régulier, avec un renflement latéral non prononcé, voire inexistant, absence d'arête
Croûte	Lisse et demi-molle	Lisse à légèrement ridée et de consistance dure à extra-dure
Poids	entre 0,5 et 1,7 kg	0,7 à 1,2 kg
Diamètre	9 à 20 cm	11 à 20 cm
Hauteur	4 à 6 cm	3 à 6 cm
Texture	Fermée, moyennement souple, déformable à la découpe, bien compacte, crémeuse et onctueuse sans yeux ou avec peu d'yeux	Fermée ou avec quelques yeux, pâte légèrement friable et sèche, onctueuse
Couleur	Blanche ou légèrement jaunâtre	Jaunâtre à orangé/légèrement châtain, avec une coloration qui se marque de la périphérie vers le centre
Caractéristiques sensorielles	Saveur douce, nette et légèrement acidulée	Saveur agréable et persistante, nette, forte à légèrement forte et légèrement piquante/salée
Protéines	26 à 33 %	36 à 43 %
Matières grasses	45 à 60 %	> 60 %
Humidité	61 à 69 %	49 à 56 %
Cendres	5 à 6,5 %	7 à 8 %

⁽¹⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les matières premières utilisées sont exclusivement:

- le lait de brebis pur cru provenant de la traite de brebis des races Bordaleira Serra da Estrela et/ou Churra Mondegueira, obtenu dans l'aire géographique délimitée. Les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux font l'objet de règles précises,
- du sel alimentaire,
- un coagulant d'origine végétale, à savoir le chardon (*Cynara cardunculus*, L).

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Seuls les systèmes de production extensifs ou semi-extensifs sont autorisés, l'élevage en plein air étant le plus pratiqué. Les animaux paissent dans la zone à laquelle est associée une végétation caractéristique et spontanée qui va des pinèdes et fourrés aux prairies. La transhumance est une pratique courante, qui consiste à déplacer les animaux vers d'autres étendues (ou pâtures) situées dans la même aire géographique, en fonction des périodes de l'année et des disponibilités alimentaires. La culture d'autres espèces pastorales et fourragères est habituelle dans la région et sert de complément alimentaire pour les ovins régionaux, à des périodes où la nourriture est plus rare. Toutefois, et uniquement en cas de conditions édafoclimatiques extrêmes (neige ou sécheresse par exemple), il est possible de recourir à des aliments simples ou composés, principalement au début et à la fin de la période de gestation ou durant le pic de lactation, pour renforcer le régime alimentaire. L'utilisation de ces aliments est soumise à l'autorisation du groupement de producteurs et est contrôlée, en quantité et en qualité, par l'organisme de certification.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Étant donné que les animaux doivent avoir une origine génétique et territoriale certifiée, que leur alimentation est régie par des règles strictes de quantité et de qualité en matière de pâture, que le milieu est déterminant pour obtenir un lait et un fromage possédant les caractéristiques requises, que toutes les phases font l'objet d'un suivi obligatoire tant pour la traçabilité des produits que pour les caractéristiques organoleptiques du produit final et que les phases de fabrication et d'affinage du fromage sont des opérations délicates tant du point de vue de la traçabilité que de l'authenticité, de l'hygiène et des qualités sensorielles du produit final, toutes les phases de production du «Queijo Serra da Estrela» doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée au point 4, depuis la naissance des animaux jusqu'au conditionnement du fromage, quel que soit le type de présentation commerciale.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement*

Le «Queijo Serra da Estrela» étant un produit vivant dont l'évolution se poursuit même après les opérations de conservation, de coupe et de conditionnement, celles-ci ne peuvent intervenir que dans la région d'origine, compte tenu de la nécessité:

- de garantir l'authenticité et les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques qui définissent la qualité particulière de ces fromages – attributs que seuls les producteurs, qui habitent la région et consomment régulièrement ces produits, sont en mesure de reconnaître,
- d'évaluer les caractéristiques qualitatives de chaque fromage, individuellement, avant de le soumettre à chacune des opérations mentionnées,
- de faire en sorte que le fromage, même coupé, présente l'onctuosité caractéristique du produit. Pour ce faire, il est déterminant de sélectionner les fromages ayant atteint le degré de maturité adéquat au moment d'effectuer l'opération concernée,
- de faire en sorte que, dans le cas du «queijo velho», les tranches présentent la consistance voulue, sans émiettement. Pour cela, il est déterminant de sélectionner des fromages offrant les caractéristiques appropriées de saveur et de consistance au moment de la phase de maturation où il est opportun de pratiquer la coupe,
- de garantir le maintien de la réputation séculaire du produit et de faire en sorte qu'elle ne soit pas usurpée et que le consommateur ne soit pas induit en erreur,
- de garantir la préservation des conditions hygiénosantaires du produit dans le temps et au cours des différentes opérations,
- d'assurer un contrôle approprié des opérations, conformément aux obligations réglementaires,
- d'assurer le lien de traçabilité entre chaque fromage ou portion de fromage, les installations de production et les exploitations agricoles, de manière à garantir l'origine géographique du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Outre les mentions obligatoires imposées par la législation générale, il convient d'apposer obligatoirement:

- la mention «QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Appellation d'origine protégée» ou la même mention accompagnée du qualificatif «VELHO» pour les fromages dont la maturation dépasse 120 jours,

— la marque de certification sur laquelle figure le nom du produit, le nom de l'organisme de contrôle et de certification et le numéro de série qui permet la traçabilité du produit.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est circonscrite aux municipalités de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo et Seia et aux freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde et Valverde, à la municipalité d'Aguiar da Beira, aux freguesias d'Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares et Vila Cova do Alva, à la municipalité d'Arganil, aux freguesias d'Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra et Verdelhos, à la municipalité de Covilhã, aux freguesias d'Aldeia Viçosa, Cavadoue, 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 et Vila Soeiro, à la municipalité de Guarda, aux freguesias de Midões, Póvoa de Midões et Vila Nova de Oliveirinha, à la municipalité de Tábua, aux freguesias 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 et Tondela, à la municipalité de Tondela, aux freguesias d'Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves et Vilares, à la municipalité de Trancoso et aux freguesias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide et São João de Lourosa, et à la municipalité de Viseu.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Toute la région du grand plateau de la région de la Beira, dont les conditions agroclimatiques se traduisent par des hivers froids, pluvieux et prolongés, avec parfois de la neige, et des étés chauds et secs.

Outre la strate d'arbres déjà mentionnée, cette région contient une strate arbustive et herbacée qui constitue le régime alimentaire des animaux en pâture. Au sein de cette dernière strate, l'on distingue surtout des broussailles [ericas, ulex (ajoncs), cytisus (genêts) et genistas (genêts sauvages ou *genistas purgans*)]. Les pâturages naturels sont constitués de graminées vivaces spontanées et les pâturages cultivés se composent essentiellement de trèfle blanc et de trèfles souterrains. En ce qui concerne les fleurs, ce sont les espèces acidophiles qui prédominent, composées principalement de graminées et de légumineuses tolérantes au froid, à l'acidité et à la faible fertilité du sol. Les cultures fourragères les plus pratiquées sont essentiellement: l'avoine, le seigle, le maïs, le sorgho fourrager et l'herbe marécageuse ou ray-grass annuel.

La région est le berceau des deux races utilisées exclusivement pour la production de ce fromage: la «Bordaleira Serra da Estrela» et la «Churra Mondgueira». Depuis des siècles, les animaux tirent le meilleur profit des maigres pâturages existant dans cette région.

5.2. Spécificité du produit

Fruit du savoir-faire de ses producteurs, le «Queijo Serra da Estrela» est exclusivement obtenu à partir de lait cru, le chardon étant utilisé comme coagulant naturel.

Du fait des conditions décrites, le «Queijo Serra da Estrela» présente des caractéristiques bien différenciées. Il se présente sous la forme d'un cylindre aplati, régulier, marqué par un léger renflement latéral sur la face supérieure et dépourvu de bords bien nets, avec une croûte lisse et demi-molle et une texture fermée, moyennement souple, déformable à la coupe, bien liée, crémeuse et onctueuse, éventuellement parsemée de quelques yeux et de couleur blanche ou jaune pâle. Sa saveur est douce, nette et légèrement acidulée. Ces caractéristiques s'accroissent naturellement au fil de l'affinage, pour donner le «Queijo Serra da Estrela» Velho, qui se présente comme suit: croûte lisse à légèrement rugueuse, consistance dure à extra-dure, texture fermée ou avec quelques yeux, masse légèrement friable et sèche, onctueuse, couleur jaune foncé à orangé se développant de la périphérie vers le centre et saveur agréable et persistante, nette, marquée à légèrement marquée et un peu piquante/salée.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les conditions édafoclimatiques de la région de la Serra da Estrela permettent avant tout le développement d'une activité agricole et forestière, une des activités principales étant la production d'ovins des races locales «Bordaleira Serra da Estrela» et «Churra Mondgueira», dont la production de lait est utilisée pour la fabrication des fromages et fromages crémeux (requeijão) si réputés de la Serra da Estrela, aux caractéristiques particulières de couleur, d'arôme, de saveur et de texture.

La région et les fromages qui y sont produits étaient déjà mentionnés dans des textes d'auteurs romains. Les fromages étaient également cités comme des aliments de choix à bord des caravelles des grands découvreurs ou dans des pièces de théâtre du XVI^e siècle.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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