C/2025/5172

23.9.2025.

# Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu [1]

(C/2025/5172)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

**“Queijo Serpa”**

**ES atsauces numurs: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025.**

1. **Produkta nosaukums**

“Queijo Serpa”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Portugāle

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

***Nosaukums***

*DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural* [Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumu uzskata par standarta grozījumu, jo tas neietver izmaiņas reģistrētajā nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, nerada risku par spēkā neesošu padarīt saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un nerada turpmākus ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

***Temats***

Dokumenta nosaukuma maiņa

***Apraksts***

Dokumenta nosaukums “Ražošanas noteikumi” ir mainīts uz “Produkta specifikācija”, lai dokumentu saskaņotu ar ES regulām.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

***Temats***

Pārstrādes uzņēmumu apstiprināšana

***Apraksts***

Pārstrādes uzņēmumu apstiprināšana tagad ir atkarīga no kompetentajām veselības iestādēm, nevis no ražotāju grupas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Informācijas par ģeogrāfisko apgabalu labošana

***Apraksts***

*Ermidas do Sado* fregesija *Santiago do Cacém* pašvaldības teritorijā kļūdas dēļ bija izlaista. Šī kļūda ir izlabota. Tā vienmēr ir bijusi daļa no ģeogrāfiskā apgabala. Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainījušās.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Kazeīna etiķetes piestiprināšanas pienākuma pievienošana

***Apraksts***

Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 49. panta 1. punkta d) apakšpunktu par obligātu ir noteikta kazeīna etiķetes izmantošana, lai uzlabotu produkta izsekojamību, ļaujot labāk pierādīt, ka produkta izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Dažu tādu noteikumu svītrošana, kuriem nevajadzētu būt iekļautiem produkta specifikācijā

***Apraksts***

Svītroti vairāki novecojuši un lieki noteikumi, kas neatbilst spēkā esošajai kontroles sistēmai, arī prasība par noteiktiem ierakstiem un paziņojumiem un norāde par pārbaudēm, kas jau ir ietvertas deleģētajos oficiālo kontroļu uzdevumos.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Piemērojamo sodu svītrošana

***Apraksts***

Noteikumi par sodu sistēmu ir svītroti, jo šis jautājums tiek reglamentēts oficiālo kontroļu kontekstā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Nosaukuma "Queijo Serpa" *velho* (nogatavināts) iekļaušana

***Apraksts***

Iekļauts nosaukums "Queijo Serpa" *velho*. To izmanto sieriem, kuri atbilst noteiktajiem parametriem un īpašībām un ir nogatavināti ilgāk nekā 180 dienas, un tā mērķis ir veicināt šo sieru popularizēšanu patērētāju vidū.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Ar izmēru un svaru saistīto parametru pielāgošana

***Apraksts***

Veikti nelieli pielāgojumi siera svara, diametra un augstuma vērtību diapazonā, lai ņemtu vērā dabiskās atšķirības, kas rodas šā siera ražošanas procesā, un apmierinātu tirgus vajadzības, nemainot siera organoleptiskās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Izmaiņas glabāšanas temperatūras diapazonos

***Apraksts***

Prasības attiecībā uz glabāšanas temperatūru mazumtirdzniecības vietās ir vienkāršotas saskaņā ar vispārējiem tiesību aktiem par glabāšanu un glabāšanas laiku. Noteikts siera "Queijo Serpa" *velho* glabāšanas temperatūras diapazons. Iekļauts temperatūras diapazons ilgtermiņa glabāšanai, tādējādi ļaujot regulēt produkta piegādi visa gada garumā, neietekmējot tā organoleptiskās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Dzīvnieku barība

***Apraksts***

Ieviesta iespēja apturēt aizliegumu izmantot pienu, kas iegūts no dzīvniekiem, kurus baro ar skābbarību vai citiem fermentētiem produktiem, kad acīmredzami trūkst citu veidu barības. Ilgāki sausuma periodi pēdējos gados ir ierobežojuši graudaugu, siena un salmu ieguvi, tāpēc, lai dzīvniekiem nodrošinātu barību un gādātu par to labturību, ir palielinājusies vajadzība izmantot skābbarību vai citus fermentētus produktus.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Piena higiēnas un glabāšanas noteikumi

***Apraksts***

Piena higiēnas un glabāšanas noteikumi ir vienkāršoti, lai produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Ražošanas process

***Apraksts***

Sniegts sīkāks ražošanas procesa apraksts.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Teksta par nobriedināšanu un nogatavināšanu vienkāršošana

***Apraksts***

Teksts par nobriedināšanu un nogatavināšanu ir vienkāršots, arī svītrojot informāciju, kas atkārtojas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Tirdzniecības noformējums

***Apraksts***

Iekļauti noteikumi par sagrieztu sieru tirdzniecības noformējumu, tādējādi apmierinot patērētāju vajadzības, bet neapdraudot produkta "Queijo Serpa" organoleptiskās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Izejvielas

***Apraksts***

Izmantotās izejvielas ir aprakstītas sīkāk, precizējot, ka par koagulantu jāizmanto lapu artišoka ziedi un ka sieram var izmantot pārklājumu, lai nodrošinātu tā labāku aizsardzību pret pelējumu. Organoleptisko īpašību testēšanas rezultāti liecina, ka pārklājums nemaina siera mizas īpašības, formu un konsistenci, siera masas konsistenci un krāsu vai produkta garšu un smaržu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

***Temats***

Higiēna pārstrādes laikā

***Apraksts***

Pievienoti noteikumi, kuros vairāk uzsvērta vajadzība pārstrādes laikā ievērot higiēnas noteikumus saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**"Queijo Serpa"**

**ES atsauces numurs: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025.**

1. **Nosaukums(-i)**

"Queijo Serpa"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Portugāle

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Queijo Serpa" ir nobriedināts siers, kuru gatavo, lēni notecinot rūgušpiena recekli, kas iegūts, tīru aitas svaigpienu sarecinot ar lapu artišoka (*Cynara cardunculus* L.) ziedu uzlējumu. Produkta "Queijo Serpa" minimālais nogatavināšanas periods ir 30 dienas. Ja nogatavināšanas ilgums pārsniedz 180 dienas, to apzīmē ar nosaukumu "Queijo Serpa" *velho* (nogatavināts).

Tam ir zema (plakana), viendabīga cilindra forma ar izliektiem sāniem, nedaudz izliektu augšpusi un noapaļotām malām. Tā izmērs ir no 200 g līdz 2,5 kg, un tas atbilst sieriem, kuru izmērs ir no 10 cm diametrā un 3 cm augstumā līdz 30 cm diametrā un 8 cm augstumā.

Produktam "Queijo Serpa" ir pilnīga, labi izveidojusies, nedaudz raupja, plāna, mīksta miza gaiši salmdzeltenā krāsā. Mīkstās konsistences dēļ siera forma var būt viegli deformēta. Siera masai ir blīva, sviestaina konsistence, un griežot tā viegli deformējas. Siera masa var iztecēt, izskata ziņā tā atgādina krēmu, acojums tajā ir neliels vai tā nav vispār, un tā ir dzeltenīgi baltā vai salmdzeltenā krāsā, kas saskarē ar gaisu kļūst tumšāka. Sieram ir maiga, tīra garša, kas var būt nedaudz pikanta. Tam ir maiga līdz vidēji spēcīga smarža. Siera tauku saturs sausnā ir 45 % līdz 60 %, bet mitruma saturs beztauku sausnā ir 61 % līdz 69 %.

Ja siers noformēts kā "Queijo Serpa" *velho*, arī tam ir zema (plakana), viendabīga cilindra forma ar nedaudz izliektiem sāniem, bet cilindra augšpuse vai nu nav izliekta, vai arī ir nedaudz ieliekta, malas ir viegli noapaļotas. Arī sieram "Queijo Serpa" *velho* ir pilnīga, labi izveidojusies, nedaudz raupja, plāna miza, bet tā ir cieta vai ļoti cieta, salmdzeltenā līdz tumši salmdzeltenā krāsā. Tas var būt pārklāts ar bezkrāsainu parafīnu. Siera masai ir blīva, puscieta līdz cieta konsistence, tā ir sausa un nedaudz drupana, izskatās krēmīga, acojums ir neliels vai tā nav vispār, tā ir gaiši salmdzeltenā līdz tumši salmdzeltenā krāsā, un krāsa kļūst tumšāka virzienā no ārpuses uz vidu. Garša ir intensīva, tīra un noturīga, un tā var būt nedaudz pikanta. Produkta "Queijo Serpa" *velho* tauku saturs sausnā ir 45 % līdz 60 %, bet mitruma saturs beztauku sausnā ir ≤ 56 %.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi siera ražošanas posmi: piena recināšana, siera formas veidošana un nobriedināšana/nogatavināšana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Produkta "Queijo Serpa" ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst:

a) visas fregesijas *Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo* un *Alvito* pašvaldības teritorijā;

b) *Colos* un *Vale de Santiago* fregesija *Odemira* pašvaldības teritorijā;

c) *São Domingos, Alvalade, Abela* un *Ermidas do Sado* fregesija *Santiago do Cacém* pašvaldības teritorijā;

d) *Azinheira dos Barros* fregesija *Grândola* pašvaldības teritorijā;

e) *Torrão* fregesija *Alcácer do Sal* pašvaldības teritorijā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

*Kopsavilkums par saikni*

Produkta "Queijo Serpa" ražošanas ģeogrāfisko apgabalu raksturo plaši līdzenumi, kuros ir izcili apstākļi mežsaimniecībai un ganībām.

Šajā reģionā valda Vidusjūras klimats, kam raksturīga augsta gada vidējā temperatūra. Vairāk nekā trešdaļu gada maksimālā temperatūra dienā pārsniedz 25 °C. Gada nokrišņu daudzums ir sadalīts nevienmērīgi – rudenī un ziemā ūdens ir pārāk daudz, bet vasarā tā ļoti trūkst.

Šā Portugāles dienvidu reģiona ļoti specifiskais klimats un lopkopības metodes (līdz 600 dzīvnieku, ilgs slaukšanas periods un liels attālums starp slaukšanas vietām un sierotavām) kopā veicina dažādu mikrofloru attīstību pienā un apvienojumā ar mūžsenajiem šā produkta ražošanas paņēmieniem piešķir produktam "Queijo Serpa" iepriekš aprakstītās īpašības, atšķirot to no citos reģionos ražotajiem sieriem.

**Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju**

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