C/2025/5172

23.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5172)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Queijo Serpa“

Референтен номер на ЕС: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Queijo Serpa“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Португалия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Генерална дирекция „Земеделие и развитие на селските райони“]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението се счита за стандартно, тъй като не включва промяна в регистрираното наименование или в употребата на наименованието, не съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район и не въвежда допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Промяна в заглавието на документа

Описание

Заглавието на документа е променено от „Правила за производство“ на „Продуктова спецификация“ с цел документът да бъде приведен в съответствие с регламентите на ЕС.

☐ Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 година за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заглавие

Разрешение за преработвателни предприятия

Описание

Разрешението за преработвателните предприятия вече зависи от компетентните здравни органи, а не от групата производители.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Корекция на географския район

Описание

Населеното място Ermidas do Sado в община Santiago do Cacém е било пропуснато погрешно. Грешката беше коригирана, тъй като съответното населено място винаги е било част от географския район. Географският район не се изменя.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на задължение за поставяне на етикет за казеин

Описание

Задължителното изискване за използване на етикет за казеин е въведено с цел да се подобри проследимостта на продукта, като по този начин се доказва по-убедително неговият произход от определения географски район в съответствие с член 49, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на някои разпоредби, които не следва да бъдат част от продуктовата спецификация

Описание

Заличени са редица остарели и излишни разпоредби, които не съответстват на настоящата система за контрол, включително изискването за определени записи и уведомления, както и информацията за проверки, които вече са обхванати от делегирането на задачи, свързани с официалния контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на приложимите санкции

Описание

Заличени са разпоредбите, отнасящи се до рамката за налагане на санкции, тъй като това е въпрос, който се регулира в контекста на официалния контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Включване на наименованието „Queijo Serpa“ *Velho* (зряло)

Описание

Включено е наименованието „Queijo Serpa“ *Velho*. То се отнася за сирена, които отговарят на определените параметри и характеристики, включително зреене за повече от 180 дни, като целта е да се спомогне за популяризирането на тези сирена сред потребителите.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Коригиране на параметрите, свързани с размера и теглото

Описание

Въведени са незначителни корекции в диапазоните, в които могат да варират теглото, диаметърът и височината на сиренето, за да се отчетат естествените вариации, които възникват при неговото производство, и да се отговори на нуждите на пазара, без да се променят органолептичните характеристики на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Промени относно температурните диапазони за съхраняване

Описание

Изискванията, свързани с температурата на съхраняване в търговските обекти, са опростени в съответствие с общото законодателство относно съхраняването и срока на трайност. Определени са температурни диапазони за съхраняването на „Queijo Serpa“ *Velho*. Включен е температурен диапазон за дългосрочно съхраняване, с което се дава възможност за регулиране на доставките на продукта през цялата година, без да се засягат неговите органолептични характеристики.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Фуражи

Описание

Въведена е възможността за отмяна на забраната за използване на мляко от женски животни, хранени със силажирани фуражи или други ферментирали продукти, когато има явен недостиг на други видове фуражи. През последните години имаше по-дълги периоди на суша, поради което беше ограничено производството на зърнено-житни култури, сено и слама и следователно се увеличи необходимостта от използване на силажирани фуражи или други ферментирали продукти, за да се осигури храна за животните и да се гарантира тяхното благосъстояние.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Правила за хигиена и съхраняване на млякото

Описание

Правилата за хигиена и съхраняване на млякото са опростени, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Производствен процес

Описание

Включено е по-подробно описание на производствения процес.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Опростяване на текста относно зреенето

Описание

Текстът относно зреенето е опростен, включително чрез заличаване на повтаряща се информация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Начин на търговско предлагане

Описание

Включени са разпоредби относно начина на търговско предлагане на нарязаните сирена, като по този начин се отговаря на нуждите на потребителите, без да се нарушават органолептичните характеристики на Queijo Serpa.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Суровини

Описание

Използваните суровини са описани по-подробно, като се уточнява, че като коагулиращ агент трябва да се използва цвят от кардон и че за по-добра защита срещу мухъл може да се нанася покритие. Резултатите от органолептичните тестове показват, че покритието не променя характеристиките на кората, формата и консистенцията на сиренето, текстурата и цвета на вътрешността или вкуса и аромата на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Хигиена по време на преработката

Описание

Добавени са разпоредби, които поставят по-голям акцент върху необходимостта от спазване на хигиенните правила по време на преработката, в съответствие с приложимото законодателство.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Queijo Serpa“

Референтен номер на ЕС: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Queijo Serpa“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Португалия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Queijo Serpa е зряло сирене, получено чрез бавно отцеждане на сиренината след коагулация на чисто сурово овче мляко чрез действието на инфузия от цветове на кардон (*Cynara cardunculus* L.). Минималният период на зреене на Queijo Serpa е 30 дни. Когато е зряло повече от 180 дни, то се нарича Queijo Serpa *Velho* (зряло).

То представлява сплеснат (плосък) правилен цилиндър с изпъкнали стени, леко изпъкнал връх и без ясно очертани ръбове. Размерът му варира между 200 g и 2,5 kg, което съответства на сирена с диаметър между 10 cm и височина 3 cm и диаметър 30 cm и височина 8 cm.

Queijo Serpa има плътна, добре развита, леко грапава, тънка и пластична кора с блед сламеножълт цвят. Неговата пластична консистенция позволява известни колебания. Вътрешността му е плътна и маслена и лесно се деформира при нарязване. Сиренето може да се размазва, има кремообразен вид, с малко или никакви шупли, цветът му е жълтеникавобял или сламеножълт и потъмнява при контакт с въздуха. То има мек и чист вкус и може да бъде леко пикантно. Ароматът е мек до леко силен. Съдържанието на мазнини в сухото вещество е между 45 % и 60 %, а съдържанието на вода в сухия безмаслен остатък — между 61 % и 69 %.

Когато се предлага като Queijo Serpa *Velho*, формата му остава сплескан (плосък) равномерен цилиндър с леко изпъкнали страни, но горната част или не е изпъкнала, или е леко вдлъбната и без ясно очертани ръбове. Кората на Queijo Serpa *Velho* също е плътна, добре развита, леко грапава и тънка, но е твърда или много твърда, а цветът е сламеножълт до тъмен сламеножълт. Сиренето може да бъде покрито с безцветен парафин. Вътрешността има плътна и полутвърда до твърда консистенция; тя е суха и леко ронлива, с кремообразен вид, с малко или никакви шупли, цветът ѝ е от блед до тъмен сламеножълт, като потъмняването се развива от външния край към центъра. Вкусът е наситен, чист и траен, като може да бъде леко пикантен. При Queijo Serpa *Velho* съдържанието на мазнини в сухото вещество е между 45 % и 60 %, а съдържанието на вода в сухия безмаслен остатък е ≤ 56 %.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи в производството на сиренето: коагулация на млякото, формоване и зреене.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.7. *Кратко определение на географския район*

Географската област на „Queijo Serpa“ обхваща:

а) всички населени места в общините Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo и Alvito;

б) населените места Colos и Vale de Santiago в община Odemira;

в) населените места São Domingos, Alvalade, Abela и Ermidas do Sado в община Santiago do Cacém;

г) населеното място Azinheira dos Barros в община Grândola;

д) населеното място Torrão в община Alcácer do Sal.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Географската област на Queijo Serpa се характеризира с обширни равнини с отлични условия за горско стопанство и паша.

Регионът е със средиземноморски климат, характеризиращ се с високи средни годишни температури. Дните с максимална температура над 25 °C съставляват над една трета от годината. Годишните валежи са неравномерно разпределени, като водата е в излишък през есента и зимата и с изразен недостиг през лятото.

Специфичният климат на този южен португалски регион и практиките в животновъдството (до 600 животни, дълги периоди на доене и големи разстояния между местата за доене и мандрите за сирене) допринасят за развитието на различна микрофлора в млякото, която — в съчетание с вековните техники, използвани за производството на този продукт — придава на „Queijo Serpa“ описаните по-горе характеристики, благодарение на които то се отличава от сирената, произвеждани в други региони.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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