C/2025/5172

2025.9.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5172)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Queijo Serpa”

EU hivatkozási szám: PDO-PT-0260-AM01 – 2025.07.04.

1. **A termék elnevezése**

„Queijo Serpa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Portugália

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának megváltoztatásával, nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A dokumentum címének módosítása

Leírás

A dokumentum címe „előállítási szabályok”-ról „termékleírás”-ra változott annak érdekében, hogy a dokumentum összhangba kerüljön az uniós rendeletekkel.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cím

A feldolgozóüzemek engedélyezése

Leírás

A feldolgozóüzemek engedélyezése jelenleg az illetékes egészségügyi hatóságoktól, nem pedig a termelői csoporttól függ.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi terület helyesbítése

Leírás

A Santiago do Cacém településen található Ermidas do Sado község tévedésből kimaradt. A hibát kijavították. Ez a község mindig is a földrajzi terület része volt. A földrajzi terület nem változott.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kazeincímke elhelyezésére vonatkozó kötelezettség beillesztése

Leírás

Kötelezővé tették a kazeincímke használatát a termék nyomonkövethetőségének javítása érdekében, az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke (1) bekezdésének d) pontjával összhangban lehetővé téve annak jobb bizonyítását, hogy a termék a meghatározott földrajzi területről származik.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egyes olyan rendelkezések törlése, amelyek nem képezhetik a termékleírás részét

Leírás

Több olyan elavult, felesleges rendelkezést töröltek, amelyek nem felelnek meg a jelenlegi ellenőrzési rendszernek, beleértve a bizonyos nyilvántartásokra és értesítésekre vonatkozó követelményt, valamint a hatósági ellenőrzési feladatok átruházása által már lefedett ellenőrzésekre való hivatkozást.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az alkalmazandó szankciók törlése

Leírás

A szankciókeretre vonatkozó rendelkezéseket törölték, mivel ezt a kérdést a hatósági ellenőrzések keretében szabályozzák.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A „Queijo Serpa” *Velho* (érett) fogalmának beillesztése

Leírás

A szöveg kiegészült a „Queijo Serpa” *Velho* fogalmával. Olyan sajtokra vonatkozik, amelyek megfelelnek a meghatározott paramétereknek és jellemzőknek, beleértve a 180 napnál hosszabb érlelést is, és célja, hogy segítse e sajtok népszerűsítését a fogyasztók körében.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A méretre és tömegre vonatkozó paraméterek kiigazítása

Leírás

Kismértékben kiigazították azokat a tartományokat, amelyeken belül a sajt tömege, átmérője és magassága változhat, annak érdekében, hogy figyelembe lehessen venni a sajt előállítása során bekövetkező természetes eltéréseket, és hogy a piaci igényeknek az érzékszervi jellemzők megváltoztatása nélkül megfeleljenek.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A tárolás hőmérsékleti tartományára vonatkozó módosítások

Leírás

A tárolásra és eltarthatóságra vonatkozó általános jogszabályokkal összhangban egyszerűsödtek a kiskereskedelmi egységek tárolási hőmérsékletére vonatkozó követelmények. Meghatározták a „Queijo Serpa" *Velho* tárolási hőmérséklet-tartományait. A szöveg kiegészült a hosszú távú tárolás hőmérsékleti tartományával, amely lehetővé teszi a termék egész évben történő kínálatának szabályozását anélkül, hogy az érzékszervi jellemzőket befolyásolná.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Állati takarmány

Leírás

Bevezették annak lehetőségét, hogy felfüggesszék a silózott takarmánnyal vagy más erjesztett termékekkel takarmányozott nőstény állatoktól származó tej felhasználásának tilalmát, amennyiben nyilvánvaló hiány mutatkozik más típusú takarmányokból. Az elmúlt években ugyanis hosszabb aszályos időszakokra került sor, amelyek korlátozták a gabonafélék, a széna és a szalma termelését, és ezért egyre nagyobb szükség van a silózott takarmány vagy más erjesztett termékek használatára az állatok takarmányozása és jólétük biztosítása érdekében.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A tejre vonatkozó higiéniai és tárolási szabályok

Leírás

A tejre vonatkozó higiéniai és tárolási szabályokat egyszerűsítették annak érdekében, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos jogszabályokkal.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Előállítási folyamat

Leírás

Részletesebb leírást adtak az előállítási folyamatról.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az érésre és érlelésre vonatkozó szöveg egyszerűsítése

Leírás

Az érésről és érlelésről szóló szöveget egyszerűsítették, többek között az ismétlődő információk törlésével.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kereskedelmi kiszerelés

Leírás

A szöveg kiegészült az előre felvágott sajtok kereskedelmi kiszerelésére vonatkozó rendelkezésekkel, amelyek a „Queijo Serpa” érzékszervi jellemzőinek veszélyeztetése nélkül kielégítik a fogyasztói igényeket.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nyersanyagok

Leírás

A felhasznált nyersanyagokat részletesebben meghatározták, pontosítva, hogy koagulálószerként a kárdi növényt kell használni, és hogy a penész elleni hatékonyabb védekezés érdekében a sajtot be lehet vonni. Az érzékszervi vizsgálatok eredményei azt mutatják, hogy a bevonat nem változtatja meg a kéreg jellemzőit, a sajt alakját és állagát, a sajttészta textúráját és színét, illetve a termék ízét és illatát.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Higiénia a feldolgozás során

Leírás

A szöveg kiegészült olyan rendelkezésekkel, amelyek nagyobb hangsúlyt fektetnek arra, hogy az alkalmazandó jogszabályokkal összhangban a feldolgozás során be kell tartani a higiéniai szabályokat.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Queijo Serpa”

EU hivatkozási szám: PDO-PT-0260-AM01 – 2025.7.4.

1. **Elnevezés(ek)**

„Queijo Serpa”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Portugália

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A Queijo Serpa a tiszta, nyers juhtejnek a kárdi (*Cynara cardunculus* L.) virág forrázatával történő alvasztását követően az alvadék lassú lecsepegtetésével nyert érlelt sajt. A Queijo Serpa minimális érlelési ideje 30 nap. 180 napnál hosszabb érlelés esetén a megjelölése Queijo Serpa *Velho* (érett).

A sajt lapos henger alakú (korongszerű), oldalrészén ívelt, élek nélküli, szabályos forma. Mérete 200 g és 2,5 kg között változik, ami 10 cm átmérőjű és 3 cm magas, valamint 30 cm átmérőjű és 8 cm magas közötti sajtoknak felel meg.

A Queijo Serpa kérge telt, jól kifejlett, enyhén érdes, vékony, formálható, halvány szalmasárga színű. Formálható állaga némi ingadozást tesz lehetővé. A sajttészta zárt, vajas textúrával rendelkezik, és vágáskor könnyen deformálódik. Kenhető, zsíros megjelenésű, kevés lyukkal vagy lyukak nélkül, sárgásfehér vagy szalmasárga színű, levegővel érintkezve sötétebbé válik. Íze enyhe, tiszta, enyhén csípős lehet. Enyhe vagy enyhén erős szagú. A sajt szárazanyag-tartalma 45–60 %-os, a zsírmentes szárazanyag nedvességtartalma pedig 61–69 %.

A Queijo Serpa *Velho* kiszerelés szintén lapos (korongszerű), élek nélküli, egyenletes henger alakú, enyhén ívelt oldalrésszel, de a felső része nem ívelt, vagy kissé konkáv. A Queijo Serpa *Velho* is telt, jól kifejlett, enyhén érdes, vékony kéreggel rendelkezik, azonban kérge kemény vagy extra kemény, szalmasárgától sötét szalmasárgáig terjedő színű. Színtelen paraffinnal is bevonható. A sajttészta állaga zárt, félkeménytől a keményig terjed, száraz és enyhén morzsolódó, zsíros megjelenésű, kevés lyukkal vagy lyukak nélkül, halvány szalmasárgától sötét szalmasárgáig terjedő színű, kívülről a közepe felé sötétebb. Íze intenzív, tiszta és tartós, enyhén csípős lehet. A Queijo Serpa *Velho* szárazanyag-tartalma 45–60 %-os, a zsírmentes- szárazanyag nedvességtartalma pedig ≤ 56 %.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A sajt előállításának valamennyi művelete: a tej alvasztása, a formázás és az érés/érlelés.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Queijo Serpa” földrajzi területe a következőket foglalja magában:

a) Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Kuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo és Alvito települések valamennyi községe;

b) Odemira településen Colos és Vale de Santiago községek;

c) São Domingos, Alvalade, Abela és Ermidas do Sado községek Santiago do Cacém településen;

d) Azinheira dos Barros község Grândola településen;

e) Torrão község Alcácer do Sal településen.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A Queijo Serpa előállításának földrajzi területét kiterjedt síkságok jellemzik, ahol kiválóak a feltételek az erdőgazdálkodáshoz és a legeltetéshez.

Mediterrán éghajlatú régióról van szó, amelyet magas évi átlaghőmérséklet jellemez. A 25 °C feletti maximális hőmérsékletű napok az év több mint egyharmadát teszik ki. Az éves csapadékmennyiség rosszul oszlik el, ősszel és télen túl sok csapadék, nyáron pedig markáns hiány tapasztalható.

E dél-portugál régió rendkívül sajátos éghajlata és az állattenyésztési gyakorlatok (legfeljebb 600 állat, hosszú fejési időszak, valamint a fejési területek és a sajtüzemek közötti nagy távolságok) együttesen hozzájárulnak a tej eltérő mikroflórájának kialakulásához, ami a termék előállításához használt hagyományos technikákkal együtt a „Queijo Serpa”-t a fent leírt jellemzőkkel ruházza fel, megkülönböztetve azt a más régiókban előállított sajtoktól.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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