C/2025/5172

23.9.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5172)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

Article 24 du règlement (UE) 2024/1143

«Queijo Serpa»

Numéro de référence UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Queijo Serpa»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Portugal

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification est considérée comme une modification standard car elle n'inclut pas de changement dans la dénomination enregistrée ou dans son utilisation, ne risque pas d'annuler le lien avec l'aire géographique et n'entraîne pas de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification du titre du document

Description

Le titre du document a été modifié de «Règles de production» en «Cahier des charges» afin de mettre le document en conformité avec la réglementation de l'UE.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Intitulé

Agrément des unités de transformation

Description

L'agrément des unités de transformation dépend désormais des autorités sanitaires compétentes et non du groupement de producteurs.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Correction de l'aire géographique

Description

La localité d'Ermidas do Sado, dans la municipalité de Santiago do Cacém, qui a toujours fait partie de l'aire géographique, avait été omise par erreur. Cela a été corrigé. L'aire géographique reste inchangée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout de l'obligation d'apposer une marque en caséine.

Description

L'utilisation d'une marque de caséine a été rendue obligatoire afin d'améliorer la traçabilité du produit et de permettre ainsi de prouver de façon plus certaine que le produit est originaire de l'aire géographique délimitée, conformément à l'article 49, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) 2024/1143.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de certaines dispositions qui n'ont pas leur place dans le cahier des charges

Description

Plusieurs dispositions obsolètes et redondantes qui ne sont pas conformes au système de contrôle actuel ont été supprimées; il s'agit notamment de l'exigence relative à certains registres et notifications, ainsi que la référence à des actions de contrôle déjà prévues dans le cadre de la délégation de tâches de contrôle officiel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression des sanctions applicables

Description

Les dispositions relatives au cadre de sanctions ont été supprimées car il s'agit d'une question réglementée dans le cadre des contrôles officiels.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Inclusion du concept de «Queijo Serpa» Velho.

Description

Inclusion du concept de «Queijo Serpa» Velho, qui s'applique aux fromages respectant les paramètres et caractéristiques spécifiés, y compris une durée d'affinage supérieure à 180 jours, et vise à contribuer à la promotion de ces fromages auprès du consommateur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajustement des paramètres relatifs à la taille et au poids

Description

De légers ajustements ont été apportés aux fourchettes dans lesquelles peuvent se situer le poids, le diamètre et la hauteur des fromages, afin de tenir compte des variations naturelles qui se produisent lors de la fabrication de ces fromages et de répondre aux besoins du marché sans modifier les caractéristiques sensorielles du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajustement de la plage des températures d'entreposage

Description

Les exigences relatives à la température d'entreposage dans les points de vente au détail ont été simplifiées, conformément à la législation générale en matière d'entreposage et de durée de conservation. Des plages de température ont été spécifiées pour l'entreposage du «Queijo Serpa» Velho. Une plage de température a été introduite pour l'entreposage à long terme, afin qu'il soit possible de moduler l'approvisionnement du produit tout au long de l'année sans en altérer les caractéristiques sensorielles.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Alimentation des animaux

Description

Il est désormais autorisé de suspendre l'interdiction d'utiliser du lait provenant de femelles nourries avec des fourrages ensilés ou d'autres produits fermentés en cas de pénurie manifeste d'autres types d'aliments pour animaux. Ces dernières années, les périodes de sécheresse se sont en effet étendues sur de plus longues périodes, ce qui a restreint la production de céréales, de foin et de paille et, dès lors, accru la nécessité de recourir à des fourrages ensilés ou à d'autres produits fermentés pour nourrir les animaux et assurer leur bien-être.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Règles en matière d'hygiène et d'entreposage du lait

Description

Les règles en matière d'hygiène et d'entreposage du lait ont été simplifiées afin de mettre le cahier des charges en conformité avec la législation en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Processus de fabrication

Description

Une description plus détaillée du processus de fabrication a été fournie.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Simplification de la rubrique relative à l'affinage et à la maturation

Description

La rubrique relative à l'affinage et à la maturation a été simplifiée, notamment en supprimant les répétitions.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Présentation commerciale

Description

Des dispositions ont été introduites en ce qui concerne la présentation commerciale des fromages en portions, afin de répondre aux besoins des consommateurs sans compromettre les caractéristiques sensorielles du «Queijo Serpa».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Matières premières

Description

Les matières premières utilisées ont été présentées plus en détail, en insistant sur l'obligation d'utiliser la fleur de chardon comme agent coagulant et en précisant qu'il est possible d'utiliser un enrobage pour offrir une meilleure protection contre les moisissures. Les résultats des tests sensoriels montrent que l'enrobage ne modifie pas les caractéristiques de la croûte, la forme et la consistance du fromage, la texture et la couleur de la pâte ou la saveur et la senteur du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mesures d'hygiène pendant la transformation

Description

Des dispositions ont été ajoutées pour mettre davantage l'accent sur la nécessité de respecter des règles d'hygiène pendant la transformation, conformément à la législation applicable.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Queijo Serpa»

Numéro de référence UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Queijo Serpa»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Portugal

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Queijo Serpa» est un fromage affiné obtenu par égouttage lent du caillé, après emprésurage de lait de brebis cru et pur par l'action d'une infusion de fleurs de cardon (*Cynaracardunculus* L.). La durée minimale de maturation du «Queijo Serpa» est de 30 jours. Au-delà de 180 jours de maturation, le produit est désigné sous l'appellation de «Queijo Serpa» Velho.

Le produit a l'aspect d'un cylindre court (aplati), de forme régulière, qui présente un renflement latéral, une surface supérieure légèrement bombée et aucun bord défini. Pour un poids compris entre 200 g et 2,5 kg, il affiche des dimensions allant respectivement de 10 cm de diamètre et 3 cm de hauteur à 30 cm de diamètre et 8 cm de hauteur.

Le «Queijo Serpa» possède une croûte pleine, bien formée, légèrement rugueuse, fine et malléable, dont la couleur est un discret jaune paille. Sa consistance malléable permet certaines variations. La pâte, qui présente une texture fermée et onctueuse, se déforme aisément à la coupe. Susceptible de couler, elle a un aspect onctueux, ne contient que peu d'yeux, voire pas du tout, et présente une teinte d'un blanc crème ou jaune paille qui s'assombrit au contact de l'air. La saveur, douce et franche, peut présenter un léger piquant. La senteur varie du doux au légèrement prononcé. Il présente une teneur en matière grasse de 45 à 60 % sur extrait sec et une teneur en humidité dans la fraction non grasse comprise entre 61 et 69 %.

Quant au «Queijo Serpa» Velho, il conserve l'aspect d'un cylindre court (aplati), de forme régulière et assorti d'un léger renflement latéral, mais sa surface supérieure n'est pas bombée et peut même être légèrement concave, sans bords définis. Le «Queijo Serpa» Velho possède toujours une croûte pleine, bien formée, fine et légèrement rugueuse, mais elle est dure ou extra dure et sa couleur va du jaune paille au jaune paille foncé. Il peut être enduit de paraffine incolore. La pâte, qui présente une texture fermée, semi-dure à dure, est sèche et légèrement friable, présente un aspect onctueux, ne contient que peu d'yeux, voire pas du tout, et arbore une teinte allant du jaune paille clair au jaune paille foncé, qui s'assombrit de l'extérieur vers le centre. La saveur, intense, franche et persistante, peut présenter un léger piquant. Le fromage «Queijo Serpa» Velho présente une teneur en matière grasse de 45 à 60 % sur extrait sec et une teneur en humidité dans la fraction non grasse inférieure ou égale à 56 %.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du fromage: coagulation du lait, moulage et maturation/affinage.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire géographique du «Queijo Serpa» comprend:

a) toutes les localités des municipalités de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo et Alvito;

b) les localités de Colos et de Vale de Santiago dans la municipalité d'Odemira;

c) les localités de São Domingos, Alvalade, Abela et Ermidas do Sado dans la municipalité de Santiago do Cacém;

d) la localité d'Azinheira dos Barros dans la municipalité de Grândola;

e) la localité de Torrão dans la municipalité d'Alcácer do Sal.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire géographique du Queijo Serpa se caractérise par de vastes plaines offrant d'excellentes conditions de sylviculture et de pâturage.

C'est une région au climat méditerranéen, caractérisée par des températures moyennes annuelles élevées. Pendant plus d'un tiers de l'année, la température quotidienne maximale y est supérieure à 25 °C. Les précipitations annuelles sont mal réparties, avec un excès d'eau en automne et en hiver et une forte pénurie en été.

Le climat très particulier de cette région du sud du Portugal, associé aux pratiques d'élevage des troupeaux (jusqu'à 600 animaux, longues périodes de traite et grandes distances entre les zones de traite et les fromageries) contribue au développement, dans le lait, d'une microflore différente. En combinaison avec les techniques ancestrales d'élaboration du produit, cela confère au «Queijo Serpa» les caractéristiques décrites ci-dessus, qui le différencient des fromages produits dans d'autres régions.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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