

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 315



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

23 september 2020

### Innehållsförteckning

#### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2020/C 315/01 Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9623 – AMG/Shell/JV) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2020/C 315/02 Eurons växelkurs — 22 september 2020 ..... 2

#### V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

##### Europeiska kommissionen

2020/C 315/03 Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ..... 3

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.



## II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.9623 – AMG/Shell/JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 315/01)

Kommissionen beslutade den 17 mars 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9623. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

22 september 2020

(2020/C 315/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1740	CAD	kanadensisk dollar	1,5631
JPY	japansk yen	122,78	HKD	Hongkongdollar	9,0986
DKK	dansk krona	7,4417	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7630
GBP	pund sterling	0,91743	SGD	singaporiensk dollar	1,5998
SEK	svensk krona	10,4070	KRW	sydkoreansk won	1 363,87
CHF	schweizisk franc	1,0748	ZAR	sydafrikansk rand	19,5779
ISK	isländsk krona	162,00	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,9550
NOK	norsk krona	10,9528	HRK	kroatisk kuna	7,5443
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 357,59
CZK	tjeckisk koruna	27,007	MYR	malaysisk ringgit	4,8539
HUF	ungersk forint	362,05	PHP	filippinsk peso	56,898
PLN	polsk zloty	4,4934	RUB	rysk rubel	89,1500
RON	rumänsk leu	4,8613	THB	thailändsk baht	36,840
TRY	turkisk lira	8,9850	BRL	brasiliansk real	6,3677
AUD	australisk dollar	1,6288	MXN	mexikansk peso	25,1194
			INR	indisk rupie	86,2620

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 315/03)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

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

**EU-nr: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018**

**SUB (X) SGB ( )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Ansökande grupp

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Berättigat intresse

Den producentgrupp som aktörer som tillverkar ”Queijo da Beira Baixa” har bildat (producenter och bearbetningsföretag) har ett berättigat intresse när det gäller att lämna in denna ändringsansökan. Producentgruppen ”Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco” var ansvarig för den ursprungliga ansökan om registrering.

Gruppens namn	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Typ av grupp	Fler än en person
Deltagare	Producent(er), ett eller flera bearbetningsföretag
Adress	Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova
Land	Portugal
Tfn	+ 351 277200235
E-post:	queijosbeirabaixa@gmail.com

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

## 3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat

## 4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

## 5. Ändringar

### 5.1 Produktens namn

Ändring av produktspecifikationen för skyddad ursprungsbeteckning, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande) och som offentliggörs för första gången.

Namnet "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" ändras till "Queijo da Beira Baixa".

Syftet med ansökan om ändring är att anpassa namnet "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" så att det överensstämmer med specifikationen, där en enda avgränsad region anges för tillverkning av osten "Beira Baixa", som kännetecknas av historiska faktorer, anseende, säregna jordmåns- och klimatförhållanden samt mänskliga faktorer, och de tre ostsorter som omfattas, vilka särskiljs genom sina egenskaper och har ett nära samband med det avgränsade geografiska området: Beira Baixa.

Registreringen 1996 av "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" omfattar dock tre ostsorter, och dessa beteckningar anges separat i de specifikationer som utgör grunden för den ursprungliga registreringen, särskilt lagdekret nr 22/88 av den 25 maj 1988 om inrättande av den avgränsade regionen Beira Baixa och fastställande av framställningsmetoder för Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa och Queijo Picante da Beira Baixa.

Eftersom Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa och Queijo Picante da Beira Baixa är ostsorter som kommer från Beira Baixa, ändras den skyddade ursprungsbeteckningen "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" till "Queijo da Beira Baixa".

### 5.2 Produktbeskrivning

1. Även om det inte anges i den ursprungliga specifikationen har det nu fastställts att endast obehandlad mjölk från merinofår eller andra fårraser som är väl anpassade till regionen, eller från getrasen charnequeiro eller från andra getraser som är väl anpassade till regionen, får användas, eftersom detta är en avgörande faktor för produktens egenskaper enligt produktbeskrivningen och sambandet med det geografiska området.

"Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Queijo da Beira Baixa' betecknar ostar av sorterna Amarelo, Castelo Branco och Picante.

Ostsorten Castelo Branco framställs genom att ostmassan långsamt får rinna av efter det att mjölken har koagulerat. Endast obehandlad mjölk från merinofår eller andra fårraser som är anpassade till regionen får användas. Koaguleringen utförs med en kardonberedning (*Cynara cardunculus* L.).

Sorterna Amarelo och Picante tillverkas genom att ostmassan långsamt får rinna av efter det att mjölken har koagulerat. Mjölken ska vara obehandlad och ren eller bestå av en blandning av mjölk från merinofår eller andra fåraser och obehandlad mjölk från getrasen charnequeiro eller andra getraser som är anpassade till regionen, med löpe.

2. Även om det inte anges i den ursprungliga specifikationen är ändringarna avsedda att tillgodose nya marknadsbehov utan att ändra de särskilda egenskaper som gör produkten unik. Ändringarna är även motiverade av förändringar i konsumentvanorna, särskilt efterfrågan på små ostar med längre hållbarhetstid. Därför införs följande ändringar:

- a. En beskrivning införs för produkten "Queijo da Beira Baixa" vad gäller sorterna Castelo Branco "Velho" och Queijo Amarelo "Velho", som är tillämplig på produkter som lagras eller mognas längre än 90 dagar. I dessa villkor läggs bestämningen "Velho" till i beteckningarna för sorterna Castelo Branco och Amarelo.

Följande stycke införs:

"När lagringstiden är längre än 90 dagar läggs bestämningen 'Velho' till i beteckningen för sorterna Castelo Branco och Amarelo."

- b. Möjligheten att saluföra "Queijo da Beira Barra" i portionsförpackningar införs, eftersom konsumenterna på så sätt kan köpa mindre bitar som bättre motsvarar deras förväntningar och behov.

Följande stycke införs:

"'Queijo da Beira Baixa' saluförs hel eller i bitar."

- c. Två presentationsformer fastställs för sorterna Castelo Branco (Velho) och Amarelo (Velho), med en minsta lagringstid på 90 dagar. Paprikamassa och jungfruolja används för att försegla skorpan, vilket ger osten dess orange eller röda färg. Detta åstadkoms genom att osten placeras i behållare med olivolja.

Följande stycke införs:

"'Queijo da Beira Baixa' av typerna Amarelo (Velho) och Castelo Branco (Velho) kan alternativt även saluföras placerade i behållare med olivolja eller förseglas med paprikamassa och jungfruolja."

Införandet av "velho"-sorterna (lagrade sorter) och de ovannämnda presentationsformerna är motiverat på grund av den ökande efterfrågan och konsumenternas efterfrågan på nya smaker, vilket i sin tur innebär att producenterna behöver tillgodose konsumenternas förväntningar på ett bredare produktsortiment. Dessa metoder har använts lokalt sedan länge i syfte att öka ostens lagringsbeständighet och hållbarhetstid. I båda fallen bibehålls ostens viktigaste smakegenskaper, eftersom dess inneboende egenskaper härrör från de typer av mjölk som används och tillverkningsmetoderna, som i stort sett förblir desamma.

### 5.3 Geografiskt område

Det avgränsade geografiska området omfattar nu följande:

- De kommuner och kommundelar som anges i den ursprungliga registreringen och som i lagdekret nr 22/88 av den 28 maj 1988 fastställs som "det avgränsade området för 'Queijos da Beira Baixa'", med tillägg av följande platser:
- Kommunen Mação.
- Kommundelarna Coutada, Canhoso och Sarzedo, som tillhör kommunen Covilhã, har lagts till.

Skälet att lägga till Mação är att kommunen, trots att den gränsar till den naturliga regionen Beira Baixa, av misstag undantogs från det avgränsade geografiska området vid tidpunkten för registreringen.

Coutada, Canhoso och Sarzedo läggs till på grund av en administrativ omorganisering som inte påverkar det geografiska området som sådant (lag nr 11-A/2013 av den 28 januari 2013, vilket uppfyller kravet på en administrativ omorganisering av kommundelarnas områden i enlighet med lag nr 22/2012 av den 30 maj 2012 om godkännande av den rättsliga ramen för administrativ omorganisering och fastställande av den territoriella behörigheten för de kommundelar som inrättas till följd av sammanslagningen).

#### 5.4 Produktionsmetod

1. Även om den ursprungliga specifikationen inte innehåller någon hänvisning till detta, tillhandahålls en förklaring av de variationer som finns för ostar av typen "velho".

Följande stycke införs:

"Ostar av typen 'velho' får även saluföras placerade i förpackningar med olivolja eller förseglas med paprikamassa och olivolja. Dessa ostar bereds genom att skorpan och hela den lagrade ostens yta täcks med en massa som består av en blandning av paprika och olivolja. Osten placeras sedan i jungfruolja."

2. Även om det inte anges i den ursprungliga specifikationen kommer det på grund av att det inte alltid finns tillräckligt med vild växtlighet för att tillgodose hjordarnas behov nu att vara möjligt att använda fodertillskott såsom halm och hö som får- och getuppfödarna skördar i det avgränsade geografiska området från fodergrödor som sås under höst eller vinter (havre, fodervicker, råg, gullupin och andra blandade fodergrödor) samt fodergrödor som sås under våren (majs, sorghum och andra blandade fodergrödor), vilka odlas inom det avgränsade geografiska området.

Följande stycke införs:

"Allt foder som ges till djuren ska komma från det geografiska området. Endast under bristperioder (på grund av exceptionella väderförhållanden, utbrott av smittsamma sjukdomar, förorening med giftiga ämnen eller till följd av bränder) får foder från andra regioner användas, så länge detta inte överstiger 50 % av torrsubstansen under ett år. Detta foder är likadant och har samma sammansättning som fodret från det geografiska området, vilket innebär att produktens egenskaper inte påverkas."

3. Ordalydelsen i bilaga II [sic] till den ursprungliga specifikationen om villkoren för att producera och godkänna mjölk har ändrats för att inbegripa en redogörelse för villkoren för att producera, samla in och transportera mjölken samt uppgifter om tillverkningsprocessens steg, särskilt bestämmelserna om att produkten måste tillverkas enligt beskrivningen.

Följande stycke införs:

"Följande hygienvillkor är tillämpliga vad avser mjölkning av de får och getter vars mjölk används för att tillverka 'Queijo da Beira Baixa':

- a) Djuren ska vara identifierade och hållas rena och vid god hälsa.
  - b) Inget arbete som kan äventyra mjölkens kvalitet får utföras.
  - c) Spenar, juver och området kring dessa måste vara rent innan man börjar mjölka.
  - d) Tackor med synliga skador på juvret ska mjölkas sist eller separat och deras mjölk ska kasseras.
  - e) Den personal som är ansvarig för mjölkning och hantering av mjölken ska använda lämpliga mjölkningsoveraller, som ska vara rena.
  - f) Mjölknarna ska tvätta händerna innan de börjar mjölka och hålla händerna så rena som möjligt under mjölkningen.
  - g) Efter mjölkningen ska mjölken lagras i mjölkkrummet eller i en annan lämplig lokal. Om mjölken inte samlas in inom två timmar ska den kylas ned till under 6 °C. Temperaturen på den kylda mjölken under transport får inte överstiga 10 °C.
  - h) Mjolkbehållarna ska vara täckta så länge de finns kvar i stallet och även under transport och lagring. Mjolkbehållarna ska vara tillverkade av ett mjukt material som är enkelt att rengöra och desinficera samt vara korrosionsresistenta.
  - i) Mjölken ska filtreras och filtret ska bytas ut innan det förlorar sin filtreringsförmåga."
4. Trots att detta inte nämns i den ursprungliga specifikationen anges det intervall av värden som ska uppfyllas vid blandning av mjölk från får och getter även som en procentandel av den totala mängd mjölk som används för att tillverka de olika sorterna av "Queijo da Beira Barra".



Följande uppgifter införs:

Queijo da Beira Baixa	Fårmjolk	Getmjolk
Sorten Castelo Branco	100 %	0 %
Sorten Amarelo	50 %–100 %	0 %–50 %
Sorten Picante	0 %–100 %	0 %–100 %

5. Även om detta inte anges i den ursprungliga specifikationen är syftet med nedanstående ändringar att förtydliga och redogöra för tillverkningsprocessens olika steg, dvs. de steg som är avgörande för att erhålla en produkt med de önskade egenskaperna: bearbetning av mjölken (uppvärmning och koagulering – omrörning av ostmassan), avrinning av vasslen (pressning) samt lagrings- och mogningsförhållanden (vändning och tvättning) för att garantera att produkten alltid tillverkas under samma förhållanden och har samma egenskaper.

Därför gäller följande:

- Mjölken ska bearbetas omedelbart efter mjölkning. Om så inte är möjligt ska mjölken förvaras i en temperatur på högst 6 °C under en begränsad tid.

Följande stycke införs:

”Obehandlad får- eller getmjolk, antingen var för sig eller blandad beroende på vilken ostsort som tillverkas (Castelo Branco, Amarelo eller Picante) bearbetas omedelbart efter mjölkning. Om så inte är möjligt ska mjölken förvaras vid en temperatur på högst 6 °C.

- För de tre ostsorterna läggs uppgifter till om vilken typ av koaguleringsämne som ska användas och ett intervall för det optimala temperaturvärdet som mjölken ska nå (koaguleringsstemperatur) innan koaguleringsämnet tillsätts, med angivelse av hur lång tid detta moment får ta.
- Det blir nu möjligt att använda löpe eller en kardonberedning som koaguleringsämne, och inte bara kardonextrakt. Denna ändring införs på grund av utvecklingen av en ny teknik som kan användas under tillverkningsprocessen och som inte påverkar produktens slutliga egenskaper.

Följande uppgifter införs:

Queijo da Beira Baixa	Löplägningsämne	Löpläggningstemperatur	Löpläggningstid
Sorten Castelo Branco	Kardonberedning	28–36 °C	40 – 90 m
Sorten Amarelo	Löpe	27–36 °C	30 – 60 m
Sorten Picante	Löpe	27–36 °C	30 – 60 m

- Metoden för att bereda ostmassan anges för de tre ostsorterna, särskilt hur den ska snittas och placeras i formar, med hänvisning till de metoder som ska användas för att öppna formarna och pressa ostmassan till dess att den har runnit av. Ostmassan ska bearbetas till dess att den får önskad konsistens.
- För sorten Castelo Branco anges särskilt att ostmassan ska snittas till dess att den får en kornstorlek som liknar riskorn. Ostmassan ska bearbetas till dess att den får önskad konsistens.

Följande stycken läggs till:

”Queijo da Beira Baixa’, sorten Castelo Branco

Det första råsnittet görs så snart löpläggningen har avslutats, dvs. när ostmassan börjar lossna från behållarens väggar. Därefter får ostmassan vila så att den lyfter sig ovanför vasslen som håller på att rinna av. Efter detta snittas ostmassan till dess att kornen blir ungefär lika stora som riskorn. Ostmassan flyttas och placeras i formar som är öppna till maximal diameter eller form och bearbetas sedan till dess att all vassle har pressats ur, vilket åstadkoms genom flera pressningar.”

”Queijo da Beira Baixa’, sorterna ’Amarelo’ och ’Picante’

Ostmassan snittas med hjälp av en ostharpa och fördelas gradvis i formarna, som är öppna till maximal diameter eller form. Vasslen får därefter rinna av genom att formarna antingen pressas eller spänns. Varje ostbit anses vara färdigbehandlad när massan har fått ostens karakteristiska konsistens.”

- En förklaring ges om villkoren för saltning och de metoder som får användas beroende på ostsort.

Följande stycken läggs till:

”För sorterna ’Castelo Branco’ och ’Amarelo’ av ’Queijo da Beira Baixa’ får saltning utföras enligt följande:

- På det mest traditionella sättet, genom att de färdiga ostarnas yta saltas. I detta fall beräknas saltmängden på empirisk grund baserat på ostmästarens sakkunskap.
- Genom att salt blandas in direkt i ostmassan enligt den metod som traditionellt används av bergsherdarna.
- Genom att ostarna placeras i saltlake. Tiden beror på salthalten och ostarnas storlek.”

”Sorten ’Picante’ av ’Queijo da Beira Baixa’: ostarna får saltas i ett enda steg genom att ytorna saltas eller genom att de placeras i saltlake, eller i flera steg, där ostarnas översida först saltas omedelbart efter bearbetning och undersidan och de vertikala sidorna saltas i ett andra steg, vilket sker flera timmar efteråt, eventuell följt av andra arbetsmoment.”

- En förklaring ges av villkoren för lagring och mogning av sorterna Castelo Branco ”Velho” och Amarelo ”Velho” av ”Queijo da Beira Baixa”, eftersom dessa sorter inte ingick i den ursprungliga specifikationen.”

Följande stycken införs:

”Minsta lagringsperiod är 40 dagar för sorterna Amarelo och Castelo Branco och 90 dagar för sorterna Amarelo ’Velho’ och Castelo Branco ’Velho’.”

”Sorterna Castelo Branco och Amarelo får lagras på följande sätt:

- På det mest traditionella sättet, då lagring sker i en del av ostmejeriet där osten lämnas att torka och rinna av och lagras genom exponering för naturliga fukt-, luft- och temperaturförhållanden.
- Under kontrollerade förhållanden, genom simulering av de omgivningsförhållanden som anses vara optimala för processen enligt de värden som anges i följande tabell:

Queijo da Beira Baixa	Temperatur (°C)	Relativ fuktighet (%)
Sorten Castelo Branco	8–14	74–90
Sorten Amarelo	8–14	74–98”

- Eftersom metoderna i fråga används på lokal nivå anges för ”Picante”-sorten av ”Queijo da Beira Baixa” en beskrivning av möjligheten att utföra lagringsprocessen med gamla lagrings- eller mogningsmetoder under naturliga lagringsförhållanden med användning av råghalmsbäddar, trots att detta inte anges i den ursprungliga specifikationen. Det blir nu även möjligt att lagra denna ostsort med hjälp av en annan lagringsmetod under naturliga lagringsförhållanden, där pressningen följs av torrsaltning, vilket bevarar de organoleptiska egenskaperna hos slutproduktens arom och smak.

Följande stycken läggs till:

”’Queijo Picante’ kan lagras på två olika sätt i naturliga omgivningsförhållanden (se beskrivning nedan).

När saltningen har slutförts flyttas ostarna till en särskild del av mejeriet, som kallas 'curadouro' där lagringen äger rum. Detta steg pågår till dess att ostarna har torkat tillräckligt och har fått en viss konsistens. De placeras sedan i lager ovanpå varandra (denna metod kallas 'Castelo' eller 'slott') och täcks av salt. Ostarna får ligga så i två till tre veckor beroende på hur mycket vassle som har runnit av, använd saltmängd och anläggningens hygrometriska förhållanden, till dess att de får en hårdare konsistens.

Efter detta flyttas ostarna till ett lagringsrum och placeras på en råghalmsbädd, på kant, dvs. i linje så att de är vända mot och lutade mot varandra. Ibland läggs ett andra och ett tredje lager ovanpå det första lagret.

Detta kan också göras på följande sätt:

Efter pressningen saltas ostarna för första gången. Därefter flyttas ostarna till lagringsrum där de förvaras i rumstemperatur och lagringsprocessen inleds. Ostarna placeras i behållare där de förvaras under anaeroba förhållanden, i ett lager. Därefter torrsaltas de för andra gången och placeras i två lager. Efter ungefär en vecka travas ostarna på varandra. Efter detta moment vänds ostarna med regelbundna mellanrum och tvättas vid behov."

- Även om detta inte anges i den ursprungliga specifikationen har det tillåtna temperaturintervallet för förlängd förvaring eller frysning av "Queijo da Beira Baixa" av sorterna Castelo Branco, Castelo Branco "Velho", Amarelo och Amarelo "Velho" fastställts till  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  till  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- I produktspecifikationen läggs följande till: "Queijo da Beira Baixa' av sorterna 'Amarelo' och 'Castelo Branco' får frysas i temperaturer mellan  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  och  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  under en längre tid.
- 6. Hänvisningarna i den ursprungliga specifikationen till producentgrupper och aktörer samt till de överträdelser och böter som nämns i originaldokumentet har strukits eftersom de inte ingår i produktspecifikationen.
- 7. Några stycken i den ursprungliga specifikationen har också strukits på grund av att de rör regler som är tillämpliga på osttillverkning generellt, vilka omfattas av allmän lagstiftning.

#### 5.5 Samband

I enlighet med artikel 7.1 f i i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel har uppgifter lagts till om sambandet mellan produktens kvalitet eller egenskaper och den geografiska omgivning som avses i artikel 5.1 i den förordningen.

#### 5.6 Märkning

Hänvisningarna till typer av stämplars och allmänna beteckningar i den ursprungliga specifikationen har strukits och ersatts av ett krav på att märkningen ska innehålla ordalydelsen "Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida" eller "Queijo da Beira Baixa DOP" plus angivelse av ostsort: Amarelo, Castelo Branco eller Picante, enligt produktbeskrivningen.

Även om detta inte anges i den ursprungliga specifikationen får bestämningen "velho" läggas till beteckningarna för sorterna Amarelo och Castelo Branco enligt produktbeskrivningen.

Syftet med ändringarna är att det ändrade namnet ska överensstämma med produktbeskrivningen.

### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### "QUEIJO DA BEIRA BAIXA"

EU-nr: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018

### SUB (X) SGB ( )

#### 1. Namn

"Queijo da Beira Baixa"

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

### 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

#### 3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

#### 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Queijo da Beira Baixa" avser lagrade ostar av sorterna Amarelo, Castelo Branco och Picante. Ostarna tillverkas genom koagulering av obehandlad mjölk från merinofår eller andra fårraser som är väl anpassade till regionen och obehandlad mjölk från getrasen charnequeiro eller andra getraser som är väl anpassade till regionen. Mjölken får tas från en enda ras eller blandas i olika proportioner.

Minsta lagringstid är 40 dagar för "Queijo da Beira Baixa" av sorterna "Amarelo" och "Castelo Branco". Minsta lagringstid för "Queijo da Beira Baixa" av sorten "Picante" är 120 dagar. När lagringstiden är längre än 90 dagar läggs bestämningen 'Velho' till i beteckningen för sorterna Castelo Branco och Amarelo.

De huvudsakliga egenskaperna anges nedan:

"Queijo da Beira Baixa"	Höjd (cm)	Vikt (kg)	Diameter (cm)
Sorten Amarelo	3–5	0,6–1	12–16
	3–4 (*)	0,2–0,5 (*)	7–10 (*)
Sorten Amarelo "velho"	3–5	0,4–0,9	12–16
Sorten Castelo Branco	5–8	0,8–1,3	12–16
	4–6 (*)	0,35–0,55 (*)	8–10 (*)
Sorten Castelo Branco "velho"	5–8	0,4–1,1	12–16
Sorten Picante	3–5	0,4–1	10–15

(\*) Två storlekar är tillåtna för sorterna Amarelo och Castelo Branco.

"Queijo da Beira Baixa"	Form	Skorpa
Sorten Amarelo	Kort (platt), regelbunden och cylinderformad med viss utbuktning av sidorna och grovt avgränsade kanter.	Halvhård konsistens, fast och kompakt, men samtidigt raffinerad. Gul eller mörkgul färg.
Sorten Amarelo "velho"	Kort (platt), regelbunden och cylinderformad med utbuktning av sidorna och grovt avgränsade kanter. Översidan är vanligen konkav.	Smidig till hård konsistens, normalt utseende, ganska platt till räfflad, välformad och förhållandevis likformig. Orange eller röd färg.
Sorten Castelo Branco	Kort (platt), regelbunden och cylinderformad med utbuktning av sidorna, viss utbuktning av överdelen och inga avgränsade kanter.	Konsistensen är smidig till en början, och får sedan ett hårt, välformat och mjukt utseende. Halmgul till mörkgul färg.
Sorten Castelo Branco "velho"	Kort (platt), regelbunden och cylinderformad med utbuktning av sidorna och grovt avgränsade kanter. Översidan är vanligen konkav.	Relativt smidig till hård konsistens, normalt utseende, ganska platt till räfflad, välformad och förhållandevis likformig. Mörkgul till brunorange eller röd färg.
Sorten Picante	Kort (platt), regelbunden och cylinderformad med raka sidor och mjukt avgränsade kanter.	Utan skorpa.

"Queijo da Beira Baixa"	Massa			
	Textur	Utseende	Färg	Arom och smak
Sorten Amarelo	Halvhård eller halvmjuk ost, tät, genomsnittligt smörig.	Oljig med några oregelbundna pipor.	Något guldfärgad och enhetlig.	Intensiv, ren och något syrlig smak.
Sorten Amarelo "velho"	Hård till mycket hård, tät, något smulig och torr.	Oljig, tät och med några oregelbundna pipor.	Mörkgul till orange färg, mörkare från utsidan mot mitten.	Intensiv, långvarig och ren smak, stark och något kryddig och saltig.
Sorten Castelo Branco	Halvhård eller halvmjuk, tät, låter kompakt när man knackar på den och har en färg som liknar trumskinn.	Oljig med några små pipor.	Hela osten är vit till gulvit.	Förstärkt arom och smak, smaken kan vara något kryddig om osten har lagrats länge.
Sorten Castelo Branco "velho"	Hård till mycket hård, tät, något smulig och torr.	Oljig, tät och eller med några oregelbundna pipor.	Från gulaktig till orange färg, blir mörkare från utsidan mot mitten.	Intensiv, långvarig och ren smak, relativt stark till stark, något kryddig och saltig.
Sorten Picante	Hård eller halvhård konsistens.	Inga eller små och oregelbundna pipor.	Färgen varierar från gråvit till gråaktig.	Mycket aktiv och karaktäristisk, mycket kryddig utan andra smaker.

"Queijo da Beira Baixa"	Fukthalt (%) (*)	Fetthalt (%) (**)
Sorten Amarelo	54–69	45–60
Sorten Amarelo "velho"	49–56	45–60
Sorten Castelo Branco	54–69	45–60
Sorten Castelo Branco "velho"	49–56	45–60
Sorten Picante	49–63	35–60

(\*) Detta avser fettfri ost.

(\*\*) Detta avser torrsubstans.

"Queijo da Beira Baixa" saluförs hel eller i bitar.

"Queijo da Beira Baixa" av sorterna Amarelo "Velho" och Castelo Branco "Velho" kan alternativt även saluföras i behållare där de placeras i olivolja eller förseglas med paprikamassa och olivolja.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Fåren och getterna får sitt huvudsakliga foder från direkt bete i de naturliga betesmarkerna i regionen Beira Baixa. Betet består av ängsarter såsom *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum lolium* spp., *Trifolium* spp. och serradella, ven och vitgröe, som växer i hela regionen beroende på jordmånens sammansättning. I mindre bördiga områden förbättras betet genom att andra foderarter införs, såsom grävklover (*Trifolium subterraneum*) och gulserradella (*Ornithopus compressus*) och andra fodergrödor som används för produktion av hö samt hö från andra skörden.

Under de perioder då det råder störst brist på bete kompletteras djurens foder med konserverat foder (hö och halm) från det avgränsade geografiska området samt spannmålsgrödor och fodergrödor för direkt bete eller som skördas från betesmarkerna. Grödorna odlas enligt ett system för sådd under hösten–vintern, torra, med eller utan havre, med fodervicker (*Vicia sativa*), råg (*Secale cereale*), gullupin (*Lupinus luteus*) och andra fodergrödor på bevattnade fält eller naturliga icke-bevattnade marker, och under vårsådden, med majs (*Zea mays*) och fodersorghum (*Sorghum vulgare*) samt andra fodergrödor som används i regionen, och baseras på baljväxter och spannmål.

Allt foder som ges till djuren ska komma från det geografiska området. Endast under bristperioder (på grund av exceptionella väderförhållanden, utbrott av smittsamma sjukdomar, förorening med giftiga ämnen eller till följd av bränder) får foder från andra regioner användas, så länge detta inte överstiger 50 % av torrsubstansen under ett år. Detta foder ska vara likadant och ha samma sammansättning som fodret från det geografiska området, vilket innebär att produktens egenskaper inte påverkas.

Endast obehandlad mjölk från får och getter av raser som föds upp och utfordras i det avgränsade geografiska området får användas för tillverkning av "Queijo da Beira Baixa".

#### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjölkproduktionen och tillverkningen av "Queijo da Beira Baixa", inbegripet mogning och lagring, äger rum i det avgränsade geografiska området.

#### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

#### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Beroende på ostsört ska följande beteckning anges på förpackningen: "Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida" eller "Queijo da Beira Baixa PDO" samt en angivelse av ostsörten: Amarelo, Castelo Branco eller Picante.

Bestämningen "Velho" får läggas till i beteckningarna för sorterna Amarelo och Castelo Branco.

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där produkten tillverkas är avgränsat till samtliga kommundelar i kommunerna Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertão, Oleiros och Mação samt kommundelarna i kommunen 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 och Aldeia do Souto.

### 5. Samband med det geografiska området

Kvaliteten på "Queijo da Beira Barra" beror på de naturliga och mänskliga faktorer som har samband med det avgränsade geografiska området.

Flera författare har dokumenterat hur klimatfaktorerna, höjdskillnaderna och jordmånstypen i regionen sedan urminnes tider har påverkat dess dominerande växttäckning, vilket i sin tur har påverkat egenskaperna hos den mjölk som produceras av de djur som betar av växtligheten. Mjölken är en avgörande faktor för egenskaperna hos den ost som mjölken utgör råvaran för.

Ostillverkningen och betestraditionen i regionen Beira Baixa har ett nära samband med hjordarnas vandringsrörelser, vilket kallas alternerande beteshållning. Enligt O. Ribeiro, 1941, inleddes vandringarna i november med förflyttningen av mjölkdjuren, som är mest känsliga för kyla och brist på foder, till andra områden såsom Campinas da Idanha, Campo Albicastrense och Cova da Beira.

Antunes m.fl. (1943) skrev följande: "I Portugal, där kunskapen inom denna näring tillskrivs romarna, måste den härröra från tiden för invasionerna och ockupationen av Pyreneiska halvön. När produktionen blev känd är det lätt att tänka sig att den snabbt spreds till regionen Montes Herminios, som är en av de regioner som har flest får och getter. Där införlivades lokala egenskaper, även om den primitiva tekniska inriktningen bibehölls i viss mån, som till följd av regelbundna förflyttningar för alternerande beteshållning spreds naturligt till regionerna i Castelo Branco".

De extrema förhållandena, såsom magra jordar, hårda vintrar och mycket varma somrar, har en stark inverkan på fördelningen av grödor i regionen, vilket gynnar traditionella, extensiva produktionssystem som gör att de får och getter som föds upp på detta sätt producerar mjölk vars egenskaper är sådana att den, när lokalbefolkningen bearbetar den med hjälp av sina urgamla färdigheter och kunskaper, och särskilt eftersom mjölken är obehandlad, ger en säregen ost som har stått sig genom tiderna.

Den intensiva aromen hos "Queijo da Beira Baixa" och dess utpräglade rena och kryddiga smak, som blir starkare och mer intensiv när osten lagras, är således följderna av egenskaperna hos den rena obehandlade mjölk som används, eller som blandas i olika proportioner, och har ett nära samband med jordbruksmetoderna i regionen och den växtlighet som är typisk för naturligt och förstärkt bete, vilket utgör huvuddelen av fodret för de får och getter som föds upp i det avgränsade geografiska området.

Den täta och enhetliga texturen och massans färg och oljiga utseende, med små och oregelbundna pipor till följd av tillverkningsprocessen, är också resultatet av den kunskap som människorna i regionen besitter, särskilt när det gäller att kontrollera mjölkens temperatur och löpläggningstiden.

Kunskapens betydelse är obestridlig, oavsett vilken metod som används för att salta "Queijo da Beira Baixa". Saltningen utförs på traditionellt sätt, där saltmängden och saltningstiden beräknas på ett empiriskt sätt av ostmästarna i regionen.

Processen att bibehålla mognings- och lagringsförhållandena i anläggningar med kontrollerad miljö och försiktighetsåtgärder som ska vidtas under denna process – särskilt när det gäller tvättning av ostarna, där frekvensen beror på skalkens utseende, som alltid ska vara mjuk och ren – härrör från den lokala kunskapen. Den är avgörande för att säkerställa att massan hos den ost som erhålls får rätt konsistens, färg och utseende. Denna aspekt är ännu mer relevant om mogningen och lagringen sker under naturliga förhållanden.

De tillverknings- och lagringsmetoder som används för "Queijo da Beira Baixa" har överförts från generation till generation fram till våra dagar.

År 1906 skrev Prego i sitt verk *Manteigas e Queijos* ("Smör- och ostar") följande om de ostar som tillverkas i regionen Beira Baixa: "I regionen Beira Baixa, som omfattar Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha, [...], tillverkas blandade får- och getostar som, under vissa år, och om de äts under vissa perioder, har smakrika kvaliteter och en fin ostmassa [...], och är emellertid mycket fina ostar som är högt värderade även på de mest krävande marknader [...]". Detta uttalande står sig än i dag.

#### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/queijos/docs/CE\\_Queijo\\_Beira\\_Baixa\\_analise.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Beira_Baixa_analise.pdf)

---





ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**