C/2025/5172

23.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5172)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Queijo Serpa»

Número de referencia UE: PDO-PT-0260-AM01 de 4.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Queijo Serpa»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Portugal

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

DGADR – *Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural* [Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural]

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación se considera una modificación normal porque no incluye un cambio del nombre registrado o del uso de ese nombre, no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica y no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del título del documento

Descripción

El título del documento deja de ser «Normas de producción» y se convierte en «Pliego de condiciones» para adecuarlo a la normativa de la UE.

☐ La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Autorización de las plantas de transformación

Descripción

La autorización de las plantas de transformación depende ahora de las autoridades sanitarias competentes, y no de la agrupación de productores.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de la zona geográfica

Descripción

La parroquia de Ermidas do Sado en el municipio de Santiago do Cacém se había omitido por error. Se realiza la corrección correspondiente, puesto que siempre ha formado parte de la zona geográfica. La zona geográfica no se ha modificado.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Incorporación de la obligación de colocar una etiqueta relativa a la caseína

Descripción

El uso de una etiqueta relativa a la caseína pasa a ser obligatorio con el fin de mejorar la trazabilidad del producto, lo que permite aportar mejores pruebas de que el producto es originario de la zona geográfica definida, de conformidad con el artículo 49, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) 2024/1143.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de determinadas disposiciones que no deben formar parte del pliego de condiciones

Descripción

Se suprimen una serie de disposiciones obsoletas y redundantes que no se corresponden con el actual sistema de control, en particular el requisito de efectuar determinados registros y notificaciones, así como la referencia a controles que ya están cubiertos por la delegación de funciones de control oficial.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de las sanciones aplicables

Descripción

Se suprimen las disposiciones relativas al marco sancionador, ya que se trata de una cuestión regulada en el contexto de los controles oficiales.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Inclusión del concepto de «Queijo Serpa» *Velho* (viejo)

Descripción

Se incluye el concepto de «Queijo Serpa» *Velho*, que se aplica a los quesos que cumplen los parámetros y las características especificados, en particular la maduración durante más de 180 días, y tiene por objeto contribuir a la promoción de estos quesos entre los consumidores.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Ajuste de los parámetros relativos al tamaño y al peso

Descripción

Se realizan ligeros ajustes en los intervalos de peso, diámetro y altura del queso a fin de reconocer las variaciones naturales que se producen en la elaboración de este queso y satisfacer las necesidades del mercado sin modificar sus características sensoriales.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Cambios relativos a los intervalos de temperatura para el almacenamiento

Descripción

Se simplifican los requisitos relativos a la temperatura de almacenamiento en los puntos de venta minoristas, en consonancia con la legislación general sobre conservación y vida útil. Se especifican intervalos de temperatura para el almacenamiento del «Queijo Serpa» *Velho*. Se incluye un intervalo de temperaturas para el almacenamiento a largo plazo que permite regular la oferta del producto a lo largo del año sin afectar a sus características sensoriales.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Piensos

Descripción

Se introduce la posibilidad de suspender la prohibición de utilizar leche de hembras alimentadas con forrajes ensilados u otros productos fermentados cuando exista una escasez manifiesta de otros tipos de alimento. De hecho, en los últimos años se han producido períodos de sequía más prolongados, lo cual ha limitado la producción de cereales, heno y paja y, por tanto, ha aumentado la necesidad de recurrir a forrajes ensilados u otros productos fermentados para proporcionar alimento a los animales y garantizar su bienestar.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Normas de higiene y almacenamiento de la leche

Descripción

Se simplifican las normas de higiene y almacenamiento de la leche para adaptar el pliego de condiciones a la legislación vigente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Proceso de producción

Descripción

Se facilita una descripción más detallada del proceso de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Simplificación del texto sobre curado y maduración

Descripción

Se simplifica el texto sobre curado y maduración, en particular suprimiendo la información repetida.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Presentación comercial

Descripción

Se incluyen disposiciones sobre la presentación comercial de los quesos precortados, satisfaciendo así las necesidades de los consumidores sin socavar las características sensoriales del «Queijo Serpa».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Materias primas

Descripción

Se describen con mayor detalle las materias primas utilizadas, precisando que la flor del cardo debe utilizarse como coagulante y que puede aplicarse un recubrimiento para ofrecer una mejor protección contra el moho. Los resultados de las pruebas sensoriales muestran que el recubrimiento no altera las características de la corteza, la forma y consistencia del queso, la textura y el color de la pasta ni el sabor y olor del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Higiene durante la transformación

Descripción

Se añaden disposiciones que hacen mayor hincapié en la necesidad de respetar las normas de higiene durante la transformación, de conformidad con la legislación aplicable.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Queijo Serpa»

Número de referencia UE: PDO-PT-0260-AM01 de 4.7.2025

1. **Nombre(s)**

«Queijo Serpa»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Portugal

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Queijo Serpa» es un queso curado obtenido mediante el desuerado lento de la cuajada, que se produce tras la coagulación de la leche cruda de oveja no adulterada mediante la acción de una infusión de flores de cardo (*Cynara cardunculus* L.). El «Queijo Serpa» tiene un período mínimo de maduración de treinta días. Cuando se madura durante más de 180 días, se designa «Queijo Serpa» *Velho* (viejo).

Se trata de un cilindro corto (plano) y uniforme con los lados abombados y la parte superior ligeramente convexa, sin bordes definidos. Su calibre varía entre 200 g y 2,5 kg, lo que corresponde a quesos de entre 10 y 30 cm de diámetro y entre 3 y 8 cm de altura.

El «Queijo Serpa» presenta una corteza completa, bien desarrollada, ligeramente rugosa, fina y maleable, de color amarillo pajizo claro. Su consistencia maleable permite cierta fluctuación. La pasta tiene una textura densa y mantecosa, y se deforma fácilmente al cortarla. Puede untarse, puesto que presenta un aspecto untuoso, con pocas burbujas o ninguna, y tiene un color blanco amarillento o amarillo pajizo que oscurece al entrar en contacto con el aire. Tiene un sabor suave y limpio, en ocasiones ligeramente picante, y un olor entre suave y ligeramente intenso. El queso tiene un contenido de materia grasa en materia seca del 45 al 60 % y una humedad en los sólidos no grasos del 61 al 69 %.

Cuando se presenta como «Queijo Serpa» *Velho*, mantiene la forma de cilindro corto (plano) y uniforme con los lados ligeramente abombados, pero la parte superior no está abultada o es ligeramente cóncava, sin bordes definidos. El «Queijo Serpa» *Velho* sigue teniendo una corteza completa, bien desarrollada, ligeramente rugosa y fina, pero es dura o muy dura, y tiene un color que oscila del amarillo pajizo al amarillo pajizo oscuro. Puede estar recubierto de parafina incolora. La pasta tiene una textura densa, semidura a dura, seca y ligeramente desmenuzable, de aspecto untuoso, con pocas burbujas o ninguna, y su color oscila del amarillo pajizo pálido al amarillo pajizo oscuro y se vuelve más oscuro desde el exterior hacia el centro. El sabor es intenso, limpio y persistente, y puede ser ligeramente picante. El «Queijo Serpa» *Velho* tiene un contenido de materia grasa en materia seca del 45 al 60 % y una humedad en los sólidos no grasos del 56 % como máximo.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del queso: coagulación de la leche, moldeado y curado/maduración.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona geográfica del «Queijo Serpa» abarca:

a) todas las parroquias de los municipios de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo y Alvito;

b) las parroquias de Colos y Vale de Santiago en el municipio de Odemira;

c) las parroquias de São Domingos, Alvalade, Abela y Ermidas do Sado en el municipio de Santiago do Cacém;

d) la parroquia de Azinheira dos Barros en el municipio de Grândola;

e) la parroquia de Torrão en el municipio de Alcácer do Sal.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La zona geográfica del «Queijo Serpa» se caracteriza por sus extensas llanuras con excelentes condiciones forestales y de pastoreo.

Se trata de una región con un clima mediterráneo, caracterizado por altas temperaturas medias anuales. Los días con una temperatura máxima superior a 25 °C representan más de un tercio del año. Las precipitaciones anuales están distribuidas de manera desigual, con un exceso de agua en otoño e invierno y una marcada escasez en verano.

El clima tan específico de esta región meridional de Portugal y sus prácticas ganaderas (hasta seiscientos animales, con largos períodos de ordeño y grandes distancias entre las zonas de ordeño y las queserías) contribuyen conjuntamente al desarrollo de una microflora específica en la leche, lo que, unido a las antiguas técnicas utilizadas para la elaboración de este producto, confiere al «Queijo Serpa» las características descritas anteriormente, las cuales lo diferencian de los quesos producidos en otras regiones.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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