C/2025/5172

23.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5172)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Queijo Serpa”

EU:n viitenumero: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Queijo Serpa”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Portugali

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto]

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei sisällä muutosta rekisteröidyn tuotteen nimessä tai nimen käytössä, ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Nimi

Asiakirjan nimen muutos

Kuvaus

Asiakirjan nimi ”tuotantosäännöt” on muutettu muotoon ”tuote-eritelmä”, jotta asiakirja voidaan saattaa EU:n asetusten mukaiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nimi

Jalostuslaitosten hyväksyminen

Kuvaus

Jalostuslaitosten hyväksyminen riippuu nyt toimivaltaisista terveysviranomaisista, ei tuottajaryhmästä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Maantieteellisen alueen korjaus

Kuvaus

Ermidas do Sadon piiri Santiago do Cacémin kunnassa oli jäänyt pois erehdyksessä. Virhe on nyt korjattu. Ermidas do Sado on aina kuulunut maantieteelliseen alueeseen. Muutos ei vaikuta maantieteelliseen alueeseen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Kaseiinietiketin kiinnittämisvelvollisuuden lisääminen

Kuvaus

Kaseiinietiketin käytöstä on tehty pakollista tuotteen jäljitettävyyden parantamiseksi, jotta voidaan paremmin osoittaa, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Sellaisten säännösten poistaminen, jotka eivät kuulu tuote-eritelmään

Kuvaus

Useita vanhentuneita ja tarpeettomia säännöksiä, jotka eivät vastaa nykyistä valvontajärjestelmää, on poistettu, mukaan lukien vaatimukset tietyistä asiakirjoista ja ilmoituksista sekä viittaus tarkastuksiin, jotka virallista valvontaa koskevien tehtävien delegointi kattaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Sovellettavien seuraamuksien poistaminen

Kuvaus

Seuraamuskehystä koskevat säännökset on poistettu, koska tätä asiaa säännellään virallisen valvonnan yhteydessä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Käsitteen ”Queijo Serpa” *Velho* (kypsä) lisääminen

Kuvaus

Käsite ”Queijo Serpa” *Velho* on lisätty. Sitä sovelletaan juustoihin, jotka täyttävät määritellyt parametrit ja joilla on määritellyt ominaisuudet, mukaan lukien yli 180 päivän kypsyttäminen, ja sen tarkoituksena on tehdä näitä juustoja tunnetuksi kuluttajien keskuudessa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Kokoon ja painoon liittyvien parametrien muutos

Kuvaus

Juuston painon, halkaisijan ja korkeuden vaihteluväleihin on tehty pieniä muutoksia, jotta voidaan ottaa huomioon juuston valmistuksessa esiintyvät luonnolliset vaihtelut ja vastata markkinoiden tarpeisiin muuttamatta juuston aistinvaraisia ominaisuuksia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Varastointilämpötilan vaihteluvälin muutokset

Kuvaus

Vähittäismyyntipisteiden varastointilämpötilaa koskevia vaatimuksia on yksinkertaistettu varastointia ja säilyvyysaikaa koskevan yleisen lainsäädännön mukaisesti. Queijo Serpa *Velho* -juuston säilytystä varten on määritelty lämpötilan vaihteluvälit. Niihin on sisällytetty pitkäaikaisvarastoinnin lämpötilan vaihteluväli, jonka avulla tuotteen tarjontaa voidaan säännellä koko vuoden ajan vaikuttamatta sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Eläinten rehu

Kuvaus

On esitetty mahdollisuus poistaa väliaikaisesti kielto käyttää maitoa, joka on peräisin säilörehulla tai muilla käymisteitse valmistetuilla tuotteilla ruokituista naaraista, jos muun tyyppisistä rehuista on selvästi pulaa. Viime vuosina on ollut pidempiä kuivuusjaksoja, jotka ovat rajoittaneet viljan, heinän ja olkien tuotantoa ja lisänneet siten tarvetta turvautua säilörehuun tai muihin käymisteitse valmistettuihin tuotteisiin, jotta voitaisiin antaa eläimille rehua ja varmistaa niiden hyvinvointi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Maitoa koskevat hygienia- ja säilytyssäännöt

Kuvaus

Maitoa koskevia hygienia- ja säilytyssääntöjä on yksinkertaistettu, jotta tuote-eritelmä voidaan saattaa voimassa olevan lainsäädännön mukaiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Tuotantoprosessi

Kuvaus

Tuotantoprosessi on kuvattu tarkemmin.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Kypsytystä ja vanhentamista koskevan tekstin yksinkertaistaminen

Kuvaus

Kypsytystä ja vanhentamista koskevaa tekstiä on yksinkertaistettu muun muassa poistamalla toistuvia tietoja.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Kaupallinen esillepano

Kuvaus

Säännöksiä valmiiksi leikattujen juustojen kaupallisesta esillepanosta on lisätty, mikä vastaa kuluttajien tarpeisiin vaarantamatta Queijo Serpa -juuston aistinvaraisia ominaisuuksia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Raaka-aineet

Kuvaus

Käytetyt raaka-aineet on määritelty yksityiskohtaisemmin, ja on täsmennetty, että juoksetteena on käytettävä isoartisokan kukkia ja että päällystettä voidaan käyttää suojaamaan tuotetta paremmin homeelta. Aistinvaraisen testauksen tulokset osoittavat, että päällyste ei muuta kuoren ominaisuuksia, juuston muotoa ja koostumusta, sisuksen rakennetta ja väriä eikä tuotteen makua ja hajua.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimi

Hygienia jalostamisen aikana

Kuvaus

On lisätty säännöksiä, joissa korostetaan enemmän tarvetta noudattaa hygieniasääntöjä jalostamisen aikana, sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Queijo Serpa”

EU:n viitenumero: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Nimi/nimet**

”Queijo Serpa”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Portugali

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Queijo Serpa” on kypsytetty juusto, joka valmistetaan valuttamalla hitaasti isoartisokalla (*Cynara cardunculus* L.) juoksetettua lampaista lypsettyä raakamaitoa. Queijo Serpa -juuston kypsytysaika on vähintään 30 päivää. Kun sitä kypsytetään yli 180 päivää, se nimetään Queijo Serpa *Velho* -juustoksi (kypsä).

Se on ulkomuodoltaan matala, litteä ja säännöllinen reunoiltaan pullistunut lieriö, jonka yläpinta on hieman kupera ja jossa ei ole selvästi erottuvia särmiä. Sen koko vaihtelee 200 g:n ja 2,5 kg:n välillä, mikä vastaa halkaisijaltaan 10 cm:n ja korkeudeltaan 3 cm:n sekä halkaisijaltaan 30 cm:n ja korkeudeltaan 8 cm:n välillä olevia juustoja.

Queijo Serpa -juustossa on sen kokonaan peittävä, hyvin kehittynyt kuori, joka on ohut, taipuisa ja hieman rosoinen ja väriltään vaalean oljenkeltainen. Sen taipuisa koostumus mahdollistaa jonkin verran vaihtelua. Sisuksen rakenne on tiivis ja voimainen, ja sen muoto muuttuu helposti leikattaessa. Se voi levitä, sen ulkonäkö on öljymäinen, siinä on vähän tai ei lainkaan koloja, ja se on väriltään kellanvalkoinen tai oljenkeltainen ja tummenee joutuessaan kosketuksiin ilman kanssa. Sen maku on mieto ja puhdas ja mahdollisesti hieman pistävä. Sen tuoksu vaihtelee miedosta maltillisen voimakkaaseen. Juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on 45–60 %, ja sen rasvattoman kuiva-aineen kosteus on 61–69 %.

Kun kyseessä on Queijo Serpa *Velho* -juusto, sen muoto on edelleen matala, litteä ja reunoiltaan hieman pullistunut säännöllinen lieriö, mutta sen yläpinta joko ei ole pullistunut tai se on hieman kovera, eikä siinä ole selvästi erottuvia särmiä. Queijo Serpa *Velho* -juustossa on myös sen kokonaan peittävä, hyvin kehittynyt kuori, joka on ohut ja hieman rosoinen mutta kova tai erittäin kova, ja sen väri vaihtelee oljenkeltaisesta tummaan oljenkeltaiseen. Se saattaa olla päällystetty värittömällä parafiinilla. Sisuksen rakenne on tiivis ja puolikova tai kova, kuiva ja hieman mureneva, sen ulkonäkö on öljymäinen, siinä on vähän tai ei lainkaan koloja, ja sen väri vaihtelee vaalean oljenkeltaisesta tummaan oljenkeltaiseen ja tummenee keskustaa kohti. Maku on voimakas, puhdas ja viipyilevä ja mahdollisesti hieman pistävä. Queijo Serpa *Velho* -juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on 45–60 % ja sen rasvattoman kuiva-aineen kosteus on ≤ 56 %.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki juuston valmistusvaiheet: maidon juoksettaminen, muottiin laittaminen ja kypsyttäminen/vanhentaminen.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Queijo Serpa -juuston maantieteellinen alue kattaa:

a) kaikki piirit seuraavissa kunnissa: Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo ja Alvito

b) Colosin ja Vale de Santiagon piirit Odemiran kunnassa

c) São Domingosin, Alvaladen, Abelan ja Ermidas do Sadon piirit Santiago do Cacémin kunnassa

d) Azinheira dos Barrosin piirin Grândolan kunnassa

e) Torrãon piirin Alcácer do Salin kunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Queijo Serpa -juuston maantieteelliselle alueelle ovat ominaisia laajat tasangot, joilla on erinomaiset olosuhteet metsätaloudelle ja laiduntamiselle.

Alueella vallitsee Välimeren ilmasto, jolle ovat ominaisia korkeat vuotuiset keskilämpötilat. Yli kolmannes vuodesta koostuu päivistä, joiden ylin lämpötila on yli 25 °C. Vuotuinen sademäärä jakautuu epätasaisesti niin, että syksyllä ja talvella vettä on liikaa ja kesällä siitä on huomattava pula.

Tämän eteläisen Portugalin alueen hyvin erityinen ilmasto ja karjanhoitokäytännöt (jopa 600 eläintä, pitkät lypsyajat ja pitkät etäisyydet lypsyalueiden ja juustomeijerien välillä) edistävät erilaisten mikrofloorien kehittymistä maidossa, mikä yhdessä tämän tuotteen valmistuksessa käytettyjen vanhojen menetelmien kanssa antaa Queijo Serpa -juustolle edellä kuvatut ominaisuudet ja erottaa sen muilla alueilla tuotetuista juustoista.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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