C/2025/5172

23.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5172)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento delegato (UE) 2024/1143]

«Queijo Serpa»

Numero di riferimento UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Queijo Serpa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Portogallo

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale]

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica è considerata una modifica ordinaria in quanto non implica una variazione del nome registrato o dell'uso del nome, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica del titolo del documento

Descrizione

Il titolo del documento è stato modificato da «norme di produzione» a «disciplinare» al fine di adeguarlo alla normativa dell'UE.

☐ La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titolo

Autorizzazione degli impianti di trasformazione

Descrizione

L'autorizzazione degli impianti di trasformazione dipende ora dalle autorità sanitarie competenti e non dall'associazione di produttori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzione della zona geografica

Descrizione

La freguesia di Ermidas do Sado nel comune di Santiago do Cacém era stata omessa per errore. L'errore è stato corretto. Tale freguesia ha sempre fatto parte della zona geografica, che non è stata modificata.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Aggiunta dell'obbligo di apporre un'etichetta di caseina

Descrizione

L'uso di un'etichetta di caseina è stato reso obbligatorio al fine di migliorare la tracciabilità del prodotto, consentendo di dimostrare meglio che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, conformemente all'articolo 49, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soppressione di alcune disposizioni che non dovrebbero far parte del disciplinare

Descrizione

Sono state soppresse alcune disposizioni obsolete e ridondanti che non corrispondono all'attuale sistema di controllo, tra cui l'obbligo di alcuni registri e notifiche e il riferimento ai controlli già previsti dalla delega di compiti relativi ai controlli ufficiali.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soppressione delle sanzioni applicabili

Descrizione

Le disposizioni relative al quadro sanzionatorio sono state soppresse in quanto la materia è disciplinata nell'ambito dei controlli ufficiali.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento della dicitura «Queijo Serpa» *Velho* (stagionato)

Descrizione

È stato inserita la dicitura «Queijo Serpa» *Velho*. Essa fa riferimento ai formaggi conformi ai parametri e alle caratteristiche specificati, compresa la stagionatura per più di 180 giorni, ed è intesa a promuovere tali formaggi presso i consumatori.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Adeguamento dei parametri relativi alle dimensioni e al peso

Descrizione

Sono state apportate lievi modifiche all'intervallo di valori entro i quali possono variare il peso, il diametro e l'altezza del formaggio, al fine di tener conto delle variazioni naturali che si verificano nella fabbricazione di questo formaggio e di soddisfare le esigenze del mercato senza modificarne le caratteristiche sensoriali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Variazioni degli intervalli di temperatura di conservazione

Descrizione

Sono stati semplificati i requisiti relativi alla temperatura di conservazione nei punti di vendita, in linea con la normativa generale in materia di conservazione e durata di conservazione. Sono stati specificati intervalli di temperatura per la conservazione del «Queijo Serpa» *Velho*, compresi quelli per la conservazione a lungo termine, in modo da disciplinare l'offerta del prodotto durante tutto l'anno senza alterarne le caratteristiche sensoriali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Mangimi

Descrizione

È stata introdotta la possibilità di sospendere il divieto di utilizzare latte proveniente da femmine alimentate con foraggi insilati o altri prodotti fermentati in caso di manifesta penuria di altre forme di alimentazione. Negli ultimi anni, infatti, i periodi di siccità sono stati più lunghi, fattore che ha limitato la produzione di cereali, fieno e paglia e quindi incrementato la necessità di ricorrere a foraggi insilati o ad altri prodotti fermentati per nutrire gli animali e garantirne il benessere.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure igieniche e di conservazione del latte

Descrizione

Le misure igieniche e di conservazione del latte sono state semplificate al fine di adeguare il disciplinare alla normativa vigente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Processo di produzione

Descrizione

È stata fornita una descrizione più dettagliata del processo di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Semplificazione delle indicazioni in materia di stagionatura e maturazione

Descrizione

È stato semplificato il testo relativo alla stagionatura e alla maturazione, anche mediante la soppressione delle informazioni ripetute.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Presentazione commerciale

Descrizione

Sono state inserite disposizioni relative alla presentazione commerciale dei formaggi pretagliati, in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori senza compromettere le caratteristiche sensoriali del «Queijo Serpa».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Materie prime

Descrizione

Sono state indicate in maggiore dettaglio le materie prime utilizzate, specificando che il fiore del cardo deve essere utilizzato come agente coagulante e che il rivestimento può essere utilizzato per una migliore protezione dalle muffe. I risultati delle prove sensoriali dimostrano che il rivestimento non altera le caratteristiche della crosta, la forma e la consistenza del formaggio, la consistenza e il colore della pasta o il sapore e l'odore del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Rispetto delle norme igieniche durante la trasformazione

Descrizione

Sono state aggiunte disposizioni che pongono maggiormente l'accento sulla necessità di rispettare le norme igieniche durante la trasformazione, in linea con la legislazione applicabile.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Queijo Serpa»

Numero di riferimento UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Nome**

«Queijo Serpa»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Portogallo

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 – Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il Queijo Serpa è un formaggio stagionato ottenuto dal lento sgocciolamento della cagliata, a seguito della coagulazione del latte di pecora crudo non adulterato mediante l'infusione di fiori di cardo (*Cynara cardunculus* L.). Il Queijo Serpa ha un periodo minimo di maturazione di 30 giorni. Se invecchiato per più di 180 giorni, è chiamato Queijo Serpa *Velho* (stagionato).

Ha l'aspetto di un cilindro schiacciato (piatto), uniforme con i lati rigonfi, la parte superiore leggermente convessa e senza bordi definiti. Il peso varia da 200 g a 2,5 kg, che corrispondono a forme di diametro compreso tra 10 e 30 cm e altezza compresa tra 3 e 8 cm.

Il Queijo Serpa presenta una crosta piena, ben sviluppata, leggermente rugosa, sottile e malleabile, di colore giallo paglierino pallido. La sua malleabilità si adatta bene alle pressioni. La pasta presenta una consistenza chiusa e burrosa, che si deforma facilmente al taglio, fuoriuscendo dalla forma. Ha un aspetto untuoso, dall'occhiatura scarsa o assente, è di colore bianco-giallastro o giallo paglierino, che si scurisce a contatto con l'aria. Il sapore è dolce e asciutto, talvolta leggermente piccante. L'odore varia da delicato a leggermente forte. Il formaggio presenta un tenore in materie grasse della sostanza secca compreso tra il 45 e il 60 % e un'umidità nei solidi non grassi compresa tra il 61 e il 69 %.

Nel caso del Queijo Serpa *Velho*, la forma è comunque bassa e cilindrica (piatta), uniforme con i lati leggermente rigonfi, ma la parte superiore non è convessa o è leggermente concava, senza bordi definiti. Anche il Queijo Serpa *Velho* presenta una crosta piena, ben sviluppata, leggermente ruvida, sottile, ma dura o estremamente dura e di un colore che varia dal giallo paglierino al giallo paglierino scuro. Può essere rivestito di paraffina incolore. La pasta presenta una consistenza chiusa, da semidura a dura, asciutta e leggermente friabile, ha un aspetto untuoso, dall'occhiatura scarsa o assente, e il colore varia dal giallo paglierino chiaro al giallo paglierino scuro, con gradazione tendente alle tonalità più scure dall'esterno verso il centro. Il sapore è intenso, pulito e persistente, talvolta leggermente piccante. Il Queijo Serpa *Velho* presenta un tenore in materie grasse della sostanza secca compreso tra il 45 e il 60 % e un'umidità nei solidi non grassi pari o inferiore al 56 %.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione del formaggio: coagulazione del latte, formatura e stagionatura/maturazione.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona geografica del «Queijo Serpa» copre:

a) tutte le freguesias dei comuni di Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo e Alvito;

b) le freguesias di Colos e Vale de Santiago nel comune di Odemira;

c) le freguesias di São Domingos, Alvalade, Abela e Ermidas do Sado nel comune di Santiago do Cacém;

d) la freguesia di Azinheira dos Barros nel comune di Grândola;

e) la freguesia di Torrão nel comune di Alcácer do Sal.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La zona geografica del Queijo Serpa è caratterizzata da ampie pianure con condizioni ottimali per la silvicoltura e il pascolo.

Si tratta di una regione dal clima mediterraneo con temperature medie annue elevate. I giorni in cui la temperatura massima supera i 25 °C rappresentano più di un terzo dell'anno. Le precipitazioni annuali sono scarsamente distribuite, con un eccesso di acqua in autunno e in inverno e una marcata carenza in estate.

Il clima molto particolare di questa regione del Portogallo meridionale, unitamente alle pratiche zootecniche (fino a 600 animali, con lunghi periodi di mungitura e ampie distanze tra le zone di mungitura e i caseifici), contribuiscono allo sviluppo di diversi tipi di microflora del latte che, insieme alle antiche tecniche utilizzate per realizzare questo prodotto, conferiscono al «Queijo Serpa» le caratteristiche sopra descritte, che lo distinguono dai formaggi prodotti in altre regioni.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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