



C/2025/2033

14.4.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ⁽¹⁾

(C/2025/2033)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Queijo Serra da Estrela»

N.º UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. **Nome do produto**

«Queijo Serra da Estrela»

2. **Tipo de indicação geográfica**

- ☒ denominação de origem protegida (DOP)
- ☐ indicação geográfica protegida (IGP)
- ☐ indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

- ☒ Produtos agrícolas
- ☐ Vinhos
- ☐ Bebidas espirituosas

4. **País ao qual pertence a área geográfica**

Portugal

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos

—

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 2024/1143:

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 53º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Estas modificações não se consideram alterações ao nível da União, na aceção do artigo 53º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/2117, na medida em que:

- a) não incluem a alteração do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida nem da sua utilização;
- b) não criam o risco de anular as ligações que comprovam que a qualidade ou características do produto se devem essencialmente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos tratando-se de uma DOP.

⁽¹⁾ Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

- c) não dizem respeito a uma especialidade tradicional garantida;
- d) nem implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)

1. Características físicas

Alterado o peso/ dimensão do Queijo Serra da Estrela na alínea b) do ponto B.1.1 do Caderno de Especificações e no ponto 3.2 do Documento Único: de peso/dimensão compreendido entre 0,5 e 1,7 kg para peso/dimensão 0,4 e 1,7 kg; o diâmetro entre 8 e 20 cm e altura 4 a 6 cm.

Altera-se o peso/ dimensão do Queijo Serra da Estrela Velho na alínea b) do ponto B.1.2 do Caderno de Especificações e no ponto 3.2 do Documento Único: de peso/dimensão compreendido entre 0,7 e 1,2 kg para peso/dimensão 0,3 e 1,2 kg; o diâmetro entre 6 e 20 cm e altura 2 a 6 cm.

Justificação: Antunes, et.al (1943), ao referirem a forma, dimensão e peso do queijo Serra da Estrela salientam que o peso médio é de 1,3 a 1,8 kg, mas também é vulgar a produção de queijos mais pequenos (0,5 a 1 kg) e outros maiores (2,5 a 3 kg), sobretudo quando destinados à venda a retalho. O tamanho do queijo estava geralmente dependente da quantidade de leite diariamente disponível.

Há testemunhos orais que apontam para o fabrico de «queijetas» - designação popular atribuída aos queijos de cerca de 0,5 kg - cujo fabrico acontecia frequentemente:

- quando o leite escasseava, muito especialmente nos meses de Abril, Maio e Junho, ou
- mesmo nos meses de produção normal, para aproveitar totalmente a coalhada, preferindo-se o fabrico de 3 ou 4 queijos pequenos (queijetas) ao fabrico de 1 ou 2 queijos de grandes dimensões, de maturação mais incerta e de venda mais difícil.

A alteração afeta o documento único.

2. Características químicas: indicadores analíticos meramente indicativos

Alteração do texto no artigo B. 2 do Caderno de Especificações - «Embora a antiguidade da produção do Queijo Serra da Estrela, seja tão remota quanto a sua origem, é facto que só há relativamente pouco tempo se reiniciaram estudos analíticos sobre o produto».. é adicionado o seguinte texto:

..«os quais não apontam para alterações na tipologia do queijo, definida pelo teor em matéria expresso em relação ao resíduo seco (MG/100g RS) e pelo teor em humidade referido ao queijo isento de matéria gorda (HQIMG)»...

Face ao exposto, é possível apresentar indicadores de referência das características analíticas para o Queijo Serra da Estrela enquanto para o Queijo Serra da Estrela Velho os indicadores que dispomos de momento, são meramente indicativos.

Justificação: Na área geográfica delimitada as condições climáticas variam bastante ao longo do ano, determinando alterações significativas na composição qualitativa e quantitativa das pastagens que servem de suporte à alimentação dos pequenos ruminantes criados de modo extensivo. A composição química dos leites obtidos de ovelhas Bordaleiras Serra da Estrela e Churra Mondegueira, sofre, por essa razão, variações sensíveis ao longo do alavão.

Esta situação é ainda reforçada pelas alterações climáticas de ano para ano, ao longo dos últimos anos e ainda, pelos incêndios ocorridos em tempos recentes. Todos estes fatores induzem alterações e flutuações nas características determina as referidas flutuações na composição quer em termos de quantidade disponível em certos períodos - o que determina as referidas flutuações na composição química dos leites dos pequenos ruminantes.

A alteração afeta o documento único.

3. «Prova de que o produto é originário da área geográfica delimitada» D - Garantia sobre a origem Geográfica do Produto:

No ponto 1, supprime-se a expressão «e da marca de certificação»

No ponto 3, supprime-se do texto a expressão «e de certificação»

Suprime-se a alínea b) do texto.

Justificação: Por determinação legal nacional (Despacho Normativo nº 11/2018), as «marcas de certificação» deixam de ser apostas na rotulagem dos produtos cujo nome é uma DOP. Entretanto, foi autorizado o uso de marcas de caseína, para melhor rastrear os queijos e melhor garantir a respetiva origem geográfica.

A alteração não afeta o documento único.

4. Verificação de Conformidade - G. Referências Relativas à Estrutura de Controlo

Suprime-se o texto, substituindo por:

A verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é efetuada pela Autoridade competente (DGADR) a qual pode delegar esta competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065).

Justificação: Tendo em conta as alterações introduzidas pelo Regulamento (UE) 2017/625 no Regulamento (UE) 1151/2012 bem como a já referida determinação legal nacional (Despacho Normativo nº11/2018), que determina que as «marcas de certificação» deixam de ser apostas na rotulagem dos produtos cujo nome é uma DOP, é conveniente clarificar as disposições constantes do Caderno de Especificações.

A alteração não afeta o documento único.

5. Rotulagem

As menções a figurar na rotulagem são as seguintes:

- A denominação de venda indicada pela expressão QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP ou QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP, consoante o aplicável;
- O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor;
- A indicação do teor de matéria gorda ou respetivo intervalo ou declaração nutricional;
- A data de durabilidade mínima indicada pela expressão «Consumir de preferência antes do fim de....», indicando o mês e o ano;
- A temperatura de conservação fixada pelo produtor;
- A quantidade de queijo expresso em quilogramas (kg), seus múltiplos ou submúltiplos;
- A menção «fabricado com leite cru»;
- O lote;
- A marca de salubridade

Da rotulagem de cada unidade ou fração tem que constar também, o respetivo nome ou número de identificação do organismo de controlo.

Justificação:

Por determinação legal nacional (Despacho Normativo nº11/2018), as «marcas de certificação» deixam de ser apostas na rotulagem dos produtos cujo nome é uma DOP. por outro lado, constatou-se um erro tipográfico menor, mas de importância acrescida na rotulagem. Por estas razões, o Caderno de Especificações deve ser alterado.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queijo Serra da Estrela»

N.º UE: PDO-PT-0213-AM01 — 28.1.2025

1. Nome(s) (da DOP ou IGP)

«Queijo Serra da Estrela»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

— 04 - LEITE E LACTICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 - Queijos e requeijão

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Queijo obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de ovelha cru estreme, obtido através da ordenha de fêmeas de raça Bordaleira Serra da Estrela ou de raça Churra Mondegueira, pelo cardo (*Cynara cardunculus*, L). O «Queijo Serra da Estrela» tem um tempo mínimo de maturação de 30 dias. Quando a maturação decorre durante um período mínimo de 120 dias, a denominação de origem «Queijo Serra da Estrela» é acrescida do qualificativo «Velho».

As principais características são as seguintes:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forma e consistência	Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos	Cilindro baixo (prato); regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas
Crosta	Lisa e semi-mole	Lisa a ligeiramente enrugada e de consistência dura a extra-dura
Peso	entre 0,4 e 1,7 kg	0,3 a 1,2 kg
Diâmetro	8 a 20 cm	6 a 20 cm
Altura	4 a 6 cm	2 a 6 cm
Textura	Fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos	Fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa
Cor	Branca ou ligeiramente amarelada	Amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro
Caraterísticas sensoriais	Bouquet suave, limpo e ligeiramente acidulado	Bouquet agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado
Gordura no resíduo seco (g/100g)	45 a 60%	>60%
Humidade no queijo isento de matéria gorda (g/100g)	61 a 69%	49 a 56%

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

São apenas admitidos os sistemas de produção extensivos e semiextensivos, verificando-se maioritariamente um regime de produção ao ar livre. Os animais pastam na região, à qual está associada uma vegetação característica e espontânea que vai desde os pinhais e matos aos lameiros «de lima». É prática bastante usual a transumância dos rebanhos, que consiste na mudança do gado para outras explorações (ou pastagens) situadas na mesma área geográfica, de acordo com as épocas do ano e disponibilidades alimentares. O cultivo de outras espécies pascícolas e forrageiras é prática corrente na região, e serve de suporte alimentar aos ovinos regionais, nas alturas de maiores carências. No entanto, e apenas quando as condições edafo-climáticas se agravam (nevões ou secas, por exemplo), pode-se recorrer a um alimento simples ou composto, principalmente no início e final do período de gestação e durante o pico de lactação, para reforço da dieta. A utilização destes alimentos fica sujeita a autorização do agrupamento de produtores e é controlada, em termos de quantidade e qualidade, pelo Organismo de Certificação.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Atendendo a que os animais têm que ter origem genética e territorial comprovada, que a sua alimentação está condicionada por regras estritas de quantidade e qualidade de pastagem, que o meio ambiente é determinante para a obtenção de leite e de queijo com as características requeridas, que todas estas fases são de acompanhamento obrigatório quer em termos de rastreabilidade dos produtos quer em termos de características organolépticas do produto final e que as fases de obtenção e maturação do queijo são operações sensíveis quer em termos de rastreabilidade quer em termos de genuinidade, higiene e qualidade sensorial do produto final, todas as fases de produção do «Queijo Serra da Estrela» devem ocorrer na área geográfica definida no ponto 4, desde o nascimento dos animais até ao acondicionamento do queijo, independentemente da forma de apresentação comercial.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Sendo o «Queijo Serra da Estrela» um produto vivo e que evolui mesmo após as operações de conservação, corte e acondicionamento, estas só podem ocorrer na região de origem, face à necessidade de:

- garantir a genuinidade e as características físicas, químicas e organolépticas que definem a qualidade especial destes queijos – atributos que só os produtores, habitantes locais e consumidores habituais estão aptos a reconhecer;
- avaliar as características qualitativas de cada queijo, individualmente, antes de o submeter a qualquer das operações referidas;
- permitir que o queijo, ainda que cortado, se apresente com o tipo de amanteigado característico, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam grau de maturação adequado no momento de concretizar a operação;
- permitir que, no caso do queijo velho, as fatias se apresentem com a consistência requerida, sem esmigalhamento, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam características sápidas e de consistência corretas no momento certo de corte no decurso da maturação;
- garantir que a reputação secular do produto se mantém, que não é usurpada e que o consumidor não é induzido em erro;
- garantir que as condições hígio-sanitárias do produto são mantidas ao longo do tempo e durante as diversas operações;
- permitir que as operações sejam devidamente controladas, como é obrigatório;
- garantir a rastreabilidade entre cada unidade ou fração, as instalações de produção e as explorações agrícolas, assegurando a origem geográfica do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias impostas pela legislação geral é obrigatório o uso da menção «QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP» ou da mesma menção acrescida do qualificativo «VELHO» para os queijos com mais de 120 dias de tempo de maturação.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica está circunscrita aos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e às freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde, do concelho de Aguiar da Beira, às freguesias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva, do concelho de Arganil, às freguesias de Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos, do Concelho da Covilhã, às freguesias de Aldeia Viçosa, Cavadouze, 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 e Vila Soeiro, do concelho da Guarda, às freguesias de Midões, Póvoa de Midões e Vila Nova de Oliveirinha, do concelho de Tábua, às 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 e Tondela, do concelho de Tondela, às freguesias de Aldeia Nova, Carniças, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, do concelho de Trancoso e às freguesias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa, do concelho de Viseu.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Toda a região assenta no grande planalto beirão, com condições agro-climáticas traduzidas por Invernos frios, chuvosos e prolongados, por vezes com neve, e Verões quentes e secos.

Na região predominam, para além do estrato arbóreo, um estrato arbustivo e herbáceo que constitui o regime alimentar dos animais quando em pastorícia. Dentro deste último estrato destacam-se os matos [ericas; ulex (tojos); cytisus; (giestas) e genistas (piorno ou piorneiras)]. As pastagens naturais são constituídas por gramíneas vivazes espontâneas e as pastagens cultivadas à base de trevo branco e trevos subterrâneos. Floristicamente predominam espécies acidófilas, constituídas principalmente por gramíneas e leguminosas tolerantes ao frio, à acidez e à baixa fertilidade do solo. As culturas forrageiras mais praticadas são, fundamentalmente, a aveia, o centeio, o milho, o sorgo forrageiro e a erva lameiro ou azevém anual.

A região é berço das duas raças exclusivamente utilizadas para a produção deste queijo: a Bordaleira Serra da Estrela e a Churra Mondegueira. Desde há séculos na região, os animais tiram o melhor proveito das magras pastagens existentes.

5.2. *Especificidade do produto:*

Demonstrativo do saber-fazer dos seus produtores, o «Queijo Serra da Estrela» é exclusivamente obtido a partir de leite cru, sendo usado como coagulante natural a flor de cardo.

Como consequência de todas as condições descritas, o «Queijo Serra da Estrela» apresenta características bem diferenciadas. Tem forma de cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos, casca lisa e semi-mole, textura fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos e cor branca ou ligeiramente amarelada. Tem bouquet suave, limpo e ligeiramente acidulado. Estas características acentuam-se, naturalmente, com o aumento de tempo de maturação, originando o «Queijo Serra da Estrela» Velho, com crosta lisa a ligeiramente enrugada e consistência dura a extra-dura, textura fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa, cor amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro e bouquet agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado.

- 5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

As condições edafo-climáticas da região da Serra da Estrela permitem, essencialmente, o desenvolvimento da atividade agrícola e florestal, sendo uma das atividades de maior expressão a produção de ovinos das raças locais Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira, cuja produção de leite dá origem aos tão afamados queijo e requeijão Serra da Estrela, com as suas características particulares de cor, aroma, sabor e textura.

A região e os queijos nela produzidos já eram referidos em textos escritos por autores romanos, sendo também citado como alimento de eleição nas caravelas dos Descobrimentos e em peças de teatro do século XVI.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Serra_Estrela_2022.pdf
