C/2025/5172

23.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5172)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Queijo Serpa”

Numer referencyjny UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Queijo Serpa”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Portugalia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę uznaje się za zmianę standardową, ponieważ nie obejmuje ona zmiany w zastrzeżonej nazwie ani w stosowaniu tej nazwy, nie grozi unieważnieniem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana tytułu dokumentu

Opis

Tytuł dokumentu zmieniono z „Zasady produkcji” na „Specyfikacja produktu”, aby dostosować dokument do przepisów UE.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tytuł

Udzielanie zezwoleń zakładom przetwórczym

Opis

Udzielanie zezwoleń zakładom przetwórczym zależy obecnie od właściwych organów ds. zdrowia, a nie od grupy producentów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Korekta obszaru geograficznego

Opis

Omyłkowo pominięto sołectwo Ermidas do Sado w gminie Santiago do Cacém. Zostało to poprawione. Sołectwo to było zawsze częścią tego obszaru geograficznego. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie obowiązku dotyczącego stosowania etykiety kazeinowej

Opis

Stosowanie etykiety kazeinowej stało się obowiązkowe w celu poprawy identyfikowalności produktu, co umożliwiło przedstawienie lepszych dowodów na to, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego, zgodnie z art. 49 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Skreślenie niektórych przepisów, które nie powinny stanowić części specyfikacji produktu

Opis

Skreślono szereg przestarzałych i zbędnych przepisów, które nie odpowiadają obecnemu systemowi kontroli, w tym wymóg dotyczący niektórych rejestrów i powiadomień oraz odniesienie do kontroli objętych już przekazaniem zadań związanych z kontrolami urzędowymi.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Skreślenie mających zastosowanie sankcji

Opis

Skreślono przepisy dotyczące ram sankcji, ponieważ kwestia ta została uregulowana w kontekście kontroli urzędowych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Włączenie pojęcia „Queijo Serpa” *Velho* (dojrzały)

Opis

Włączono pojęcie „Queijo Serpa” *Velho*. Ma ono zastosowanie do serów, które spełniają określone parametry i właściwości, w tym dojrzewanie przez ponad 180 dni, i ma pomóc w promowaniu tych serów wśród konsumentów.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dostosowanie parametrów dotyczących wielkości i wagi

Opis

Dokonano niewielkich dostosowań zakresów, w których waga, średnica i wysokość sera mogą się różnić, w celu uwzględnienia naturalnych różnic występujących przy produkcji tego sera i zaspokojenia potrzeb rynku bez zmiany właściwości organoleptycznych sera.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiany dotyczące zakresów temperatur przechowywania

Opis

Uproszczono wymogi dotyczące temperatury przechowywania w punktach sprzedaży detalicznej zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi przechowywania i okresu trwałości. Określono zakresy temperatur przechowywania „Queijo Serpa" *Velho*. Uwzględniono zakres temperatur w przypadku długoterminowego przechowywania, co umożliwia regulację podaży produktu przez cały rok bez wpływu na jego właściwości organoleptyczne.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pasza

Opis

Wprowadzono możliwość zawieszenia zakazu stosowania mleka pochodzącego od samic karmionych kiszonkami lub innymi produktami fermentowanymi w przypadku wyraźnego niedoboru innych rodzajów paszy. W ostatnich latach miały miejsce bowiem dłuższe okresu suszy, co ograniczyło produkcję zbóż, siana i słomy, a tym samym zwiększyło potrzebę stosowania kiszonek lub innych produktów fermentowanych w celu dostarczenia zwierzętom paszy i zapewnienia ich dobrostanu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zasady dotyczące higieny i przechowywania mleka

Opis

Uproszczono zasady dotyczące higieny i przechowywania mleka w celu dostosowania specyfikacji produktu do obowiązującego prawodawstwa.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Proces produkcyjny

Opis

Przedstawiono bardziej szczegółowy opis procesu produkcyjnego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Uproszczenie tekstu dotyczącego dojrzewania i leżakowania

Opis

Uproszczono tekst dotyczący dojrzewania i leżakowania, w tym poprzez usunięcie powtarzających się informacji.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Prezentacja handlowa

Opis

Uwzględniono przepisy dotyczące prezentacji handlowej krojonych serów, zaspokajając w ten sposób potrzeby konsumentów bez uszczerbku dla właściwości organoleptycznych „Queijo Serpa".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Surowce

Opis

Uszczegółowiono użyte surowce, precyzując, że należy stosować karczoch hiszpański jako środek koagulacyjny oraz że można stosować powłokę w celu zapewnienia lepszej ochrony przed pleśnią. Wyniki oceny organoleptycznej wskazują, że powłoka nie zmienia właściwości skórki, kształtu i konsystencji sera, tekstury i koloru masy ani smaku i zapachu produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Higiena podczas przetwarzania

Opis

Dodano przepisy, w których kładzie się większy nacisk na konieczność przestrzegania zasad higieny podczas przetwarzania, zgodnie z obowiązującym prawodawstwem.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Queijo Serpa"

Numer referencyjny UE: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Queijo Serpa"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Portugalia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Queijo Serpa jest serem dojrzewającym otrzymywanym przez powolne odcedzanie skrzepu, po koagulacji czystego surowego mleka owczego poprzez działanie naparu z karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus* L.). Okres dojrzewania Queijo Serpa wynosi co najmniej 30 dni. Jeżeli dojrzewanie trwa dłużej niż 180 dni, ser określa się jako Queijo Serpa *Velho* (dojrzały).

Jest to sprasowany (płaski) regularny cylinder, z wybrzuszeniem po bokach i lekkim wybrzuszeniem na górnej powierzchni, bez wyraźnych krawędzi. Jego wielkość waha się od 200 g do 2,5 kg, co odpowiada serom o średnicy od 10 cm i 3 cm wysokości do średnicy 30 cm i wysokości 8 cm.

Queijo Serpa ma pełną, dobrze rozwiniętą, lekko szorstką, cienką, plastyczną skórkę o jasnej, słomkowożółtej barwie. Jego plastyczna konsystencja pozwala na pewne wahania. Masa ma zamkniętą, maślaną konsystencję i łatwo odkształca się przy krojeniu. Może być smarowana, ma tłusty wygląd, z nielicznymi oczkami lub bez oczek, i ma żółtawobiałą lub słomkowożółtą barwę, ciemniejącą przy kontakcie z powietrzem. Ser ma łagodny, wyraźny smak i może być lekko ostry. Ma łagodny lub lekko zaznaczony zapach. Zawartość tłuszczu w suchej masie sera wynosi od 45 % do 60 %, a wilgotność w suchej masie beztłuszczowej od 61 % do 69 %.

Gdy ser ten jest prezentowany jako Queijo Serpa *Velho*, jego kształt to nadal sprasowany (płaski) regularny cylinder z wybrzuszeniem po bokach, ale bez wybrzuszenia na górnej powierzchni, która jest lekko wklęsła, bez wyraźnych krawędzi. Queijo Serpa *Velho* nadal ma pełną, dobrze rozwiniętą, lekko szorstką, cienką skórkę, ale jest ona twarda lub bardzo twarda i ma barwę od słomkowożółtej do ciemnożółtej. Ser może być powlekany bezbarwną parafiną. Jego masa ma zamkniętą, półtwardą lub twardą konsystencję, jest sucha i lekko krucha, ma tłusty wygląd, z niewielką liczbą oczek lub bez oczek, i ma barwę od słomkowożółtej do ciemnożółtej, ciemniejącą od brzegów w stronę środka. Smak jest intensywny, czysty i trwały i może być lekko ostry. Zawartość tłuszczu w suchej masie Queijo Serpa *Velho* wynosi od 45 % do 60 %, a wilgotność w suchej masie beztłuszczowej ≤ 56 %.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji sera: koagulacja mleka, formowanie i dojrzewanie/leżakowanie.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny „Queijo Serpa" obejmuje:

a) wszystkie sołectwa w gminach Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo oraz Alvito;

b) sołectwa Colos oraz Vale de Santiago w gminie Odemira;

c) sołectwa São Domingos, Alvalade, Abela oraz Ermidas do Sado w gminie Santiago do Cacém;

d) sołectwo Azinheira dos Barros w gminie Grândola;

e) sołectwo Torrão w gminie Alcácer do Sal.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Obszar geograficzny Queijo Serpa charakteryzuje się rozległymi równinami o doskonałych warunkach dla leśnictwa i wypasu.

Jest to region, w którym panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się wysokimi średnimi temperaturami rocznymi, Maksymalna temperatura powyżej 25 °C występuje przez ponad jedną trzecią dni w roku. Roczne opady są nierównomierne, z nadwyżką wody jesienią i zimą oraz znacznym niedoborem wody latem.

Bardzo specyficzny klimat tego południowego regionu Portugalii oraz praktyki chowu inwentarza żywego (do 600 zwierząt, z długimi okresami udoju i dużymi odległościami między obszarami dojenia a serowarniami) łącznie wpływają na rozwój różnej mikroflory w mleku, co w połączeniu z wieloletnimi technikami wytwarzania tego produktu nadaje „Queijo Serpa" opisane powyżej właściwości, odróżniające go od serów produkowanych w innych regionach.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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