C/2025/2033

14.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2033)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Queijo Serra da Estrela“

EÚ č.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Názov výrobku**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Portugalsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka – Útvar kvality a genetických zdrojov

–

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vyhlásenie s vysvetlením, prečo zmena alebo zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Vysvetlenie, prečo zmena alebo zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

Tieto zmeny sa nepovažujú za zmeny na úrovni Únie v zmysle článku 53 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 zmeneného nariadením (EÚ) 2021/2117, pretože:

a) nemení sa nimi názov chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia, ani použitie tohto názvu;

b) nehrozí, že sa nimi v prípade chránených označení pôvodu zneplatnia súvislosti preukazujúce, že kvalita alebo vlastnosti výrobku sú v podstate spôsobené konkrétnym zemepisným prostredím s jeho prírodnými a ľudskými faktormi;

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) sa netýkajú zaručených tradičných špecialít;

d) neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. Fyzické vlastnosti

Zmenila sa hmotnosť/veľkosť syra „Queijo Serra da Estrela“ uvedená v bode B.1.1 písm. b) špecifikácie výrobku a v bode 3.2 jednotného dokumentu: z hmotnosti/veľkosti 0,5 kg až 1,7 kg na hmotnosť/veľkosť 0,4 kg až 1,7 kg s priemerom 8 cm až 20 cm a výškou 4 cm až 6 cm.

Zmenila sa hmotnosť/veľkosť syra „Queijo Serra da Estrela“ „Velho“ (zrelý) uvedená v bode B.1.2 písm. b) špecifikácie výrobku a v bode 3.2 jednotného dokumentu: z hmotnosti/veľkosti 0,7 kg až 1,2 kg na hmotnosť/veľkosť 0,3 kg až 1,2 kg s priemerom 6 cm až 20 cm a výškou 2 cm až 6 cm.

Dôvody: Pokiaľ ide o tvar, veľkosť a hmotnosť syra „Queijo Serra da Estrela“, autori Antunes a kol. (1943) uvádzajú, že hoci priemerná hmotnosť je 1,3 kg až 1,8 kg, bežne sa vyrábajú aj menšie (0,5 kg až 1 kg) a väčšie (2,5 kg až 3 kg) syry, najmä ak sú určené na maloobchodný predaj. Veľkosť syra vo všeobecnosti závisela od množstva mlieka, ktoré bolo každý deň k dispozícii.

Ako dokazujú ústne svedectvá, zvykli sa vyrábať *queijetas* (syrové bochníčky) – čo je ľudové označenie syrov s hmotnosťou okolo 0,5 kg –, ktoré sa často vyrábali:

— keď bolo málo mlieka, najmä v apríli, máji a júni, alebo

— aj v mesiacoch s obvyklou produkciou mlieka, a to preto, aby sa čo najviac využila syrenina, pričom sa radšej vyrobili tri či štyri malé syry (*queijetas*) než jeden či dva veľké, keďže pri veľkých syroch je zrenie menej predvídateľné a ťažšie sa predávajú.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. Chemické vlastnosti: čisto orientačné analytické ukazovatele

Zmena článku B.2 špecifikácie výrobku: „Výroba syra ‚Queijo Serra da Estrela‘ siaha rovnako ďaleko do minulosti ako jeho pôvod, ale len pomerne nedávno sa na tomto výrobku vykonali nové analytické skúšky.“ Vložil sa tento text:

„Nepoukazujú na žiadne zmeny v typológii syra určovanej na základe obsahu tuku v sušine (tuk/100 g sušiny) a obsahu vlhkosti odtučneného výrobku.“

„Vzhľadom na uvedené skutočnosti možno v prípade syra ‚Queijo Serra da Estrela‘ uvádzať referenčné ukazovatele jeho analytických charakteristík, kým v prípade syra ‚Queijo Serra da Estrela‘ ‚Velho‘ sú ukazovatele, ktoré máme v súčasnosti k dispozícii, čisto orientačné.“

Dôvody: Klimatické podmienky vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa v priebehu roka výrazne menia, čo má za následok značné zmeny v kvalitatívnom a kvantitatívnom zložení pasienkov slúžiacich na extenzívnu pastvu malých prežúvavcov. Tým sa vysvetľujú výrazné rozdiely v chemickom zložení mlieka získavaného od oviec plemena Bordaleira Serra da Estrela a Churra Mondegueira v priebehu mliečnej sezóny.

Túto situáciu ešte zhoršuje medziročná zmena klímy v posledných rokoch a nedávne požiare. Všetky tieto faktory spôsobujú zmeny a výkyvy vo vlastnostiach, ktoré určujú uvedené rozdiely v zložení a v množstvách dostupných v určitých obdobiach roka, čo vedie k uvedeným odchýlkam v chemickom zložení mlieka produkovaného malými prežúvavcami.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. „Dôkaz, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ – D. Záruka zemepisného pôvodu výrobku:

V bode 1 sa vypúšťajú slová „a certifikačná značka“.

V bode 3 sa vypúšťajú slová „a certifikácia“.

Písmeno b) sa vypúšťa.

Dôvody: Podľa vnútroštátnych právnych predpisov (legislatívne nariadenie č. 11/2018) sa na etiketu výrobkov s názvom, ktorý je chráneným označením pôvodu, už neumiestňujú certifikačné značky. Teraz je povolené používanie kazeínových značiek, aby bolo možné syry lepšie sledovať a poskytnúť lepšiu záruku ich zemepisného pôvodu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. Overenie zhody – G. Odkazy na kontrolný orgán

Text bol vypustený a bol nahradený týmto znením:

Zhodu so špecifikáciou výrobku overuje príslušný orgán (Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka), ktorý môže túto právomoc delegovať na kontrolný orgán určený skupinou výrobcov a akreditovaný na tento účel v súlade so zákonom (norma EN 17065).

Dôvody: Vzhľadom na zmeny nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 na základe nariadenia (EÚ) 2017/625 a vzhľadom na uvedené vnútroštátne právne predpisy (legislatívne nariadenie č. 11/2018), v ktorých sa stanovuje, že na etikety výrobkov s názvom, ktorý je chráneným označením pôvodu, sa už neumiestňujú „certifikačné značky“, je potrebné objasniť ustanovenia špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. Označovanie

Na etikete sa uvádzajú tieto informácie:

— názov predávaného tovaru označený slovami „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – CHOP] alebo „QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO – CHOP], podľa potreby,

— meno, názov spoločnosti a adresa výrobcu,

— údaj o obsahu tuku alebo jeho rozsahu, alebo výživové údaje,

— dátum minimálnej trvanlivosti uvedený slovami „Spotrebujte do“, s uvedením dňa a mesiaca, prípadne aj roka,

— skladovacia teplota určená výrobcom,

— množstvo syra vyjadrené kilogramoch alebo ich násobkoch alebo podieloch,

— text „vyrobené zo surového mlieka“,

— šarža,

— zdravotná značka.

Na etikete každej jednotky alebo porcie syra musí byť uvedený aj názov alebo identifikačné číslo kontrolného orgánu.

Dôvody:

Podľa vnútroštátnych právnych predpisov (legislatívne nariadenie č. 11/2018) sa na etiketu výrobkov s názvom, ktorý je chráneným označením pôvodu, už neumiestňujú certifikačné značky. Okrem toho bola na etikete drobná, ale významná tlačová chyba. Z uvedených dôvodov je nutné zmeniť špecifikáciu výrobku.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queijo Serra da Estrela“

EÚ č.: PDO-PT-0213-AM01 – 28.1.2025

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr získaný pomalým odkvapkaním syreniny po vyzrážaní čistého surového ovčieho mlieka oviec plemena Bordaleira Serra da Estrela alebo Churra Mondegueira pomocou syridla z kvetu artičoky bodliakovej (*Cynara cardunculus*, L). Syr „Queijo Serra da Estrela“ musí zrieť minimálne 30 dní. V prípade, že proces zrenia trvá minimálne 120 dní, ku chránenému označeniu pôvodu „Queijo Serra da Estrela“ sa pridáva prívlastok „Velho“ (zrelý).

Hlavné vlastnosti výrobku:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Tvar a konzistencia	nízky (plochý) pravidelný valec so zaoblenými bočnými stenami a mierne zaoblenou hornou stranou, bez profilovaných okrajov	nízky (plochý) pravidelný valec s minimálne zaoblenými, resp. nezaoblenými stranami, bez hrán
Kôra	hladká a polomäkká	hladká a mierne zvrásnená s tvrdou až veľmi tvrdou konzistenciou
Hmotnosť	0,4 kg až 1,7 kg	0,3 kg až 1,2 kg
Priemer	8 cm až 20 cm	6 cm až 20 cm
Výška	4 cm až 6 cm	2 cm až 6 cm
Textúra	kompaktná, stredne mäkká, pri krájaní sa deformuje, dobre spojená, krémová a poddajná, bez ôk (resp. s malým množstvom ôk)	kompaktná, resp. s niekoľkými okami, hmota suchá a mierne drobivá, poddajná
Farba	biela až jemne žltkastá	žltkastá až oranžová/hnedá, pričom tmavšie sfarbenie postupuje od okrajov ku stredu
Senzorické vlastnosti	jemná, čistá, nakyslastá chuť	príjemná a pretrvávajúca, čistá, prenikavá až výrazná, ľahko pikantná/slaná chuť
Obsah tuku v sušine (g/100 g)	45 % až 60 %	> 60 %
obsah vlhkosti odtučneného výrobku (g/100g)	61 % až 69 %	49 % až 56 %

3.3. *Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu)*

Povolené sú len extenzívne a poloextenzívne systémy výroby, pričom najčastejšou metódou je vonkajší chov. Zvieratá sa pasú v oblasti s charakteristickou divoko rastúcou vegetáciou od borovicových lesov a krovinatých území až po zavlažované lúky. Celkom bežnou praxou je transhumancia. Ide o presúvanie stád na iné usadlosti (resp. pasienky) v rámci rovnakej zemepisnej oblasti v závislosti od ročného obdobia a dostupných krmovín. Ostatné druhy pasienkov a krmovín sa zvyčajne pestujú v regióne a používajú sa ako doplnok krmiva pre miestne ovce v čase, keď je krmiva najväčší nedostatok. Výlučne v čase výskytu nepriaznivých pôdnych a klimatických podmienok (napríklad sneh alebo sucho) však možno na posilnenie výživy zvierat používať aj jednoduché krmivá alebo kŕmne zmesi, a to najmä na začiatku a na konci kotnosti oviec a v čase vrcholiacej laktácie. Používanie takýchto krmív musí schváliť organizácia výrobcov a ich kvalitu a kvantitu kontroluje certifikačný orgán.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Vzhľadom na to, že je potrebné preukázať genetický a zemepisný pôvod zvierat, že ich výkrm sa riadi prísnymi pravidlami kvantity a kvality pasienkov, že dané prostredie je rozhodujúce z hľadiska získania mlieka a syra s požadovanými vlastnosťami, že všetky kroky podliehajú povinnému dohľadu z hľadiska vysledovateľnosti aj organoleptických vlastností konečného výrobku a že fázy výroby a zrenia syru majú zásadný význam z hľadiska vysledovateľnosti, autenticity, hygienickej kvality a senzorických vlastností konečného výrobku, musia sa všetky kroky výroby syra „Queijo Serra da Estrela“ bez ohľadu na jeho obchodnú prezentáciu uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, a to od narodenia zvierat po balenie syra.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr „Queijo Serra da Estrela“ je živý výrobok, ktorý sa vyvíja aj po konzervovaní, krájaní a balení. Tieto kroky môžu prebiehať len v oblasti pôvodu, pretože je potrebné:

— zaručiť autenticitu a fyzické, chemické a organoleptické vlastnosti určujúce osobitnú kvalitu týchto syrov. Ide o vlastnosti, ktoré dokážu rozpoznať len výrobcovia, ktorí žijú v danej oblasti a tento syr pravidelne konzumujú,

— pred vykonaním uvedených krokov individuálne posúdiť kvalitatívne vlastnosti každého syra,

— postarať sa o to, aby sa syr aj po nakrájaní vyznačoval typickou krémovitosťou. Z hľadiska splnenia tejto podmienky je rozhodujúce vyberať syry, ktoré v okamihu daného výrobného kroku dosiahli zodpovedajúci stupeň zrelosti,

— zaistiť, aby v prípade zrelého syra („Velho“) mali plátky želanú konzistenciu a nedrobili sa. Z hľadiska splnenia tejto podmienky je rozhodujúce, aby sa na krájanie vyberali syry, ktoré sa v presnom okamihu počas zrenia vyznačujú zodpovedajúcimi chuťovými vlastnosťami a vhodnou konzistenciou,

— zabezpečiť, aby sa zachovávala a nezneužívala stáročná dobrá povesť výrobku a postarať sa o to, aby spotrebitelia neboli uvádzaní do omylu,

— zabezpečiť, aby sa po celý čas a počas rôznych výrobných krokov dodržiavali hygienické a zdravotné požiadavky,

— zaručiť, aby sa tieto výrobné kroky kontrolovali riadne a podľa predpisov,

— zaručiť vysledovateľnosť pôvodu každého syrového bochníka alebo porcie nakrájaného syra až do výrobnej a poľnohospodárskej prevádzky, čím sa zabezpečí zemepisný pôvod výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinného znenia, ktoré sa vyžaduje podľa právnych predpisov, je povinné uvádzať aj slová „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP“ [QUEIJO SERRA DA ESTRELA – CHOP], ktoré sa v prípade syrov zrejúcich viac ako 120 dní dopĺňajú kvalifikátorom „VELHO“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby je vymedzená územím 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Celý región sa nachádza na náhornej plošine v provincii Beira, v ktorej sú pre poľnohospodárske a klimatické podmienky charakteristické dlhé, chladné, daždivé zimy, občas so snehom, a suché, teplé letá.

Okrem stromového porastu sa v tejto oblasti nachádza aj porast krovín a bylín, ktoré tvoria potravu pasúcich sa zvierat. Tento porast tvorí predovšetkým haluzina [Erica, Ulex (hlodáš), Cytisus a Genista (kručinka)]. Prirodzené pasienky pozostávajú z voľne rastúcich viacročných druhov tráv, kým na obhospodarovaných pasienkoch prevláda ďatelina plazivá a ďatelina podzemná. Prevládajú acidofilné druhy flóry, najmä trávy a strukoviny, ktoré sú tolerantné voči chladu, kyslosti a nízkej úrodnosti pôdy. Najčastejšie používanými krmovinami sú ovos, raž, kukurica, kŕmny cirok a lúčna tráva alebo mätonoh mnohokvetý.

Na výrobu tohto syra sa používajú výhradne dve plemená oviec, ktoré pochádzajú z tejto oblasti: „Bordaleira Serra da Estrela“ a „Churra Mondegueira“. Po stáročia zvieratá naplno využívali obmedzené pastviny v tejto oblasti.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Výrobcovia vychádzajú z osvedčených poznatkov a syr „Queijo Serra da Estrela“ vyrábajú výhradne zo surového mlieka, pričom ako prírodné syridlo používajú artičoku bodliakovú.

Syr „Queijo Serra da Estrela“ sa vďaka opísaným podmienkam vyznačuje pomerne jedinečnými vlastnosťami. Má tvar nízkeho pravidelného valca so zaoblenými okrajmi a s miernym zaoblením aj na hornej strane bez badateľných hrán. Má hladkú a stredne mäkkú kôru. Štruktúra je kompaktná, mierne maslová a pri krájaní sa deformuje. Je súdržný, krémový a poddajný, môže obsahovať niekoľko ôk alebo je bez ôk a má bielu alebo jemne žltkastú farbu. Má jemnú, čistú a nakyslastú chuť. Počas zrenia sa tieto vlastnosti prirodzeným spôsobom zvýrazňujú a výsledkom je „Queijo Serra da Estrela“ „Velho“, ktorý možno opísať takto: hladká až mierne zvrásnená kôra, tvrdá až veľmi tvrdá konzistencia, kompaktná štruktúra, resp. s niekoľkými okami, suchá a mierne drobivá poddajná hmota žltkastej až oranžovej/hnedastej farby, tmavšie sfarbenie postupuje od okrajov ku stredu, príjemná, pretrvávajúca, čistá, prenikavá až stredne výrazná a ľahko pikantná/slaná chuť.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Poľnohospodárske a lesnícke činnosti sa v regióne Serra da Estrela mohli rozvíjať najmä vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam, pričom jednou z hlavných činností je chov oviec miestnych plemien Bordaleira Serra da Estrela a Churra Mondegueira. Z mlieka, ktoré produkujú, sa vyrábajú slávne syry a tvarohy Serra da Estrela, ktoré majú charakteristické vlastnosti, pokiaľ ide o farbu, vôňu, chuť a textúru.

Región a syry, ktoré sa tu vyrábajú, sa spomínajú už v textoch rímskych autorov. Uvádzajú sa aj ako obľúbená potravina na karavelách v časoch veľkých zámorských objavov. Zmienky o nich možno nájsť v divadelných hrách zo 16. storočia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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