



C/2025/5172

23.9.2025

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/2025/5172)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Queijo Serpa»

Número de referência da UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Nome do produto**

«Queijo Serpa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

- ☐ IGP
☒ DOP
☐ IG

3. **Setor**

- ☒ Produtos agrícolas
☐ Vinhos
☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Portugal

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

Nome

DGADR — Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração é considerada normalizada porque não altera a denominação registada ou a sua utilização, não apresenta risco de anulação da relação com a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto.

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

Título

Alteração da designação do documento

Descrição

Alteração do nome do documento de «regras de produção» para «caderno de especificações», de modo a alinhar o documento com os Regulamentos da UE.

- ☐ A alteração afeta o documento único.

⁽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).

Título

Autorização das unidades de transformação

Descrição

A autorização das unidades de transformação passou a depender das entidades sanitárias competentes e não do agrupamento de produtores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Correção da área geográfica

Descrição

Corrigido o lapso da não referência à freguesia de Ermidas do Sado, do concelho de Santiago do Cacém, que sempre fez parte da área geográfica. A área geográfica não foi alterada.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Inserção da obrigação de aposição de selo de caseína

Descrição

O uso de selo de caseína passou a ser obrigatório, de modo a permitir melhorar a rastreabilidade do produto, permitindo melhorar as evidências de que o produto é originário da área geográfica delimitada, de acordo com o artigo 49.º, nº 1, alínea d) do Regulamento (UE) 2024/1143.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação de certas disposições que não devem fazer parte do caderno de especificações

Descrição

Eliminadas várias disposições obsoletas, redundantes, não conformes com o regime de controlo atual, incluindo a exigência de certos registos e comunicações, bem como a referência a ações de controlo já previstas no âmbito da delegação de tarefas de controlo oficial.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação das sanções aplicáveis

Descrição

Eliminadas as disposições sobre o quadro de sanções, por se tratar de matéria regulamentada no âmbito do controlo oficial.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão do conceito de «Queijo Serpa» Velho

Descrição

Incluído o conceito de «Queijo Serpa» Velho, aplicável a queijos que respeitem os parâmetros e características agora definidos, incluindo um período de maturação superior a 180 dias, de modo a ajudar a valorizar estes queijos junto do consumidor.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Ajuste dos parâmetros relativos às dimensões e peso

Descrição

Introduzidas ligeiras adaptações aos intervalos de variação permitidos em relação ao peso, ao diâmetro e à altura dos queijos, de modo a valorizar a natural variabilidade associada à produção deste queijo e a ir ao encontro das necessidades do mercado, sem alterar as suas características sensoriais.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Ajuste dos intervalos de temperatura de conservação

Descrição

Simplificação dos requisitos aplicáveis à temperatura de conservação no retalho, observando a legislação geral aplicável em termos de conservação e validade. Identificados intervalos de temperatura de conservação para o «Queijo Serpa» Velho. Incluído intervalo de temperatura para conservação prolongada, permitindo regularizar a oferta do produto ao longo do ano sem afetar as características sensoriais.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Alimentação dos animais

Descrição

Possibilidade de suspender a interdição da utilização de leites provenientes de fêmeas alimentadas com forragens ensiladas ou outros produtos fermentados em períodos de manifesta escassez de outro tipo de alimento. Com efeito, nos últimos anos têm-se verificado maiores períodos de seca, limitando a produção de cereais, fenos e palhas, e, consequentemente, aumentando a necessidade de recorrer a forragens ensiladas ou outros produtos fermentados para assegurar a alimentação e o bem-estar dos animais.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras de higiene e conservação do leite

Descrição

Simplificadas as disposições relativas à higiene e conservação do leite, de modo a adaptar o caderno de especificações à legislação em vigor.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Processo de fabrico

Descrição

Procedeu-se a descrição mais detalhada do processo de fabrico.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Simplificação do texto relativo à cura e à maturação

Descrição

O texto relativo à cura e maturação foi simplificado, incluindo através da eliminação de informação repetida.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Apresentação comercial

Descrição

Incluídas disposições relativas à apresentação comercial de queijos fracionados, indo ao encontro das necessidades do consumidor sem comprometer as características sensoriais do «Queijo Serpa».

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Matérias-primas

Descrição

Exposição mais detalhada das matérias-primas utilizadas, especificando a necessidade de utilizar flor de cardo como agente coagulante, bem como a possibilidade de utilização de revestimento para maior proteção contra bolores. Os resultados das avaliações sensoriais demonstram que o revestimento não altera as características da crosta, forma e consistência, textura e cor da pasta e sabor e cheiro do produto.

☒ A alteração afeta o documento único.

Título

Higiene na transformação

Descrição

Introduzidas disposições que reforçam a necessidade de observar regras de higiene durante a transformação, em linha com a legislação aplicável.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas****«Queijo Serpa»**

Número de referência da UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. Denominação/denominações

«Queijo Serpa»

2. Tipo de indicação geográfica

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. País em que se situa a área geográfica delimitada

Portugal

4. Descrição do produto agrícola**4.1. Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

0406 — Queijos e requeijão

4.2. Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado

O Queijo Serpa é um queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite de ovelha cru estreme, por ação de uma infusão de flor de cardo (*Cynara cardunculus* L.). O Queijo Serpa tem um período mínimo de maturação de 30 dias e, quando a maturação excede os 180 dias, este passa a ter a denominação Queijo Serpa Velho.

Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral, e ligeiro abaulamento convexo na face superior, sem bordos definidos, com tamanhos compreendidos entre os 200g e os 2,5kg que correspondem a queijos que variam entre os 10 cm de diâmetro e 3 cm de altura e os 30 cm de diâmetro de 8 cm de altura.

O Queijo Serpa apresenta uma crosta inteira, bem formada, ligeiramente rugosa e fina, maleável, de cor amarelo-palha claro e de consistência maleável, permitindo alguma flutuação. A pasta apresenta uma textura fechada, amanteigada, com zona de corte facilmente deformável, podendo entornar, de aspecto untuoso, com pouco ou nenhuns olhos e de cor branco-amarelada ou amarelo-palha, escurecendo ao contacto com o ar. O sabor é limpo e suave, podendo ser ligeiramente picante e o cheiro é suave a ligeiramente forte. O queijo apresenta um teor de matéria-gorda no extrato seco de 45 a 60 % e um teor de humidade na fracção não gorda de 61 a 69 %.

Quando apresentado como Queijo Serpa Velho, o formato mantém-se de cilindro baixo (prato), regular com ligeiro abaulamento lateral, mas apresenta-se sem abaulamento na face ou com ligeiro abaulamento côncavo na face superior, sem bordos definidos. O Queijo Serpa Velho continua a apresentar uma crosta inteira, bem formada, ligeiramente rugosa e fina, mas passando a dura ou extra-dura de cor amarelo-palha a amarelo-palha escuro, podendo ser revestido de parafina incolor. A pasta apresenta uma textura fechada, semidura a dura, ligeiramente quebradiça e seca, de aspecto untuoso, com poucos ou nenhuns olhos e de cor amarelo-palha claro a amarelo-palha escuro, com cor a desenvolver-se da periferia para o centro. O sabor é intenso, limpo e persistente, podendo ser ligeiramente picante. O Queijo Serpa Velho apresenta um teor de matéria gorda no extrato seco de 45 a 60 % e um teor de humidade na fracção não gorda de <=56%.

4.3. Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)

—

4.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

Todas as fases de produção do queijo: coagulação do leite, moldagem e cura/maturação.

4.5. Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere

—

4.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que se refere o nome registado

—

4.7. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica do «Queijo Serpa» abrange:

- Todas as freguesias dos concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Alvito;
- Freguesias de Colos e Vale de Santiago do concelho de Odemira;
- Freguesias de São Domingos, Alvalade, Abela e Ermidas do Sado do concelho de Santiago do Cacém;
- Freguesia de Azinheira dos Barros do concelho de Grândola;
- Freguesia do Torrão do concelho de Alcácer do Sal

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A área geográfica do Queijo Serpa caracteriza-se por largas extensões de planícies com excelentes condições para a silvicultura e para o pastoreio.

Trata-se de uma Região de clima mediterrânico, caracterizada por uma temperatura média anual elevada, elevando-se os dias com temperatura máxima superior a 25 °C a mais de um terço do ano. A precipitação anual é mal repartida, verificando-se um excesso de água no Outono e Inverno e acentuada carência no Verão.

O clima muito próprio desta região do sul de Portugal, associado aos métodos de manejo dos rebanhos (até 600 animais, com longos períodos de ordenha e grande distância entre as zonas de ordenha e as queijarias) contribuem para o desenvolvimento de uma diferente microflora no leite, o que, associado à arte e técnicas ancestrais de fabrico deste produto, confere ao «Queijo Serpa» as características anteriormente descritas, que o diferenciam dos queijos produzidos noutras regiões.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/queijos-e-produtos-lacteos/237-queijo-de-serpa-dop>
