Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5172

2025 9 23

**Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį**

(C/2025/5172)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

**„Queijo Serpa“**

**ES nuorodos numeris PDO-PT-0260-AM01 – 2025 7 4**

1. **Produkto pavadinimas**

„Queijo Serpa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SGN

☑ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Portugalija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

***Pavadinimas***

Žemės ūkio ir kaimo plėtros generalinė direkcija (DGADR)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimas laikomas standartiniu, nes juo nekeičiamas registruotas nuorodos pavadinimas ar jo vartojimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

***Antraštė***

Dokumento pavadinimo keitimas

***Aprašymas***

Dokumento pavadinime žodžiai „gamybos taisyklės“ pakeičiami žodžiais „produkto specifikacija“, siekiant jį suderinti su ES taisyklėmis.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

***Antraštė***

Perdirbimo įmonių leidimai

***Aprašymas***

Leidimą perdirbimo įmonėms dabar suteikia kompetentingos maisto saugos institucijos, o ne gamintojų grupė.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Geografinės vietovės koregavimas

***Aprašymas***

Ištaisyta klaida – nebuvo nurodyta Santjago de Kaseno savivaldybės Ermidas do Sado apylinkė, nors ji visada buvo geografinės vietovės dalis. Geografinė vietovė nesikeitė.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Įtrauktas reikalavimas naudoti kazeino ženklą

***Aprašymas***

Naudoti kazeino ženklą dabar yra privaloma, kad produktą būtų galima lengviau atsekti ir įrodyti, kad jis yra kilęs iš apibrėžtos geografinės vietovės, kaip reikalaujama Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnio 1 dalies d punkte.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Tam tikrų nuostatų, kurios nebereikalingos produkto specifikacijoje, išbraukimas

***Aprašymas***

Išbrauktos kelios pasenusios ir nebereikalingos (nes neatitinka dabartinės kontrolės tvarkos) nuostatos, taip pat reikalavimai dėl tam tikrų įrašų ir pranešimų ir nuoroda į kontrolės veiksmus, kurie jau numatyti perduodant oficialios kontrolės užduotis.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Taikomų sankcijų išbraukimas

***Aprašymas***

Išbrauktos sankcijų sistemos nuostatos, nes šis klausimas reglamentuojamas oficialios kontrolės taisyklėmis.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Įtraukta ilgai brandinto sūrio „Queijo Serpa“ (*Velho*) kategorija

***Aprašymas***

Įtraukta ilgai brandinto sūrio „Queijo Serpa“ (*Velho*) kategorija. Tai sūris, atitinkantis nustatytus parametrus bei charakteristikas ir brandintas ilgiau nei 180 dienų. Taip siekiama padidinti šio sūrio populiarumą tarp vartotojų.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Matmenų ir svorio parametrų koregavimas

***Aprašymas***

Kiek pakoreguoti leidžiamo sūrių svorio, skersmens ir aukščio intervalai, siekiant atspindėti natūralų šių sūrio parametrų kintamumą, priklausantį nuo gamybos, ir patenkinti rinkos poreikius. Dėl to sūrio juslinės savybės nesikeičia.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Laikymo temperatūros intervalų koregavimas

***Aprašymas***

Supaprastinti mažmeninėje prekyboje taikomi laikymo temperatūros reikalavimai, atsižvelgiant į bendruosius teisės aktus, kuriais reglamentuojamas laikymas ir galiojimo trukmė. Nustatytas ilgai brandinto sūrio „Queijo Serpa“ laikymo temperatūros intervalas. Taip pat ilgesnio laikymo temperatūros intervalas. Tai leidžia užtikrinti produkto pasiūlą, jo juslinėms savybėms nesikeičiant, ištisus metus.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Gyvulių mityba

***Aprašymas***

Numatyta galimybė sustabdyti draudimo naudoti pieną, kurį duoda patelės, šeriamos silosuotais pašarais ar kitais fermentuotais produktais, taikymą tuo metu, kai akivaizdžiai stinga kitų pašarų. Pastaraisiais metais užsitęsusios sausros neleido pasiruošti pakankamai javų, šieno ir šiaudų, todėl didėjo būtinybė duoti gyvuliams silosuotų pašarų ar kitų fermentuotų produktų, kad būtų patenkinti jų mitybos poreikiai ir užtikrinta gerovė.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Pieno higienos ir laikymo taisyklės

***Aprašymas***

Supaprastintos pieno higienos ir laikymo nuostatos, kad produkto specifikacija derėtų su galiojančiais teisės aktais.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Gamybos procesas

***Aprašymas***

Gamybos procesas aprašytas išsamiau.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Supaprastintas nokinimo ir brandinimo aprašymas

***Aprašymas***

Nokinimo ir brandinimo aprašymas buvo supaprastintas, be kita ko, išbraukta pasikartojanti informacija.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Komercinis pateikimas

***Aprašymas***

Įtrauktos pjaustyto sūrio komercinio pateikimo nuostatos, atliepiant vartotojų poreikius ir nepakenkiant „Queijo Serpa“ juslinėms savybėms.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Žaliavos

***Aprašymas***

Detaliau apibūdintos naudojamos žaliavos, nurodyta, kad kaip koaguliantas turi būti naudojamas dygusis artišokas, taip pat kad galima naudoti apvalkalą sūriui geriau apsaugoti nuo pelijimo. Juslinio tyrimo rezultatai rodo, kad dėl apvalkalo nesikeičia sūrio luobos savybės, sūrio forma ir konsistencija, minkštimo tekstūra ir spalva, produkto skonis ir kvapas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

***Antraštė***

Higiena perdirbimo metu

***Aprašymas***

Įtrauktos nuostatos, kuriomis griežčiau reikalaujama perdirbimo metu laikytis higienos taisyklių, vadovaujantis taikomais teisės aktais.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos**

**„Queijo Serpa“**

**ES nuorodos numeris PDO-PT-0260-AM01 – 2025 7 4**

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Queijo Serpa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Portugalija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Queijo Serpa“ – brandintas sūris, gaunamas gryną šviežią avių pieną sutraukinant dygiuoju artišoku (*Cynara cardunculus* L.) ir leidžiant jam lėtai nusivarvėti. „Queijo Serpa“ brandinamas ne mažiau kaip 30 dienų, o brandintas ilgiau nei 180 dienų žymimas kaip ilgai brandintas sūris – „Queijo Serpa Velho“.

Suplotas (plokščias) taisyklingas cilindras pūstais šonais ir kiek išgaubtu viršumi, be ryškių briaunų, įvairaus dydžio: svoris – nuo 200 g iki 2,5 kg ir atitinkamai skersmuo – nuo 10 cm iki 30 cm, o aukštis – nuo 3 cm iki 8 cm.

„Queijo Serpa“ dengia vientisa, gerai susiformavusi, šiurkštoka, plona, tąsi šviesaus šiaudų geltonio spalvos luoba. Dėl jos tąsios konsistencijos sūris gali truputėlį tirtėti. Minkštimas yra vientisos sviestiškos tekstūros, pjaustomas lengvai deformuojasi, gali patižti, atrodo lipnus, su keliomis akutėmis arba visai be akučių, baltai gelsvos arba šiaudų geltonio spalvos, kuri dėl sąlyčio su oru tamsėja. Skonis grynas ir švelnus, gali būti kiek pikantiškas, kvapas nuo švelnaus iki kiek stipresnio. Sūrio riebumas pagal sausosios medžiagos kiekį yra 45–60 proc., o neriebalinės masės drėgnis – 61–69 proc.

„Queijo Serpa“, pateikiamas kaip ilgai brandintas sūris („Velho“), išlaiko suploto (plokščio) taisyklingo cilindro kiek pūstais šonais formą, tačiau jo viršus neišsipūtęs arba kiek įgaubtas, be aiškių briaunų. Jo luoba taip pat yra vientisa, gerai susiformavusi, šiurkštoka ir plona, tačiau sukietėjusi arba labai kieta, (tamsaus) šiaudų geltonio, gali būti padengta bespalviu parafinu. Minkštimas yra vientisos, nuo puskietės iki kietos tekstūros, kiek trupantis ir sausas, atrodo lipnus, su keliomis akutėmis arba visai be akučių, šviesaus arba tamsaus šiaudų geltonio spalvos, besikeičiančios nuo kraštų į vidų. Skonis intensyvus, grynas ir ilgai išsilaiko, gali būti kiek pikantiškas. Ilgai brandinto sūrio „Queijo Serpa Velho“ riebumas pagal sausosios medžiagos kiekį yra 45–60 proc., o neriebalinės masės drėgnis ne didesnis kaip 56 proc.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi sūrio gamybos etapai: pieno traukinimas, formavimas ir nokinimas / brandinimas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

„Queijo Serpa“ geografinę vietovę sudaro:

a) visos Mertolos, Bežos, Kastro Verdės, Almodovaro, Kubos, Orikės, Moros, Serpos, Vidigeiros, Alžustrelio, Fereira do Alentežo ir Alvito savivaldybių apylinkės;

b) Odemyros savivaldybės apylinkės Kolosas ir Vale de Santjagas;

c) Santjago do Kaseno savivaldybės apylinkės San Domingosas, Alvaladė, Abela ir Ermidas do Sadas;

d) Grandolos savivaldybės apylinkė Azinjeira dos Barosas;

e) Alkaser do Salio savivaldybės apylinkė Torаunas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

*Ryšio santrauka*

„Queijo Serpa“ geografinei vietovei būdingos plačios lygumos, puikiai tinkančios miškams ir ganykloms.

Tai Vidužemio jūros klimato regionas, kuriam būdinga aukšta vidutinė metinė temperatūra. Daugiau nei trečdalį metų dienų temperatūra viršija 25 °C. Metinis kritulių kiekis prastai pasiskirstęs: rudenį ir žiemą yra vandens perteklius, o vasarą vandens labai trūksta.

Labai specifinis šio pietų Portugalijos regiono klimatas ir gyvulininkystės praktika (bandos dydis iki 600 gyvulių, ilgas melžimo laikotarpis ir didelis atstumas nuo melžimo vietos iki sūrinės) prisideda prie kitokios pieno mikrofloros susiformavimo. Dėl jos ir dėl seno sūrininkystės metodo sūris „Queijo Serpa“ įgauna pirmiau apibūdintas savybes ir išsiskiria iš kituose regionuose gaminamų sūrių.

**Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją**

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