C/2025/5172

23.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5172)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Queijo Serpa”

Numărul de referință al UE: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Denumirea produsului**

„Queijo Serpa”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Portugalia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Direcția Generală Agricultură și Dezvoltare Rurală]

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea este considerată o modificare standard deoarece nu include o modificare a denumirii înregistrate sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică și nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea titlului documentului

Descriere

Titlul documentului a fost modificat din „norme de producție” în „caietul de sarcini al produsului”, pentru a alinia documentul la reglementările UE.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titlu

Autorizarea instalațiilor de prelucrare

Descriere

Autorizarea instalațiilor de prelucrare depinde în prezent de autoritățile sanitare competente, nu de grupul de producători.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Corectarea ariei geografice

Descriere

Parohia Ermidas do Sado din municipalitatea Santiago do Cacém a fost omisă din greșeală. Această greșeală a fost corectată. Parohia respectivă a făcut întotdeauna parte din aria geografică. Aria geografică nu se modifică.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Adăugarea obligației de a aplica o etichetă de cazeină

Descriere

Utilizarea unei etichete de cazeină a devenit obligatorie pentru a îmbunătăți trasabilitatea produsului, făcând posibilă furnizarea unei mai bune dovezi a faptului că produsul este originar din aria geografică delimitată, în conformitate cu articolul 49 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea anumitor dispoziții care nu ar trebui să facă parte din caietul de sarcini al produsului

Descriere

O serie de dispoziții caduce și redundante care nu corespund actualului sistem de control au fost eliminate, inclusiv cerința privind obligativitatea anumitor evidențe și notificări, precum și trimiterea la controale care fac deja obiectul delegării sarcinilor de control oficial.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea sancțiunilor aplicabile

Descriere

Dispozițiile referitoare la cadrul de sancționare au fost eliminate, deoarece aceasta este o chestiune reglementată în contextul controalelor oficiale.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Includerea conceptului de „Queijo Serpa” *Velho* (matură)

Descriere

A fost inclus conceptul de „Queijo Serpa” *Velho*. Acesta se aplică brânzeturilor care respectă parametrii și caracteristicile specificate, inclusiv maturarea în decursul unei perioade mai mari de 180 de zile, și este menită să contribuie la promovarea acestor brânzeturi în rândul consumatorilor.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Ajustarea parametrilor referitori la dimensiune și greutate

Descriere

Au fost efectuate mici ajustări ale intervalelor în care pot varia greutatea, diametrul și înălțimea brânzei, pentru a recunoaște variațiile naturale care apar la fabricarea acesteia și pentru a satisface nevoile pieței fără a schimba caracteristicile senzoriale ale produsului.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificările privind intervalele de temperatură pentru depozitare

Descriere

Cerințele referitoare la temperatura de depozitare la punctele de vânzare cu amănuntul au fost simplificate, în conformitate cu legislația generală privind depozitarea și termenul de valabilitate. Au fost specificate intervale de temperatură pentru depozitarea brânzei „Queijo Serpa" *Velho*. A fost inclus un interval de temperatură pentru depozitarea pe termen lung, care permite reglementarea disponibilității produsului respectiv pe tot parcursul anului, fără a-i afecta caracteristicile senzoriale.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Hrana pentru animale

Descriere

A fost introdusă posibilitatea de a suspenda interdicția asupra utilizării laptelui provenit de la femele hrănite cu furaje însilozate sau cu alte produse fermentate în cazul unei penurii evidente de alte tipuri de hrană. Într-adevăr, în ultimii ani, au existat perioade mai lungi de secetă, ceea ce a limitat producția de cereale, fân și paie și, prin urmare, a sporit necesitatea de a recurge la furaje însilozate sau la alte produse fermentate pentru a asigura hrana și bunăstarea animalelor.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Norme privind igiena și depozitarea laptelui

Descriere

Normele de igienă și de depozitare a laptelui au fost simplificate pentru a alinia caietul de sarcini la legislația în vigoare.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Procesul de producție

Descriere

A fost furnizată o descriere mai detaliată a procesului de producție.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Simplificarea textului privind învechirea și maturarea

Descriere

Textul privind învechirea și maturarea a fost simplificat, inclusiv prin eliminarea informațiilor repetitive.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Prezentarea comercială

Descriere

Au fost incluse dispoziții privind prezentarea comercială a brânzeturilor tăiate în prealabil, răspunzând astfel nevoilor consumatorilor, fără a compromite caracteristicile senzoriale ale brânzei „Queijo Serpa”.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Materiile prime

Descriere

Materiile prime utilizate au fost prezentate mai detaliat, specificându-se faptul că floarea de cardon trebuie utilizată ca agent de coagulare și că poate fi utilizat un înveliș pentru a se asigura o mai bună protecție împotriva mucegaiului. Rezultatele testelor senzoriale arată că învelișul nu modifică caracteristicile crustei, forma și consistența brânzei, textura și culoarea pastei sau gustul și mirosul produsului.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Igiena în timpul prelucrării

Descriere

Au fost adăugate dispoziții care pun un accent mai mare pe necesitatea de a respecta normele de igienă în timpul prelucrării, în conformitate cu legislația aplicabilă.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Queijo Serpa”

Numărul de referință al UE: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Queijo Serpa”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Portugalia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Queijo Serpa este o brânză maturată obținută prin scurgerea lentă a coagulului, în urma coagulării laptelui de oaie crud, nemodificat, sub acțiunea unei infuzii de flori de cardon (*Cynara cardunculus* L.). Queijo Serpa are o perioadă minimă de maturare de 30 de zile. Atunci când este maturată mai mult de 180 de zile, poartă denumirea Queijo Serpa *Velho* (matură).

Brânza are forma unui cilindru uniform, scurt (plat), proeminent pe lateral și cu o ușoară proeminență la partea superioară, fără margini definite. Dimensiunea sa variază între 200 g și 2,5 kg, ceea ce corespunde unor brânzeturi cu diametrul de 10 cm și înălțimea de 3 cm, respectiv cu diametrul de 30 cm și înălțimea de 8 cm.

Queijo Serpa are o crustă plină, bine dezvoltată, ușor rugoasă, subțire, maleabilă, de culoare galben-pai deschis. Consistența sa maleabilă permite o oarecare fluctuație. Pasta are o textură închisă, untoasă și se deformează ușor atunci când este tăiată. Poate curge, are un aspect onctuos, conține ochi puțini sau deloc și prezintă o culoare alb-gălbui sau galben-pai care se închide la contactul cu aerul. Are o aromă suavă și clară, care poate fi ușor picantă. Mirosul variază de la suav la destul de puternic. Brânza are un conținut de grăsime în substanța uscată cuprins între 45 % și 60 % și o umiditate în substanțele uscate degresate de 61 % până la 69 %.

Atunci când este prezentată sub denumirea de Queijo Serpa *Velho*, forma sa este tot un cilindru uniform, scurt (plat), proeminent pe lateral, însă partea superioară nu prezintă nicio proeminență sau este ușor concavă, fără margini definite. Queijo Serpa *Velho* are tot o crustă plină, bine dezvoltată, ușor rugoasă, subțire, dar aceasta este tare sau foarte tare și are o culoare care variază de la galben-pai la galben-pai închis. Poate fi acoperită cu parafină incoloră. Pasta are o textură închisă, semitare până la tare, uscată și ușor friabilă, are un aspect onctuos, cu ochi puțini sau deloc, iar culoarea sa variază de la galben-pai pal la galben-pai închis, devenind mai închisă din exterior către centru. Aroma este intensă, clară și persistentă și poate fi ușor picantă. Brânza Queijo Serpa *Velho* are un conținut de grăsime în substanța uscată de 45 % -60 % și o umiditate în substanțele uscate degresate ≤ 56%.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție a brânzei: coagularea laptelui, punerea în forme și învechirea/maturarea.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică a brânzei „Queijo Serpa” cuprinde:

(a) toate parohiile din comunele Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo și Alvito;

(b) parohiile Colos și Vale de Santiago din municipalitatea Odemira;

(c) parohiile São Domingos, Alvalade, Abela și Ermidas do Sado din municipalitatea Santiago do Cacém;

(d) parohia Azinheira dos Barros din municipalitatea Grândola;

(e) parohia Torrão din municipalitatea Alcácer do Sal.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Aria geografică a Queijo Serpa este caracterizată de zone de câmpie extinse, cu condiții excelente pentru silvicultură și pășunat.

Este o regiune cu climă mediteraneeană, caracterizată prin temperaturi medii anuale ridicate. Zilele cu o temperatură maximă de peste 25 °C reprezintă mai mult de o treime din an. Precipitațiile anuale sunt slab distribuite, cu un exces de apă toamna și iarna și cu o penurie semnificativă în timpul verii.

Clima foarte specifică a acestei regiuni din sudul Portugaliei și practicile de creștere a animalelor (până la 600 de animale, cu perioade lungi de muls și distanțe mari între zonele de muls și fabricile de brânzeturi) contribuie împreună la dezvoltarea unei microflore diferite în lapte, care, în combinație cu tehnicile ancestrale utilizate pentru fabricarea acestui produs, îi conferă brânzei „Queijo Serpa" caracteristicile descrise mai sus, diferențiindu-o de brânzeturile produse în alte regiuni.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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