C/2025/5172

23.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5172)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Queijo Serpa“

ELi viitenumber: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Toote nimetus**

„Queijo Serpa“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Portugal

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraat]

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatus loetakse standardmuudatuseks, sest see ei hõlma muutust registreeritud nimetuses ega nime kasutuses, sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga ja see ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Dokumendi pealkirja muutmine

Kirjeldus

Dokumendi pealkirja on muudetud ja pealkiri „tootmiseeskirjad“ on asendatud pealkirjaga „tootespetsifikaat“, et viia dokument kooskõlla ELi eeskirjadega.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2025/27, 30. oktoober 2024, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pealkiri

Töötlemisettevõtetele tegevusloa andmine

Kirjeldus

Töötlemisettevõtetele tegevusloa andmine sõltub nüüd pädevatest tervishoiuasutustest ja mitte tootjarühmast.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Geograafilist piirkonda käsitlev parandus

Kirjeldus

Ermidas do Sado osavald Santiago do Cacémi vallas oli ekslikult välja jäetud. Viga on nüüd parandatud. See osavald on alati geograafilisse piirkonda kuulunud. Geograafilise piirkonna ulatust ei ole muudetud.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kaseiinimärgi kinnitamise kohustuse lisamine

Kirjeldus

Kaseiinimärgi kasutamine on muudetud kohustuslikuks, et parandada toote jälgitavust, ning see võimaldab esitada paremaid tõendeid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikli 49 lõike 1 punktiga d.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Teatavate sätete, mis ei peaks olema tootespetsifikaadi osa, väljajätmine

Kirjeldus

Mitmed aegunud, tarbetud sätted, mis ei vasta praegusele kontrollisüsteemile, on välja jäetud, sealhulgas teatavate dokumentide ja teavituste nõue, ja viide kontrollimistele, mis on ametlike kontrollidega juba hõlmatud.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kohaldatavate karistuste väljajätmine

Kirjeldus

Karistusraamistikku puudutavad sätted on välja jäetud, sest seda küsimust reguleeritakse ametlike kontrollide raames.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Mõiste „Queijo Serpa“ *Velho* (laagerdunud) lisamine

Kirjeldus

Lisatud on mõiste „Queijo Serpa“ *Velho*. Seda kasutatakse juustude puhul, mis vastavad täpsustatud parameetritele ja omadustele, sealhulgas laagerdumisaeg vähemalt 180 päeva, ja see peaks aitama reklaamida neid juuste tarbijatele.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Suuruse ja kaaluga seotud parameetrite kohandamine

Kirjeldus

Selleks et võtta arvesse loomulikke varieerumisi, mida tuleb selle juustu valmistamisel ette, ja vastata turuvajadustele ilma juustu organoleptilisi omadusi muutmata, on tehtud väikeseid kohandusi vahemikes, mille piires juustu kaal, diameeter ja kõrgus võivad varieeruda.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Ladustamise temperatuurivahemike muutmine

Kirjeldus

Jaemüügikohtade ladustamistemperatuuriga seotud nõudeid on lihtsustatud kooskõlas ladustamist ja säilivusaega käsitlevate üldiste õigusaktidega. Täpsustatud on temperatuurivahemikke toote „Queijo Serpa“ *Velho* ladustamiseks. Lisatud on pikaajalise ladustamise temperatuurivahemik, mis võimaldab reguleerida toote müüki terve aasta vältel, ilma et see mõjutaks selle organoleptilisi omadusi.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Sööt

Kirjeldus

On lisatud võimalus peatada sileeritud sööda või muude kääritatud toodetega söödetud uttede piima kasutamise keeld olukorras, kus muud liiki sööta on ilmselgelt liiga vähe. Viimastel aastatel on tõesti olnud pikemaid põuaperioode, mis on piiranud teraviljade, heina ja põhu tootmist ning suurendanud seega vajadust kasutada loomadele toidu ja heaolu tagamiseks sileeritud sööta või teisi kääritatud tooteid.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Piima hügieeni- ja ladustamiseeskirjad

Kirjeldus

Piima hügieeni- ja ladustamiseeskirju on lihtsustatud, et viia tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate õigusaktidega.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmisprotsess

Kirjeldus

Lisatud on tootmisprotsessi üksikasjalikum kirjeldus.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Küpsemist ja laagerdumist käsitleva teksti lihtsustamine

Kirjeldus

Küpsemist ja laagerdumist käsitlevat teksti on lihtsustatud, muu hulgas on välja jäetud korduv teave.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kaubanduslik esitusviis

Kirjeldus

Lisatud on eeltükeldatud juustude kaubanduslikku esitusviisi puudutavad sätted, millega vastatakse tarbijate vajadustele ilma toote „Queijo Serpa“ organoleptilisi omadusi kahjustamata.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tooraine

Kirjeldus

Kasutatavat toorainet on kirjeldatud üksikasjalikumalt, täpsustades, et kalgendajana tuleb kasutada hispaania artišokki ja paremaks kaitseks hallituse eest võib kasutada rasvaga määrimist. Organoleptilise katse tulemused näitavad, et rasvaga määrimine ei mõjuta kooriku omadusi, juustu kuju ja konsistentsi, juustumassi tekstuuri ja värvi ega toote lõhna ega maitset.

☑ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Hügieen töötlemise ajal

Kirjeldus

Lisatud on sätted, millega rõhutatakse veelgi vajadust järgida töötlemise ajal hügieenieeskirju kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Queijo Serpa“

ELi viitenumber: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Queijo Serpa“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Portugal

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Queijo Serpa on valminud juust, mis saadakse kalgendi aeglasel nõrutamisel pärast puhta lambapiima kalgendamist hispaania artišoki (*Cynara cardunculus* L.) leotise toimel. Toote „Queijo Serpa“ minimaalne laagerdumisperiood on 30 päeva. Kui juustu laagerdatakse rohkem kui 180 päeva, lisatakse sellele märge Queijo Serpa *Velho* (laagerdunud).

Kuju poolest on tegemist lühikese (lameda), ühtlase kujuga silindriga, millel on kumerad küljed, kergelt kumer ülaosa ja ebamääraste piirjoontega servad. Selle suurus on vahemikus 200 grammi ja 2,5 kilogrammi, jäädes mõõtmetelt vastavalt 10 cm diameetri ja 3 cm kõrguse ning 30 cm diameetri ja 8 cm kõrguse vahele.

Tootel „Queijo Serpa“ on täielik, hästi vormunud, kergelt kare, õhuke ja vormitav koorik, mis on kahvatukollast värvi. Vormitava konsistentsi tõttu on see mõnevõrra muutliku kujuga. Juustumassil on suletud, võilaadne tekstuur ja lõikamisel on see kergesti deformeeruv. See võib laiali vajuda, on õlise välimusega, üksikute aukudega või aukudeta, ning see on kollakasvalget kuni õlgkollast värvi, muutudes õhuga kokkupuutel tumedamaks. Tootel on mahe puhas maitse, mis võib olla ka kergelt terav. Sellel on õrn kuni veidi tugevapoolne lõhn. Juustu rasvasisaldus kuivaines on 45–60 % ja niiskussisaldus rasvata kuivaines 61–69 %.

Toote esitlemisel nimetuse „Queijo Serpa“ *Velho* all on selle kuju endiselt lühike (lame) ühtlane silinder kergelt kummis külgedega, kuid ülemine osa ei ole kummis või on kergelt nõgus, ebamääraste servadega. Tootel „Queijo Serpa“ *Velho* on endiselt täielik, hästi vormunud, kergelt kare, õhuke koorik, kuid see on kõva või ülikõva ning õlgkollast kuni tumedat õlgkollast värvi. See võib olla kaetud värvitu parafiiniga. Juustumassil on suletud, poolkõva kuni kõva tekstuur, see on kuiv ja kergelt murenev, õlise välimusega, üksikute aukudega või aukudeta, ning see on kahvatut õlgkollast kuni tumedat õlgkollast värvi, muutudes tumedamaks väljastpoolt keskosa suunas. Maitse on intensiivne, puhas ja püsiv ning võib olla kergelt terav. Queijo Serpa *Velho* rasvasisaldus kuivaines on 45–60 % ja niiskussisaldus rasvata kuivaines ≤ 56 %.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik juustuvalmistamise etapid: piima kalgendamine, vormimine ja küpsemine/laagerdumine.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Toote „Queijo Serpa“ geograafiline piirkond hõlmab:

a) kõik osavallad Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvari, Cuba, Ourique'i, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustreli, Ferreira do Alentejo ja Alvito vallas;

b) Colose ja Vale de Santiago osavald Odemira vallas;

c) São Domingose, Alvalade, Abela jaErmidas do Sado osavald Santiago do Cacémi vallas;

d) Azinheira dos Barrose osavald Grândola vallas;

e) Torrão osavald Alcácer do Sali vallas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Toote „Queijo Serpa“ geograafilisele piirkonnale on iseloomulikud ulatuslikud tasandikud, kus on metsanduseks ja karjatamiseks suurepärased tingimused.

Piirkonnas valitseb vahemereline kliima, mida iseloomustab kõrge aasta keskmine temperatuur. Päevad, mil maksimaalne temperatuur ületab 25 °C, moodustavad aastast enam kui kolmandiku. Aastane sademete hulk jaguneb ebaühtlaselt ning sügisel ja talvel on liiga palju ning suvel selgelt liiga vähe vett.

Selle Lõuna-Portugali piirkonna väga spetsiifiline kliima ja karjakasvatustavad (kuni 600 looma, pikk lüpsiperiood ja suured vahemaad lüpsipiirkonna ja juustukodade vahel) üheskoos mõjutavad piimas erineva mikrofloora teket, mis omakorda koosmõjus selle toote valmistamiseks kasutatud varasemate põlvede tootmistehnikatega annavad tootele „Queijo Serpa“ eelpool kirjeldatud omadused, mis eristavad seda teistes piirkondades toodetud juustudest.

Elektrooniline viide (url) tootespetsifikaadi avaldamisele

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