C/2025/5172

23.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5172)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Queijo Serpa”

EU:s referensnummer: PDO-PT-0260-AM01 – 4 juli 2025

1. **Produktens namn**

”Queijo Serpa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Portugal

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

DGADR – *Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural* [Generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling]

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen betraktas som en standardändring eftersom den inte innebär en ändring av det registrerade namnet eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av dokumentets titel

Beskrivning

Dokumentets titel har ändrats från ”regler för framställning” till ”produktspecifikation” för att anpassa dokumentet till EU:s förordningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubrik

Godkännande av bearbetningsanläggningar

Beskrivning

Godkännandet av bearbetningsanläggningar kommer nu an på de behöriga hälsomyndigheterna och inte på producentgruppen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Korrigering av det geografiska området

Beskrivning

Kommundelen Ermidas do Sado i kommunen Santiago do Cacém hade utelämnats av misstag. Detta har rättats till. Kommundelen har alltid varit en del av det geografiska området. Det geografiska området förblir oförändrat.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av skyldigheten att anbringa ett kaseinmärke

Beskrivning

Användningen av ett kaseinmärke har gjorts obligatorisk för att förbättra produktens spårbarhet, vilket gör det möjligt att bättre styrka att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området, i enlighet med artikel 49.1 d i förordning (EU) 2024/1143.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av vissa bestämmelser som inte bör ingå i produktspecifikationen

Beskrivning

Ett antal föråldrade och överflödiga bestämmelser som inte motsvarar det nuvarande kontrollsystemet har strukits, bland annat kravet om vissa register och anmälningar och hänvisning till kontroller som redan omfattas av delegeringen av offentliga kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av tillämpliga sanktioner

Beskrivning

Bestämmelserna om sanktionsramen har strukits, eftersom detta är något som regleras inom ramen för offentliga kontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av uttrycket ”Queijo Serpa” *Velho* (mogen)

Beskrivning

Uttrycket ”Queijo Serpa” *Velho* har lagts till. Det är tillämpligt på ostar som uppfyller de angivna parametrarna och egenskaperna, inklusive mognadslagring i minst 180 dagar, och är avsett att främja marknadsföringen av dessa ostar till konsumenterna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Justering av parametrarna för storlek och vikt

Beskrivning

Det har gjorts mindre justeringar av de intervall inom vilka ostens vikt, diameter och höjd tillåts variera, med hänsyn till de naturliga variationer som uppstår vid framställningen av osten och för att tillgodose marknadens behov utan att ändra produktens sensoriska egenskaper.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringar av temperaturintervallen för lagring

Beskrivning

Kraven på lagringstemperatur på återförsäljningsställen har förenklats, i linje med den allmänna lagstiftningen om lagring och hållbarhetstid. Temperaturintervall har fastställts för lagring av ”Queijo Serpa” *Velho*. Ett temperaturintervall för långtidslagring har lagts till, vilket gör det möjligt att reglera tillgången på produkten under året utan att dess sensoriska egenskaper påverkas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Djurfoder

Beskrivning

Det har blivit möjligt att tillfälligt upphäva förbudet mot att använda mjölk från hondjur som utfodrats med ensilage eller andra fermenterade produkter när det råder uppenbar brist på andra typer av foder. Under de senaste åren har det förekommit längre perioder av torka, vilket har begränsat produktionen av spannmål, hö och halm och därmed ökat behovet av att använda ensilage eller andra fermenterade produkter som foder till djuren för att säkerställa deras välbefinnande.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hygien- och lagringsregler för mjölken

Beskrivning

Hygien- och lagringsreglerna för mjölken har förenklats för att anpassa produktspecifikationen till gällande lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Framställningsprocess

Beskrivning

Det har getts en mer detaljerad beskrivning av framställningsprocessen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Förenkling av texten om mogning och lagring

Beskrivning

Texten om mogning och lagring har förenklats, bland annat genom att upprepad information har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Presentationsform i handeln

Beskrivning

Bestämmelser om presentationsformen i handeln för färdigskurna ostar har införts för att tillgodose konsumenternas behov utan att äventyra de sensoriska egenskaperna hos ”Queijo Serpa”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Råvaror

Beskrivning

De råvaror som används har beskrivits mer utförligt, och det har specificerats att kardonblomman måste användas som koaguleringsämne och att beläggning får användas för att ge ett bättre skydd mot mögel. Resultaten av sensorisk testning visar att beläggningen inte ändrar skorpans egenskaper, ostens form eller konsistens, ostmassans textur eller färg eller produktens smak och doft.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hygien under bearbetning

Beskrivning

Det har lagts till bestämmelser som lägger större vikt vid efterlevnaden av hygienregler under bearbetningen, i enlighet med tillämplig lagstiftning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Queijo Serpa”

EU:s referensnummer: PDO-PT-0260-AM01 – 4 juli 2025

1. **Namn**

”Queijo Serpa”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Portugal

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Queijo Serpa är en lagrad ost som erhålls genom långsam avrinning av ostmassan efter koagulering av oblandad råmjölk från tackor genom en infusion av kardonblommor (*Cynara cardunculus* L.). Queijo Serpa ska lagras i minst 30 dagar. När den lagras i mer än 180 dagar betecknas den som Queijo Serpa *Velho* (mogen).

Osten är kort (platt), enhetlig och cylinderformad med utbuktande sidor och den har en lätt utbuktning på ovansidan men inga skarpa kanter. Vikten varierar mellan 200 g och 2,5 kg, vilket motsvarar ostar som har en diameter på 10 cm och är 3 cm höga samt ostar som har en diameter på 30 cm och är 8 cm höga.

Queijo Serpa har en fyllig, välutvecklad, något sträv samt tunn, mjuk skorpa som är ljust halmgul. Dess mjuka konsistens kan variera något. Ostmassan har en tät, smörig konsistens och förlorar lätt sin form då den snittas. Den kan bli rinnig, har ett krämigt utseende med få eller inga hål samt är gulvit eller halmgul till färgen, som mörknar när den kommer i kontakt med luft. Den har en mild, ren smak och kan vara något skarp. Doften är mild till något stark. Osten har en fetthalt på mellan 45 % och 60 % i torrsubstansen och en vattenhalt på mellan 61 % och 69 % i icke-feta fasta material.

När den saluförs som Queijo Serpa *Velho* är osten fortfarande kort (platt), enhetlig och cylinderformad med lätt utbuktande sidor, men ovansidan saknar antingen utbuktning eller så är den något inåtbuktande, utan skarpa kanter. Queijo Serpa *Velho* har fortfarande en fyllig, välutvecklad, något sträv samt tunn skorpa, men är hård eller extra hård samt halmgul till mörkgul till färgen. Den kan ha beläggning av färglöst paraffin. Ostmassan har en tät, halvhård till hård konsistens, är torr och något smulig, har ett krämigt utseende med få eller inga hål, samt är blekt halmgul till mörkt halmgul till färgen, som blir mörkare ju närmare mitten man kommer. Smaken är intensiv, ren och varaktig och kan vara något skarp. Queijo Serpa *Velho* har en fetthalt på mellan 45 % och 60 % i torrsubstansen och en vattenhalt på ≤ 56 % i icke-feta fasta material.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i framställningen av osten: koagulering av mjölken, formning och mogning/lagring.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska området för ”Queijo Serpa” omfattar följande:

a) Alla kommundelar i kommunerna Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo och Alvito.

b) Kommundelarna Colos och Vale de Santiago i kommunen Odemira.

c) Kommundelarna São Domingos, Alvalade, Abela och Ermidas do Sado i kommunen Santiago do Cacém.

d) Kommundelen Azinheira dos Barros i kommunen Grândola.

e) Kommundelen Torrão i kommunen Alcácer do Sal.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska området för ”Queijo Serpa” kännetecknas av vidsträckta slätter med utmärkta förhållanden för skogsbruk och bete.

Det är en region med Medelhavsklimat som kännetecknas av höga årsmedeltemperaturer. Under mer än en tredjedel av året ligger maxtemperaturen över 25 °C. Den årliga nederbörden är ojämnt fördelad, med ett överskott av vatten på hösten och vintern och en markant brist på sommaren.

Det mycket speciella klimatet i denna sydportugisiska region samt djurhållningsmetoderna (upp till 600 djur, långa mjölkningsperioder och stora avstånd mellan mjölkningsområdena och ostmejerierna) bidrar tillsammans till utvecklingen av olika mikrofloror i mjölken, vilket i kombination med de gamla tekniker som används för att framställa produkten ger ”Queijo Serpa” de egenskaper som beskrivs ovan och som särskiljer den från ostar som framställs i andra regioner.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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