C/2025/5172

23.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5172)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Queijo Serpa“

EU-Nr.: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Queijo Serpa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☑ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☑ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Portugal

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung fällt unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des eingetragenen Namens oder der Verwendung des Namens umfasst, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Änderung des Titels des Dokuments

Beschreibung

Der Titel des Dokuments wurde von „Erzeugungsvorschriften“ in „Produktspezifikation“ geändert, um das Dokument mit den EU-Verordnungen in Einklang zu bringen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Bezeichnung

Zulassung von Verarbeitungsbetrieben

Beschreibung

Die Zulassung von Verarbeitungsbetrieben hängt nun von den zuständigen Gesundheitsbehörden und nicht mehr von der Erzeugergruppierung ab.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Berichtigung hinsichtlich des geografischen Gebiets

Beschreibung

Die Gemeinde Ermidas do Sado des Kreises Santiago do Cacém war versehentlich ausgelassen worden. Dies wurde berichtigt. Die Gemeinde war schon immer Teil des geografischen Gebiets. Das geografische Gebiet bleibt unverändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Aufnahme einer Verpflichtung zur Anbringung einer Kaseinmarke

Beschreibung

Die Verwendung einer Kaseinmarke wird verbindlich vorgeschrieben, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern, d. h. einen besseren Nachweis dafür zu erbringen, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt. Dies steht im Einklang mit Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) 2024/1143.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Streichung gewisser Bestimmungen, die nicht Teil der Produktspezifikation sein sollten

Beschreibung

Einige veraltete, überflüssige Bestimmungen, die nicht mehr dem derzeitigen Kontrollsystem entsprechen, werden gestrichen, darunter die Anforderung bestimmter Aufzeichnungen und Meldungen sowie der Verweis auf Kontrollen, die bereits Gegenstand der Übertragung von Aufgaben der amtlichen Kontrolle sind.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Streichung der anwendbaren Sanktionen

Beschreibung

Die Bestimmungen zum Sanktionsrahmen werden gestrichen, da Sanktionen im Rahmen der amtlichen Kontrollen geregelt werden.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Aufnahme der Bezeichnung „Queijo Serpa“ *Velho* (alt)

Beschreibung

Es wird die Bezeichnung „Queijo Serpa“ *Velho* aufgenommen. Sie gilt für Käse, der bestimmte Parameter und Eigenschaften erfüllt, darunter eine Reifezeit von mehr als 180 Tagen, und soll dazu beitragen, diesen Käse bei den Verbrauchern bekannter zu machen.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Anpassung der Parameter in Bezug auf Größe und Gewicht

Beschreibung

Die Bereiche, innerhalb derer das Gewicht, der Durchmesser und die Höhe des Käses variieren dürfen, werden geringfügig angepasst, um den natürlichen Schwankungen bei der Erzeugung dieses Käses Rechnung zu tragen und den Marktanforderungen gerecht zu werden. Die sensorischen Eigenschaften des Käses bleiben dabei unverändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Änderungen in Bezug auf die Temperaturbereiche für die Lagerung

Beschreibung

Die Anforderungen an die Lagertemperatur in Einzelhandelsgeschäften werden im Einklang mit den allgemeinen Rechtsvorschriften über Lagerung und Haltbarkeit vereinfacht. Für die Lagerung von „Queijo Serpa“ *Velho* werden Temperaturbereiche festgelegt. Es wird ein Temperaturbereich für die Langzeitlagerung aufgenommen, der es ermöglicht, die Versorgung mit dem Erzeugnis während des gesamten Jahres zu regulieren, ohne dass dessen sensorische Eigenschaften beeinträchtigt werden.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Tierfutter

Beschreibung

Es wird die Möglichkeit eingeführt, das Verbot der Verwendung von Milch von Tieren, die mit Silagefutter oder anderen fermentierten Erzeugnissen gefüttert werden, auszusetzen, wenn ein offensichtlicher Mangel an anderen Arten von Futtermitteln besteht. In den letzten Jahren gab es längere Dürreperioden, in denen die Erzeugung von Getreide, Heu und Stroh eingeschränkt war, wodurch sich die Notwendigkeit erhöhte, auf Silagefutter oder andere fermentierte Erzeugnisse zurückzugreifen, um die Tiere zu füttern und ihr Wohlergehen zu gewährleisten.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Hygiene- und Lagerungsvorschriften für die Milch

Beschreibung

Die Hygiene- und Lagerungsvorschriften für die Milch werden vereinfacht, um die Produktspezifikation mit den geltenden Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Erzeugungsverfahren

Beschreibung

Das Erzeugungsverfahren wird detaillierter beschrieben.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Vereinfachung des Textes über die Reifung

Beschreibung

Der Text über die Reifung wird vereinfacht, unter anderem durch die Streichung von Wiederholungen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Handelsaufmachung

Beschreibung

Es werden Bestimmungen zur Handelsaufmachung von vorgeschnittenem Käse aufgenommen, um den Bedürfnissen der Verbraucher gerecht zu werden, ohne dass die sensorischen Eigenschaften von „Queijo Serpa“ beeinträchtigt werden.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Rohstoffe

Beschreibung

Die verwendeten Rohstoffe werden dahingehend genauer beschrieben, dass Kardonenblüten als Gerinnungsmittel zu verwenden sind und dass zum besseren Schutz vor Schimmel eine Beschichtung verwendet werden darf. Die Ergebnisse der sensorischen Prüfung zeigen, dass die Beschichtung die Eigenschaften der Rinde, die Form und Konsistenz des Käses, die Textur und die Farbe des Käseteigs sowie den Geschmack und Geruch des Erzeugnisses nicht verändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Hygiene während der Verarbeitung

Beschreibung

Es werden Bestimmungen aufgenommen, die der Notwendigkeit der Einhaltung der Hygienevorschriften während der Verarbeitung in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften größere Bedeutung beimessen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Queijo Serpa“

EU-Nr.: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Name(n)**

„Queijo Serpa“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Portugal

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Queijo Serpa ist ein gereifter Käse, hergestellt durch langsames Abtropfen des Käsebruchs, nachdem die reine Schafrohmilch mit einem Kardonenblüten-Aufguss (*Cynara cardunculus* L.) zur Gerinnung gebracht wurde. Queijo Serpa muss mindestens 30 Tage lang reifen. Dauert der Reifeprozess länger als 180 Tage, erhält die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queijo Serpa" den Zusatz „*Velho*" (alt).

„Queijo Serpa" weist folgende Form auf: flache zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, seitlich ausgebaucht und an der Oberseite leicht aufgewölbt, ohne klare Kanten. Das Gewicht variiert zwischen 200 g und 2,5 kg, was Käse mit einem Durchmesser zwischen 10 cm und 30 cm und einer Höhe zwischen 3 cm und 8 cm entspricht.

Queijo Serpa hat eine volle, gut entwickelte, leicht raue, dünne, verformbare Rinde von hell strohgelber Farbe. Seine verformbare Konsistenz lässt gewisse Schwankungen zu. Der Käseteig hat eine geschlossene, butterähnliche Struktur und verformt sich beim Schneiden leicht. Er ist cremig, mit einem geschmeidigen Aussehen und wenigen oder keinen Löchern. Er ist von gelblich-weißer oder strohgelber Farbe, wobei sich die Färbung bei Kontakt mit der Luft entwickelt. Er weist einen milden, reinen und unter Umständen leicht pikanten Geschmack auf. Sein Geruch reicht von mild bis mäßig stark. Der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt zwischen 45 % und 60 % und der Wassergehalt der fettfreien Käsemasse zwischen 61 % und 69 %.

Queijo Serpa *Velho* weist folgende Form auf: flache zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, unwesentlich seitlich ausgebaucht, Oberseite nicht aufgewölbt oder leicht konkav, keine klaren Kanten. Queijo Serpa *Velho* hat eine volle, gut entwickelte, leicht raue, dünne, harte oder extra harte Rinde von strohgelber bis dunkelstrohgelber Farbe. Er kann mit farblosem Paraffin beschichtet sein. Der Käseteig hat eine geschlossene, halbharte bis harte Struktur, ist trocken und leicht brüchig, hat ein geschmeidiges Aussehen mit wenigen oder keinen Löchern und ist von hell strohgelber bis dunkel strohgelber Farbe, wobei sich die Färbung von der Außenseite zur Mitte hin entwickelt. Der Geschmack ist intensiv, rein und langanhaltend und unter Umständen leicht pikant. Queijo Serpa *Velho* hat einen Fettgehalt in der Trockenmasse von 45 % bis 60 % und einen Wassergehalt der fettfreien Käsemasse ≤ 56 %.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte des Käses: Gerinnung der Milch, Formung und Reifung.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet für „Queijo Serpa" umfasst:

a) alle Gemeinden in den Kreisen Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo und Alvito;

b) die Gemeinden Colos und Vale de Santiago des Kreises Odemira;

c) die Gemeinden São Domingos, Alvalade, Abela und Ermidas do Sado des Kreises Santiago do Cacém;

d) die Gemeinde Azinheira dos Barros des Kreises Grândola;

e) die Gemeinde Torrão des Kreises Alcácer do Sal.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet für Queijo Serpa zeichnet sich durch ausgedehnte Ebenen aus, die hervorragende Bedingungen für Forst- und Weidewirtschaft bieten.

Es handelt sich um eine Region mit mediterranem Klima, das durch hohe Jahresdurchschnittstemperaturen gekennzeichnet ist. Tage mit einer Höchsttemperatur über 25 °C machen mehr als ein Drittel des Jahres aus. Die jährliche Niederschlagsmenge ist ungleichmäßig verteilt, mit einem Überschuss an Wasser im Herbst und Winter und einem deutlichen Mangel im Sommer.

Das sehr spezifische Klima dieser Region im Süden Portugals trägt zusammen mit den Tierhaltungspraktiken (bis zu 600 Tiere, lange Melkzeiten und große Entfernungen zwischen den Melkgebieten und den Käsereien) zu einer besonderen Mikroflora in der Milch bei, die in Verbindung mit den seit Jahrhunderten angewandten Erzeugungstechniken „Queijo Serpa“ die oben beschriebenen Eigenschaften verleiht und ihn von Käse aus anderen Regionen unterscheidet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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