Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5172

23.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5172)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Queijo Serpa»

Αριθμός αναφοράς της ΕΕ: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Queijo Serpa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Πορτογαλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

DGADR — Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης διότι δεν περιλαμβάνει αλλαγή της καταχωρισμένης ονομασίας ή της χρήσης της, δεν ενέχει κίνδυνο αλλοίωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν επιφέρει επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αλλαγή στον τίτλο του εγγράφου

Περιγραφή

Ο τίτλος του εγγράφου αλλάζει από «κανόνες παραγωγής» σε «προδιαγραφές προϊόντος», ώστε να ευθυγραμμιστεί το έγγραφο με τους κανονισμούς της ΕΕ.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Τίτλος

Αδειοδότηση μονάδων μεταποίησης

Περιγραφή

Η αδειοδότηση των μονάδων μεταποίησης εξαρτάται πλέον από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές και όχι από την ομάδα παραγωγών.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διόρθωση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Το δημοτικό διαμέρισμα Ermidas do Sado του δήμου Santiago do Cacém παραλείφθηκε εκ παραδρομής. Αυτό το σφάλμα διορθώνεται. Αποτελούσε ανέκαθεν μέρος της γεωγραφικής περιοχής. Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη υποχρέωσης τοποθέτησης πλάκας καζεΐνης

Περιγραφή

Η χρήση πλάκας καζεΐνης καθίσταται υποχρεωτική προκειμένου να βελτιωθεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, καθιστώντας δυνατή την παροχή καλύτερων αποδεικτικών στοιχείων ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή ορισμένων διατάξεων που δεν θα πρέπει να αποτελούν μέρος των προδιαγραφών προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφονται ορισμένες παρωχημένες, περιττές διατάξεις που δεν αντιστοιχούν στο ισχύον σύστημα ελέγχου, συμπεριλαμβανομένης της απαίτησης για ορισμένα αρχεία και ορισμένες κοινοποιήσεις και της αναφοράς σε ελέγχους που καλύπτονται ήδη από την ανάθεση καθηκόντων επίσημων ελέγχων.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή των εφαρμοστέων κυρώσεων

Περιγραφή

Οι διατάξεις που αφορούν το πλαίσιο κυρώσεων απαλείφονται, καθώς πρόκειται για ζήτημα που ρυθμίζεται στο πλαίσιο των επίσημων ελέγχων.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη της εκδοχής του «Queijo Serpa» *Velho* (ώριμο)

Περιγραφή

Προστίθεται η εκδοχή του «Queijo Serpa» *Velho*. Ισχύει για τα τυριά που πληρούν τις παραμέτρους και τα χαρακτηριστικά που έχουν καθοριστεί, συμπεριλαμβανομένης της ωρίμασης για περισσότερες από 180 ημέρες, και προορίζεται να συμβάλει στην προώθηση των εν λόγω τυριών στους καταναλωτές.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσαρμογή των παραμέτρων σχετικά με το μέγεθος και το βάρος

Περιγραφή

Γίνονται μικρές προσαρμογές στο εύρος εντός του οποίου μπορεί να ποικίλλει το βάρος, η διάμετρος και το ύψος του τυριού, προκειμένου να αναγνωριστούν οι φυσικές διακυμάνσεις που προκύπτουν κατά την παρασκευή του τυριού αυτού και να καλυφθούν οι ανάγκες της αγοράς χωρίς να μεταβληθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αλλαγές όσον αφορά το εύρος θερμοκρασίας για την αποθήκευση

Περιγραφή

Οι απαιτήσεις σχετικά με τη θερμοκρασία αποθήκευσης στα καταστήματα λιανικής πώλησης απλουστεύεται, σύμφωνα με τη γενική νομοθεσία για την αποθήκευση και τη διάρκεια ζωής. Καθορίζεται εύρος θερμοκρασίας για την αποθήκευση του «Queijo Serpa» *Velho*. Προστίθεται εύρος θερμοκρασιών για αποθήκευση μακράς διάρκειας, το οποίο καθιστά δυνατή τη ρύθμιση της προσφοράς του προϊόντος καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, χωρίς να επηρεάζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ζωοτροφές

Περιγραφή

Εισάγεται η δυνατότητα αναστολής της απαγόρευσης της χρήσης γάλακτος από θηλυκά ζώα που τρέφονται με ενσιρωμένες χορτονομές ή άλλα προϊόντα ζύμωσης σε περίπτωση έκδηλης έλλειψης άλλων ειδών ζωοτροφών. Πράγματι, τα τελευταία χρόνια, σημειώνονται μεγαλύτερες περίοδοι ξηρασίας, με αποτέλεσμα να περιορίζεται η παραγωγή σιτηρών, σανού και άχυρου και, ως εκ τούτου, να αυξάνεται η ανάγκη επιλογής ενσιρωμένων χορτονομών ή άλλων προϊόντων ζύμωσης για την παροχή ζωοτροφών στα ζώα και τη διασφάλιση της καλής διαβίωσής τους.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κανόνες υγιεινής και αποθήκευσης του γάλακτος

Περιγραφή

Οι κανόνες υγιεινής και αποθήκευσης για το γάλα απλουστεύονται προκειμένου οι προδιαγραφές προϊόντος να ευθυγραμμιστούν με την ισχύουσα νομοθεσία.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διαδικασία παραγωγής

Περιγραφή

Παρέχεται λεπτομερέστερη περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απλούστευση του κειμένου σχετικά με την τελειοποίηση και την ωρίμαση

Περιγραφή

Το κείμενο σχετικά με την τελειοποίηση και την ωρίμαση απλουστεύεται, μεταξύ άλλων με τη απαλοιφή επαναλαμβανόμενων πληροφοριών.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εμπορική παρουσίαση

Περιγραφή

Περιλαμβάνονται διατάξεις σχετικά με την εμπορική παρουσίαση των προτεμαχισμένων τυριών, ώστε να ικανοποιούνται οι ανάγκες των καταναλωτών χωρίς να υπονομεύονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Queijo Serpa».

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Πρώτες ύλες

Περιγραφή

Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες περιγράφονται λεπτομερέστερα, με τη διευκρίνιση ότι η αγριοαγκινάρα πρέπει να χρησιμοποιείται ως παράγοντας πήξης και ότι η επικάλυψη μπορεί να χρησιμοποιείται για την καλύτερη προστασία από τη μούχλα. Τα αποτελέσματα των οργανοληπτικών δοκιμών δείχνουν ότι η επικάλυψη δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά της κρούστας, το σχήμα και τη σύσταση του τυριού, την υφή και το χρώμα της μάζας ούτε τη γεύση και την οσμή του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Υγιεινή κατά τη μεταποίηση

Περιγραφή

Προστίθενται διατάξεις που δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στην ανάγκη τήρησης των κανόνων υγιεινής κατά τη μεταποίηση, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Queijo Serpa»

Αριθμός αναφοράς της ΕΕ: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Queijo Serpa»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Πορτογαλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το Queijo Serpa είναι ωριμασμένο τυρί που λαμβάνεται με αργή αποστράγγιση του τυροπήγματος, μετά από πήξη μη αλλοιωμένου ακατέργαστου γάλακτος προβατίνας με τη χρήση εκχυλίσματος αγριοαγκινάρας (*Cynara cardunculus* L.). Το Queijo Serpa έχει ελάχιστη περίοδο ωρίμασης 30 ημερών. Όταν ωριμάζει για περισσότερες από 180 ημέρες, χαρακτηρίζεται ως Queijo Serpa *Velho* (ώριμο).

Πρόκειται για χαμηλό (επίπεδο), ομοιόμορφο κύλινδρο με εξογκωμένες πλευρές, ελαφρώς κυρτό επάνω μέρος και χωρίς καθορισμένες ακμές. Το μέγεθός του κυμαίνεται μεταξύ 200 g και 2,5 kg, το οποίο αντιστοιχεί σε τυριά μεταξύ διαμέτρου 10 cm και ύψους 3 cm και διαμέτρου 30 cm και ύψους 8 cm.

Το Queijo Serpa έχει γεμάτη, καλά ανεπτυγμένη, ελαφρώς τραχιά, λεπτή και εύκαμπτη κρούστα με απαλό αχυροκίτρινο χρώμα. Η εύκαμπτη σύστασή του καθιστά δυνατή τη διακύμανση έως έναν βαθμό. Η μάζα έχει συμπαγή, βουτυρώδη υφή και παραμορφώνεται εύκολα όταν κόβεται. Μπορεί να επαλειφθεί, είναι παχύρρευστο στην όψη, με λίγες ή καθόλου οπές και χρώμα λευκοκίτρινο ή αχυροκίτρινο, που σκουραίνει αφού έρθει σε επαφή με τον αέρα. Έχει ήπια, καθαρή γεύση και μπορεί να είναι ελαφρώς πικάντικο. Έχει ήπια έως ελαφρώς έντονη οσμή. Το τυρί έχει περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού από 45 % έως 60 % και υγρασία επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους από 61 % έως 69 %.

Όταν διατίθεται ως Queijo Serpa *Velho*, έχει επίσης σχήμα χαμηλού (επίπεδου), ομοιόμορφου κυλίνδρου με ελαφρώς εξογκωμένες πλευρές, αλλά η άνω επιφάνειά του είτε δεν έχει εξόγκωση είτε είναι ελαφρώς κοίλη, χωρίς καθορισμένες ακμές. Το Queijo Serpa *Velho* εξακολουθεί να έχει γεμάτη, καλά ανεπτυγμένη, ελαφρώς τραχιά, λεπτή κρούστα, αλλά είναι σκληρή ή εξαιρετικά σκληρή και έχει αχυροκίτρινο έως σκούρο αχυροκίτρινο χρώμα. Μπορεί να είναι επικαλυμμένο με άχρωμη παραφίνη. Η μάζα έχει συμπαγή, ημίσκληρη έως σκληρή υφή, είναι ξηρή και ελαφρώς εύθρυπτη, είναι παχύρρευστη στην όψη, με λίγες ή καθόλου οπές και χρώμα απαλό έως σκούρο αχυροκίτρινο, που σκουραίνει από τις εξωτερικές πλευρές προς το κέντρο. Η γεύση είναι έντονη, καθαρή και επίμονη και μπορεί να είναι ελαφρώς πικάντικη. Το Queijo Serpa *Velho* έχει περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού από 45 % έως 60 % και υγρασία επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους ≤ 56 %.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη).*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του τυριού: πήξη του γάλακτος, μορφοποίηση και τελειοποίηση/ωρίμαση.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή του «Queijo Serpa» καλύπτει:

α) όλα τα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo και Alvito·

β) τα δημοτικά διαμερίσματα Colos και Vale de Santiago στον δήμο Odemira·

γ) τα δημοτικά διαμερίσματα São Domingos, Alvalade, Abela και Ermidas do Sado στον δήμο Santiago do Cacém·

δ) το δημοτικό διαμέρισμα Azinheira dos Barros στον δήμο Grândola·

ε) το δημοτικό διαμέρισμα Torrão στον δήμο Alcácer do Sal.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή του Queijo Serpa χαρακτηρίζεται από εκτεταμένες πεδιάδες με εξαιρετικές συνθήκες δασοκομίας και βόσκησης.

Πρόκειται για περιοχή με μεσογειακό κλίμα, που χαρακτηρίζεται από υψηλές μέσες ετήσιες θερμοκρασίες. Οι ημέρες με μέγιστη θερμοκρασία άνω των 25 °C αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το ένα τρίτο του έτους. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις είναι ανεπαρκώς κατανεμημένες, με αποτέλεσμα να εμφανίζεται πλεόνασμα νερού το φθινόπωρο και τον χειμώνα και σημαντική έλλειψη το καλοκαίρι.

Οι πολύ ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες αυτής της νότιας περιοχής της Πορτογαλίας και οι κτηνοτροφικές πρακτικές (έως 600 ζώα, με μακρές περιόδους άμελξης και μεγάλες αποστάσεις μεταξύ των χώρων άμελξης και των τυροκομείων) συμβάλλουν στην ανάπτυξη διαφορετικής μικροχλωρίδας στο γάλα, η οποία, σε συνδυασμό με τις μακραίωνες τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του εν λόγω προϊόντος, προσδίδει στο «Queijo Serpa» τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω, διαφοροποιώντας το από τα τυριά που παράγονται σε άλλες περιοχές.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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