C/2025/2033

14.4.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Queijo Serra da Estrela“

EU č.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Název produktu**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Portugalsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural – Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos (Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova – Odbor pro kvalitu a genetické zdroje)

–

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici „standardní změny“ stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Důvody, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012:

změny se nepovažují za změny na úrovni Unie ve smyslu článku 53 nařízení (EU) č. 1151/2012 ve znění nařízení (EU) 2021/2117, protože:

a) nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v jeho používání;

b) nepředstavují riziko, že by pro chráněné označení původu přestaly platit souvislosti prokazující, že produkt za svou jakost nebo vlastnosti v zásadě vděčí zvláštnímu zeměpisnému prostředí zahrnujícímu přírodní a lidské činitele;

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) netýkají se zaručené tradiční speciality;

d) nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. Fyzické vlastnosti

Změna týkající se hmotnosti/velikosti sýra „Queijo Serra da Estrela“ v bodě B.1.1 písm. b) specifikace a v bodě 3.2 jednotného dokumentu: z hmotnosti/velikosti 0,5 až 1,7 kg na hmotnost/velikost 0,4 až 1,7 kg; s průměrem 8 až 20 cm a výškou 4 až 6 cm.

Změna týkající se hmotnosti/velikosti sýra „Queijo Serra da Estrela Velho“ v bodě B.1.2 písm. b) specifikace a v bodě 3.2 jednotného dokumentu: z hmotnosti/velikosti 0,7 až 1,2 kg na hmotnost/velikost 0,3 až 1,2 kg; s průměrem 6 až 20 cm a výškou 2 až 6 cm.

Odůvodnění: V práci autorů Antunes et al. (1943) se ohledně tvaru, velikosti a hmotnosti sýra Serra da Estrela poukazuje na to, že průměrná hmotnost činí 1,3 až 1,8 kg, ale běžná je také výroba menších (0,5 až 1 kg) či větších sýrů (2,5 až 3 kg), zejména jsou-li určeny pro maloobchodní prodej. Velikost sýra obecně závisela na denním dostupném množství mléka.

Ústní svědectví se zmiňují o výrobě tzv. *queijetas*, což je lidové označení malých sýrů o hmotnosti přibližně 0,5 kg, které se často vyráběly:

— v době nedostatku mléka, zejména v měsících dubnu, květnu a červnu, nebo

— i během měsíců obvyklé produkce, a to za účelem plného využití sýřeniny, kdy se upřednostňovala výroba tří nebo čtyř malých sýrů (*queijetas*) před výrobou jednoho nebo dvou velkých sýrů s méně jistým stupněm vyzrálosti a obtížnějším prodejem.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

2. Chemické vlastnosti: orientační analytické ukazatele

Změna stávajícího znění článku B.2 specifikace: „Ačkoli tradice výroby sýra Queijo Serra da Estrela sahá daleko do minulosti, stejně jako jeho původ, teprve relativně nedávno byly zahájeny analytické studie týkající se tohoto produktu“, k němuž se doplňuje tento text:

„které neukazují na změny v typologii sýra definované obsahem tuku v sušině (mg/100 g sušiny) a obsahem vody v tukuprosté sušině“ [...].

Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem je možné poskytnout referenční ukazatele k analytickým vlastnostem sýra „Queijo Serra da Estrela“, zatímco ukazatele, které máme v současné době k dispozici pro sýr „Queijo Serra da Estrela Velho“, jsou pouze orientační.

Odůvodnění: Klimatické podmínky ve vymezené zeměpisné oblasti se v průběhu roku značně mění, což vede k významným změnám kvalitativního a kvantitativního složení pastvin, které poskytují krmivo pro extenzivně chované malé přežvýkavce. Chemické složení mléka ovcí plemen Bordaleira Serra da Estrela a Churra Mondegueira je proto během období dojení dosti proměnlivé.

K této situaci dále přispívají klimatické změny, k nimž dochází v posledních letech, a nedávné požáry. Všechny tyto faktory vedou ke změnám a výkyvům vlastností, které jsou určující pro uvedené výkyvy jak z hlediska složení, tak z hlediska množství, jež je v určitých obdobích roku k dispozici, což potom způsobuje zmíněné výkyvy v chemickém složení mléka malých přežvýkavců.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

3. Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti (oddíl D – Záruka zeměpisného původu produktu)

V bodě 1 se zrušují slova „a certifikační značce“.

V bodě 3 se zrušují slova „a certifikační“.

Písmeno b) se zrušuje.

Odůvodnění: V souladu s vnitrostátním právem (vládní nařízení č. 11/2018) se již „certifikační značky“ na označení výrobků s CHOP neuvádějí. V současnosti je povoleno používání kaseinových značek s cílem umožnit lepší vysledovatelnost sýrů a lépe zaručit jejich zeměpisný původ.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. Ověření souladu (oddíl G – Odkazy na kontrolní strukturu)

Znění tohoto oddílu se zrušuje a nahrazuje tímto:

Ověření souladu se specifikací provádí příslušný orgán (DGADR), který může tuto pravomoc přenést na kontrolní subjekt jmenovaný sdružením producentů, který je za tímto účelem akreditován (norma EN 17065).

Odůvodnění: Vzhledem ke změnám provedeným nařízením (EU) 2017/625 v nařízení (EU) č. 1151/2012 a k výše uvedenému vnitrostátnímu právnímu předpisu (vládní nařízení č. 11/2018), který stanoví, že na označení produktů s CHOP se již nebudou umísťovat „certifikační značky“, je třeba vyjasnit příslušná ustanovení specifikace.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Označování

Označení musí uvádět tyto informace:

— obchodní označení s použitím výrazů QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP, resp. QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP,

— jméno, obchodní firma nebo název a adresa výrobce,

— údaj o obsahu tuku nebo příslušné rozmezí nebo výživové údaje,

— datum minimální trvanlivosti uvedené slovy „Minimální trvanlivost do konce …“, s uvedením měsíce a roku,

— teplota skladování stanovená výrobcem,

— množství sýra vyjádřené v kilogramech (kg) nebo v příslušných násobcích či dílech,

— slova „Vyrobeno ze syrového mléka“,

— šarže,

— značka zdravotní nezávadnosti.

Na označení každé jednotky nebo části musí být rovněž uveden název nebo identifikační číslo kontrolního subjektu.

Odůvodnění:

V souladu s vnitrostátními právními předpisy (vládní nařízení č. 11/2018) již nejsou na označení produktů s CHOP umisťovány „certifikační značky“. V označení také došlo k drobné typografické chybě, která však má poměrně významný dopad. Z těchto důvodů by specifikace měla být změněna.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queijo Serra da Estrela“

EU č.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr získaný pomalým odstředěním sýřeniny poté, co se pomocí artyčoku (*Cynara cardunculus* L.) srazí čisté syrové ovčí mléko od ovcí plemene Bordaleira Serra da Estrela nebo Churra Mondegueira. Sýr „Queijo Serra da Estrela“ zraje po dobu nejméně 30 dnů. Pokud doba zrání dosáhne alespoň 120 dnů, získává chráněné označení původu „Queijo Serra da Estrela“ přízvisko „Velho“ (vyzrálý).

Sýry mají tyto vlastnosti:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Tvar a konzistence	Nízký (plochý) pravidelný válec se zaoblenými stranami a s mírným zaoblením na vrchní ploše, bez zřetelných okrajů	Nízký (plochý) pravidelný válec s nevýrazným zaoblením po stranách nebo bez zaoblení, bez hran
Kůra	Hladká, s polotvrdou konzistencí	Hladká až mírně zvrásněná, s tvrdou až velmi tvrdou konzistencí
Hmotnost	0,4 až 1,7 kg	0,3 až 1,2 kg
Průměr	8 až 20 cm	6 až 20 cm
Výška	4 až 6 cm	2 až 6 cm
Textura	jednolitá, středně měkká, při krájení se deformuje, kompaktní, krémová a hladká, s malým počtem ok nebo zcela bez nich	jednolitá či s několika oky, hladká, těsto lehce drolivé a suché
Barva	bílá nebo lehce nažloutlá	pohybuje se od nažloutlé po oranžovou až nahnědlou, přičemž zabarvení postupuje od okrajů ke středu
Senzorické vlastnosti	jemná, čistá a lehce nakyslá chuť	chuť příjemná, přetrvávající, čistá, více či méně silná, lehce pikantní/slaná
Tuk v sušině (g/100 g)	45 až 60 %	>60 %
Obsah vody v tukuprosté sušině (g/100 g)	61 až 69 %	49 až 56 %

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Jsou povoleny pouze extenzivní nebo poloextenzivní způsoby produkce a zvířata jsou nejčastěji chována ve volném výběhu. Zvířata se pasou v oblasti, která se vyznačuje charakteristickou přirozenou vegetací v borových hájích, houštích a na loukách. Běžnou praxí je transhumance, která spočívá v převádění stád na jiné plochy (nebo pastviny) ve stejné zeměpisné oblasti podle ročních období a dostupných pícnin. V dané oblasti je obvyklé pěstování dalších druhů pícnin, které slouží jako doplněk krmiva pro místní ovce v obdobích, kdy je pastva chudší. V případě nepříznivých půdních a klimatických podmínek (sníh nebo období sucha) je však také možné krmit zvířata jednoduchým krmivem nebo krmnými směsmi, zejména na začátku a na konci období březosti či na vrcholu laktace, aby se výživa obohatila. Používání takových krmiv musí schválit sdružení producentů a jeho kvalitu a kvantitu kontroluje certifikační subjekt.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Vzhledem k tomu, že genetický a zeměpisný původ zvířat musí být ověřen, že jejich krmivo se řídí přísnými pravidly ohledně kvality a množství pastvy, že dané prostředí je zásadním faktorem pro získání mléka a sýra s požadovanými vlastnostmi, že všechny kroky podléhají povinnému dohledu, jak co se týče vysledovatelnosti produktu, tak organoleptických vlastností konečného produktu, a že fáze výroby a zrání sýra jsou důležité pro vysledovatelnost, autentičnost, hygienickou kvalitu a senzorické vlastnosti konečného produktu, musí všechny fáze produkce sýra „Queijo Serra da Estrela“ probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, a to od narození zvířat po balení produktu, ať je jeho úprava pro uvedení na trh jakákoli.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „Queijo Serra da Estrela“ je živý produkt, který se nadále vyvíjí i po konzervaci, krájení a balení. Tyto operace proto mohou probíhat pouze v zeměpisné oblasti původu, s cílem:

— zaručit původnost produktu a jeho fyzické, chemické a organoleptické vlastnosti, které jsou určující pro zvláštní kvalitu těchto sýrů a které jsou schopni rozeznat pouze místní producenti, kteří jsou v této oblasti usazeni a pravidelně sýr konzumují,

— individuálně posoudit kvalitativní vlastnosti každého sýra před provedením jakýchkoli výše uvedených operací,

— umožnit, aby měl sýr po nakrájení typickou měkkou konzistenci. Je tedy důležité vybírat takové sýry, které v okamžiku dané operace dosáhly vhodného stupně zralosti,

— umožnit, aby v případě vyzrálého sýra („queijo velho“) měly jeho plátky požadovanou konzistenci a nedrolily se. Je tedy důležité vybírat takové sýry, které mají během zrání v okamžiku, který je vhodný pro krájení, odpovídající chuťové vlastnosti a konzistenci,

— zaručit, aby zůstala zachována dlouholetá pověst produktu, aby jí někdo jiný nezneužil ve svůj prospěch a aby nebyl spotřebitel uveden v omyl,

— zaručit, aby byly po celou dobu a během jednotlivých operací zachovány příslušné hygienické podmínky,

— umožnit řádné provádění povinné kontroly operací,

— zaručit vysledovatelnost každého kusu sýra nebo jeho části až k výrobním zařízením a zemědělským podnikům, čímž je zajištěn zeměpisný původ produktu.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů vyžadovaných obecnými právními předpisy je povinné používat označení „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ nebo totéž označení doplněné o přívlastek „VELHO“ pro sýry, které zrají déle než 120 dnů.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast se nachází na území obcí Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo a Seia a tzv. *freguesias* (farností) Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde a Valverde, obce Aguiar da Beira a *freguesias* Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares a Vila Cova do Alva, obce Arganil a *freguesias* Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra a Verdelhos, obce Covilhã a *freguesias* Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego a Vila Soeiro, obce Guarda a *freguesias* Midões, Póvoa de Midões a Vila Nova de Oliveirinha, obce Tábua a *freguesias* Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda a Tondela, obce Tondela a *freguesias* Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves a Vilares, obce Trancoso a *freguesias* Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide a São João de Lourosa a obce Viseu.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Celý region se nachází na náhorní plošině v provincii Beira, jejíž zemědělské a klimatické podmínky se vyznačují studenými, deštivými a dlouhými zimami, občas i se sněhem, a teplými a suchými léty.

Kromě již zmíněných stromů rostou v této oblasti také keře a traviny, které tvoří výživu zvířat na pastvě. K tomuto porostu se řadí zejména křoviny (vřesovce, hlodáš evropský, čilimníky a kručinky). Na přirozených pastvinách se vyskytují vytrvalé rostliny z čeledi lipnicovitých a na obhospodařovaných pastvinách roste zejména jetel plazivý a jetel podzemní. Převládají acidofilní druhy, zejména lipnicovité a bobovité, schopné přizpůsobit se chladu, kyselosti a nepříliš úrodné půdě. Nejvíce se pěstují tyto pícniny: oves, žito, kukuřice, krmný čirok a mokřadní tráva či jílek vytrvalý.

K výrobě tohoto sýra se využívají výhradně dvě ovčí plemena, která pocházejí z této oblasti: Bordaleira Serra da Estrela a Churra Mondegueira. Tyto ovce už po staletí dokáží využít chudé pastviny v této oblasti.

5.2 *Specifičnost produktu*

Při výrobě sýra „Queijo Serra da Estrela“ využívají místní producenti své dovednosti a vyrábějí sýr výhradně sražením čistého syrového ovčího mléka pomocí květu artyčoku.

Sýr „Queijo Serra da Estrela“ se díky zmíněným podmínkám vyznačuje výraznými charakteristickými vlastnostmi. Má tvar nízkého pravidelného válce s lehkým zaoblením po stranách a na vrchní ploše a nemá zřetelné hrany. Jeho kůrka je hladká a středně měkká. Těsto je jednolité, středně poddajné, při krájení se deformuje, textura je kompaktní, krémová a hladká, případně s malým počtem ok. Barva se pohybuje od bílé po lehce nažloutlou. Sýr má jemnou, čistou a lehce nakyslou chuť. Tyto vlastnosti se během zrání ještě zvýrazňují a vzniká tak vyzrálý sýr „Queijo Serra da Estrela Velho“, který má hladkou až lehce zvrásněnou kůru a tvrdou až velmi tvrdou konzistenci. Těsto je jednolité nebo s několika oky, jemně se drolí a je suché a hladké, nažloutlé až oranžové/nahnědlé barvy, přičemž zabarvení postupuje od okrajů ke středu. Sýr má příjemnou a přetrvávající chuť, která je čistá, více či méně výrazná a jemně pikantní či slaná.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Půdní a klimatické podmínky oblasti Serra da Estrela umožňují především rozvoj zemědělství a lesnictví. Jednou z hlavních činností je zde chov ovcí místních plemen Bordaleira Serra da Estrela a Churra Mondegueira, z jejichž mléka se vyrábí sýry a tvaroh (*requeijão*) s charakteristickou barvou, vůní, chutí a texturou, kterými je tato oblast vyhlášená.

O této oblasti a sýrech, které se tu vyrábějí, se zmiňují již texty římských autorů. Místní sýry si s sebou rovněž brali na výpravy námořní objevitelé a jsou též zmiňovány v divadelních hrách ze 16. století.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Serra_Estrela_2022.pdf