C/2025/5172

23.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5172)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143

»Queijo Serpa«

EU-referencenr.: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Queijo Serpa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Portugal

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen anses for at være en standardændring, fordi den ikke omfatter en ændring af den registrerede betegnelse eller dens anvendelse, ikke risikerer at ophæve tilknytningen til det geografiske område og ikke medfører nye begrænsninger for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af dokumentets titel

Beskrivelse

Dokumentets titel er blevet ændret fra »Produktionsregler« til »Produktspecifikation« for at sikre overensstemmelse med EU-reglerne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Godkendelse af forarbejdningsanlæg

Beskrivelse

Godkendelsen af forarbejdningsanlæg afhænger nu af de kompetente sundhedsmyndigheder og ikke af producentsammenslutningen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Berigtigelse af det geografiske område

Beskrivelse

Lokaliteten Ermidas do Sado i kommunen Santiago do Cacém, som altid har været en del af det geografiske område, var ved en fejl blevet udeladt. Denne fejl er nu rettet. Det geografiske område forbliver uændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilføjelse af kravet om anbringelse af et kaseinmærke.

Beskrivelse

Anvendelsen af et kaseinmærke er gjort obligatorisk for at forbedre produktets sporbarhed og dermed gøre det muligt med større sikkerhed at bevise, at produktet har oprindelse i det afgrænsede geografiske område, i henhold til artikel 49, stk. 1, litra d), i forordning (EU) 2024/1143.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ophævelse af visse bestemmelser, der ikke hører hjemme i produktspecifikationen

Beskrivelse

Flere forældede og overflødige bestemmelser, der ikke er i overensstemmelse med det nuværende kontrolsystem, er fjernet. Det omfatter bl.a. kravet om visse registre og meddelelser samt henvisninger til de kontrolforanstaltninger, der allerede er planlagt i forbindelse med uddelegeringen af offentlige kontrolopgaver.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ophævelse af gældende sanktioner

Beskrivelse

Bestemmelserne om sanktionsrammen er fjernet, da dette er et spørgsmål, der er reguleret inden for rasmmerne af den offentlige kontrol.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Inddragelse af begrebet »Queijo Serpa« Velho.

Beskrivelse

Inddragelse af begrebet »Queijo Serpa« Velho, som anvendes på oste, der opfylder de angivne parametre og kendetegn, herunder en modningstid på mere end 180 dage, og som har til formål at gøre reklame for disse oste over for forbrugerne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Justering af parametrene for størrelse og vægt

Beskrivelse

Intervallerne for ostenes vægt, diameter og højde er blevet justeret en smule for at tage højde for de naturlige variationer, der forekommer under fremstillingen af disse oste, og for at imødekomme markedets behov uden at ændre produktets sensoriske egenskaber.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Justering af interval for oplagringstemperaturer

Beskrivelse

Kravene til oplagringstemperatur i detailleddet er blevet forenklet, så de stemmer overens med den generelle lovgivning om opbevaring og holdbarhed. Der er fastlagt temperaturintervaller for oplagring af »Queijo Serpa« Velho. Der er indført et temperaturinterval for langtidslagring for at kunne tilpasse udbuddet af produktet hele året uden at ændre dets sensoriske egenskaber.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Dyrefoder

Beskrivelse

Det er nu tilladt at suspendere forbuddet mod brug af mælk fra hundyr, der fodres med ensilagefoder eller andre fermenterede produkter, i tilfælde af dokumenteret mangel på alternative fodertyper. I de senere år er tørkeperioderne blevet mere langvarige, hvilket har begrænset produktionen af korn, hø og halm og dermed øget behovet for at anvende ensilagefoder eller andre fermenterede fodertyper for at sikre dyrenes velfærd.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Regler om hygiejne og oplagring af mælk

Beskrivelse

Reglerne om hygiejne og oplagring af mælk er blevet forenklet for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Fremstillingsproces

Beskrivelse

Der er fremlagt en mere detaljeret beskrivelse af fremstillingsprocessen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Forenkling af teksten om modningsprocessen

Beskrivelse

Afsnittet om modning er blevet forenklet, primært ved at fjerne overflødige gentagelser.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Salgspræsentation

Beskrivelse

Der er indført bestemmelser for salgspræsentationen af oste i portioner for at imødekomme forbrugernes behov uden at gå på kompromis med de sensoriske egenskaber ved »Queijo Serpa«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Råvarer

Beskrivelse

De anvendte råvarer præsenteres mere detaljeret, med vægt på forpligtelsen til at bruge kardonblomsten som koaguleringsmiddel, og det præciseres, at det er muligt at bruge en overfladebehandling for at yde bedre beskyttelse mod skimmel. Sensoriske tests viser, at overfladebehandlingen ikke påvirker skorpens egenskaber, ostens form eller konsistens, ostemassens tekstur og farve, eller produktets smag og aroma.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Hygiejneforanstaltninger under forarbejdningen

Beskrivelse

Der er indført bestemmelser, som understreger vigtigheden af at overholde hygiejnekravene under forarbejdningen i overensstemmelse med gældende lovgivning.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Queijo Serpa«

EU-referencenr.: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Queijo Serpa«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Portugal

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Queijo Serpa« er en modnet ost, der er fremstillet ved langsom afdrypning af ostemassen efter syrning af ren råmælk fra får, ved infusion af kardonblomster (*Cynaracardunculus* L.). Modningstiden for »Queijo Serpa« er mindst 30 dage. Efter 180 dages modning får produktet betegnelsen »Queijo Serpa« Velho.

Produktet fremstår som en kort (flad), regelmæssig cylinder med en buet sideflade, en let buet overside og uden tydeligt markeret kant. Produktets dimensioner spænder, for en vægt mellem 200 g og 2,5 kg, fra 10 cm i diameter og 3 cm i højden til 30 cm i diameter og 8 cm i højden.

»Queijo Serpa« har en solid, velformet, let ru, tynd og smidig skorpe med en diskret stråguI farve. Den bløde konsistens tillader visse variationer. Ostemassen har en tæt og cremet tekstur og mister let sin form, når den skæres. Den har tendens til at løbe, har et cremet udseende med få eller ingen huller, og en cremet hvid til stråguI farve, der bliver mørkere ved kontakt med luft. Smagen er mild og ren og kan undertiden være let skarp. Duften varierer fra mild til let udtalt. Osten har et fedtindhold i tørstoffet på 45-60 % og et vandindhold i den fedtfri del på 61-69 %.

Med hensyn til »Queijo Serpa« Velho bevarer den formen som en kort (flad), regelmæssig cylinder med en let buet sideflade, men oversiden er ikke buet og kan endda være let konkav uden tydeligt markerede kanter. »Queijo Serpa« Velho har fortsat en solid, velformet, tynd og let ru skorpe, som er hård til ekstra hård og med en farve, der spænder fra stråguI til mørk stråguI. Den kan være belagt med farveløs paraffin. Ostemassen har en lukket, halvhård til hård og let smuldrende, tør tekstur, et cremet udseende, få eller ingen huller, og en farve fra lys til mørk stråguI, der bliver mørkere fra kanten og ind mod midten. Smagen er intens, ren og vedvarende og kan undertiden være let skarp. Osten »Queijo Serpa« Velho har et fedtindhold i tørstoffet på 45-60 % og et vandindhold i den fedtfri del på højst 56 %.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle ostens produktionsstadier: koagulering af mælken, formning og modning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område, hvor »Queijo Serpa« produceres, omfatter:

a) alle lokaliteter i kommunerne Mertola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo og Alvito

b) lokaliteterne Colos og Vale de Santiago i kommunen Odemira

c) lokaliteterne São Domingos, Alvalade, Abela og Ermidas do Sado i kommunen Santiago do Cacém

d) lokaliteten Azinheira dos Barros i kommunen Grândola

e) lokaliteten Torrão i kommunen Alcácer do Sal.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område for Queijo Serpa er præget af vidtstrakte sletter med gode forhold for skovbrug og græsning.

Det er en region med middelhavsklima og høje årlige gennemsnitstemperaturer. I mere end en tredjedel af året ligger den maksimale daglige temperatur på over 25 °C. Den årlige nedbør er ujævnt fordelt, med overskydende vand om efteråret og vinteren og markant mangel om sommeren.

Det særlige klima i denne region i det sydlige Portugal, kombineret med en praksis for opdræt af store besætninger (på op til 600 dyr, lange malkeperioder og store afstande mellem malkestationer og mejerier), bidrager til udviklingen af en anden mikroflora i mælken. Kombineret med de traditionelle produktionsteknikker giver dette »Queijo Serpa« de ovenfor beskrevne kendetegn, som adskiller den fra oste fremstillet i andre regioner.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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