C/2025/5172

23.9.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5172)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Queijo Serpa“

Referenčna številka EU: PDO-PT-0260-AM01 – 4. julij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Queijo Serpa“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Portugalska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja]

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba se šteje za standardno spremembo, saj ne vključuje spremembe registriranega imena ali uporabe navedenega imena, ne more izničiti povezave z geografskim območjem in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba naziva dokumenta

Opis

Naziv dokumenta je bil spremenjen iz „pravila proizvodnje“ v „specifikacija proizvoda“, da bo ta dokument usklajen s predpisi EU.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov

Odobritev predelovalnih obratov

Opis

Odobritev predelovalnih obratov je zdaj odvisna od pristojnih zdravstvenih organov in ne od skupine proizvajalcev.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Popravek geografskega območja

Opis

Krajevna skupnost Ermidas do Sado v občini Santiago do Cacém je bila pomotoma izpuščena. Ta napaka je bila popravljena. Vedno je bila del geografskega območja. Geografsko območje ni spremenjeno.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dodatek obveznosti pritrditve kazeinske nalepke

Opis

Uporaba kazeinske nalepke je postala obvezna, da bi se izboljšala sledljivost proizvoda, kar omogoča boljše dokaze, da proizvod izvira z opredeljenega geografskega območja, v skladu s členom 49(1)(d) Uredbe (EU) 2024/1143.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje nekaterih določb, ki ne bi smele biti del specifikacije proizvoda

Opis

Nekatere zastarele in odvečne določbe, ki ne ustrezajo sedanjemu nadzornemu sistemu, so bile črtane, vključno z zahtevo po nekaterih evidencah in obvestilih ter omembo pregledov, ki so že zajeti v prenosu nalog uradnega nadzora.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje veljavnih kazni

Opis

Določbe o kazenskem okviru so bile črtane, saj je to vprašanje urejeno pri uradnem nadzoru.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev pojma staranega sira „Queijo Serpa“ *Velho*

Opis

Vključen je bil pojem staranega sira „Queijo Serpa“ *Velho*. Uporablja se za sire, ki izpolnjujejo nekatere parametre in lastnosti, vključno z zorenjem, daljšim od 180 dni, ter je namenjen promociji teh sirov med potrošniki.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prilagoditev parametrov za velikost in težo

Opis

Razpon, v katerem se lahko razlikujejo teža, premer in višina sira, je bil nekoliko prilagojen zaradi upoštevanja naravnih nihanj, ki nastanejo pri izdelavi tega sira, in za zadovoljitev potreb trga, ne da bi se spremenile njegove senzorične lastnosti.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe temperaturnih razponov za shranjevanje

Opis

Zahteve glede temperature shranjevanja na maloprodajnih mestih so bile poenostavljene v skladu s splošno zakonodajo o shranjevanju in roku uporabnosti. Za shranjevanje staranega sira „Queijo Serpa“ *Velho* so bili določeni temperaturni razponi. Določen je bil temperaturni razpon za dolgoročno shranjevanje, ki omogoča uravnavanje ponudbe proizvoda skozi vse leto, ne da bi to vplivalo na njegove senzorične lastnosti.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Krma

Opis

Dodana je bila možnost začasnega preklica prepovedi uporabe mleka samic, krmljenih s silirano krmo ali drugimi fermentiranimi proizvodi, kadar očitno primanjkuje drugih vrst krme. Dejansko so bila v zadnjih letih daljša obdobja suše, ki so omejevala proizvodnjo žit, sena in slame, zaradi česar se je povečala potreba po uporabi silirane krme ali drugih fermentiranih proizvodov, da bi se poskrbelo za krmo in dobrobit živali.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Higienska pravila in pravila shranjevanja za mleko

Opis

Higienska pravila in pravila shranjevanja za mleko so bila poenostavljena zaradi uskladitve specifikacije proizvoda z veljavno zakonodajo.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Proizvodni proces

Opis

Naveden je bil podrobnejši opis proizvodnega procesa.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Poenostavitev besedila o zorenju in staranju

Opis

Besedilo o zorenju in staranju je bilo poenostavljeno, vključno s črtanjem ponavljajočih se informacij.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Tržna predstavitev

Opis

Vključene so bile določbe o tržni predstavitvi predhodno narezanih sirov, s čimer so zadovoljene potrebe potrošnikov, ne da bi bile ogrožene senzorične lastnosti sira „Queijo Serpa“.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Surovine

Opis

Uporabljene surovine so bile podrobneje opredeljene, pri čemer je določeno, da je treba kot sirilo uporabiti osatov cvet in da se lahko za boljšo zaščito pred plesnijo uporabi premaz. Rezultati senzoričnega testiranja kažejo, da premaz ne spremeni lastnosti skorje, oblike in čvrstosti sira, teksture in barve testa ali okusa in vonja proizvoda.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Higiena med predelavo

Opis

Dodane so bile določbe, ki dajejo večji poudarek potrebi po upoštevanju higienskih pravil med predelavo, v skladu z veljavno zakonodajo.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Queijo Serpa“

Referenčna številka EU: PDO-PT-0260-AM01 – 4. julij 2025

1. **Ime**

„Queijo Serpa“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Portugalska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Queijo Serpa“ je zorjen sir, pridobljen s počasnim odcejanjem sirnine po sesirjenju z dodajanjem cvetja osata (*Cynara cardunculus* L.) polnomastnemu surovemu ovčjemu mleku. Najkrajše obdobje zorenja sira „Queijo Serpa“ je 30 dni. Ko zori več kot 180 dni, se imenuje staran sir „Queijo Serpa“ *Velho*.

Gre za sploščen (ploščat) valj, enotne oblike, s stransko izbočenostjo in rahlo izbočenostjo na zgornji ploskvi, brez ostrih robov. Velikost se giblje med 200 g in 2,5 kg, kar ustreza sirom s premerom od 10 do 30 cm in višino od 3 do 8 cm.

Sir „Queijo Serpa“ ima polno, dobro razvito, rahlo hrapavo, tanko, prožno skorjo, ki je svetlo, slamnato rumene barve. Prožna tekstura pomeni, da so mogoče manjše razlike. Testo ima zaprto, masleno teksturo in med rezanjem zlahka spremeni obliko. Lahko se razmaže, ima masten videz, z malo luknjami ali brez njih, in je rumenkasto bele ali slamnato rumene barve, ki ob stiku z zrakom potemni. Ima blag, čist okus in je lahko rahlo pikanten. Ima blag do rahlo izrazit vonj. Sir ima vsebnost maščobe v suhi snovi od 45 % do 60 % in vlago v nemastnih trdnih snoveh od 61 % do 69 %.

Pri kategoriji staranega sira „Queijo Serpa“ *Velho* je oblika še vedno sploščen (ploščat) valj, enotne oblike, s stransko izbočenostjo, vendar zgornja ploskev ni izbočena ali je rahlo vbočena, brez ostrih robov. Starani sir „Queijo Serpa“ *Velho* ima še vedno polno, dobro razvito, rahlo hrapavo, tanko skorjo, vendar je trda ali zelo trda in slamnato rumene do temno slamnato rumene barve. Lahko je prevlečen z brezbarvnim parafinom. Testo ima zaprto, poltrdo do trdo teksturo, je suho in rahlo drobljivo, ima masten videz, z malo luknjami ali brez njih, ter je svetlo do temno slamnato rumene barve, ki proti sredini postaja temnejša. Okus je intenziven, čist in obstojen ter je lahko rahlo pikanten. Starani sir „Queijo Serpa“ *Velho* ima vsebnost maščobe v suhi snovi od 45 % do 60 % in vlago v nemastnih trdnih snoveh ≤ 56 %.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze v proizvodnji sira: usirjenje mleka, oblikovanje in zorenje/staranje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje proizvoda „Queijo Serpa“ zajema:

(a) vse krajevne skupnosti v občinah Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo in Alvito;

(b) krajevni skupnosti Colos in Vale de Santiago v občini Odemira;

(c) krajevne skupnosti São Domingos, Alvalade, Abela in Ermidas do Sado v občini Santiago do Cacém;

(d) krajevno skupnost Azinheira dos Barros v občini Grândola;

(e) krajevno skupnost Torrão v občini Alcácer do Sal.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Za geografsko območje proizvoda „Queijo Serpa“ so značilne obsežne ravnice z odličnimi razmerami za gozdarstvo in pašo.

To je pokrajina s sredozemskim podnebjem, za katero so značilne visoke povprečne letne temperature. Več kot tretjino leta so dnevi z najvišjo temperaturo nad 25 °C. Letna količina padavin je slabo razporejena, s presežkom vode jeseni in pozimi ter izrazitim pomanjkanjem poleti.

Zelo specifično podnebje te južne portugalske regije in živinorejske prakse (do 600 živali, z dolgimi obdobji molže in velikimi razdaljami med molznimi območji in sirarnami) skupaj prispevajo k razvoju različne mikroflore v mleku, ki v kombinaciji s starodavnimi tehnikami, uporabljenimi za izdelavo tega proizvoda, dajejo siru „Queijo Serpa“ opisane lastnosti, zaradi katerih se razlikuje od sirov, proizvedenih v drugih regijah.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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