C/2026/3255

22.6.2026

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/2026/3255)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Provolone Valpadana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0021-AM04 – 23. 3. 2026

1. **Název produktu**

„Provolone Valpadana“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

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

Název

MASAF (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna je standardní, protože nezahrnuje změnu názvu, neznamená riziko změny souvislosti a nepřináší další omezení v uvádění produktu na trh.

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

Předmět změny

Tato změna tepelného ošetření mléka se týká článku 3 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu

([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).

Popis

Změna umožní pasterizaci mléka používaného k výrobě pikantního druhu sýra Provolone Valpadana o hmotnosti vyšší než 6 kg, to již bylo povoleno pro jemný druh sýra o hmotnosti do 6 kg.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 3 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu

Popis

Byly provedeny změny v logu označení.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Provolone Valpadana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0021-AM04 – 23. 3. 2026

1. **Název**

„Provolone Valpadana“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Polotvrdý tažený sýr vyráběný ze surového plnotučného kravského mléka s přirozenou kyselostí pocházející z kvašení, které se v oblasti původu sbírá do 60 hodin od dojení a může se tepelně ošetřit buď termizací, nebo pasterizací.

Doba zrání se může měnit takto:

do 6 kg: minimální doba zrání je 10 dnů,

nad 6 kg: minimální doba zrání je 30 dnů,

nad 15 kg a jen v případě pikantního druhu: minimální doba zrání je 90 dnů,

nad 30 kg s označením P.V.S. (Provolone Valpadana Stagionato), pikantní druh: doba zrání více než osm měsíců.

Sýr může být uzený.

Hmotnost se mění v závislosti na tvaru.

Sýr může mít různý tvar: salámu, melounu, komolého kužele, hrušky, případně baňky s kulovitou hlavičku (fiaschetta). Na povrchu sýra se mohou nacházet slabé rýhy po podpůrných provázcích.

Kůrka je hladká, jemná a má světle žlutou, zlatavou, případně žlutohnědou barvu. Jemný druh, který je určený na porcování, nemusí mít kůrku.

Sýrová hmota, obvykle světle žluté barvy, je většinou kompaktní, případně s několika otvory. Sýry s kratší dobou zrání můžou mít charakteristické jemné zářezy, které jsou výraznější u sýrů s delší dobou zrání.

Chuť je jemná, pokud zrání nepřekročí tři měsíce, a výrazná až ostrá při delším zrání nebo při současném, či samostatném použití kozího nebo ovčího syřidla.

Maximální obsah vody nesmí překročit:

46 % u všech jemných druhů a u pikantního druhu do 6 kg,

43 % u pikantního druhu nad 6 kg.

Obsah tuku v sušině nesmí být nižší než 44 % a vyšší než 54 %.

Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)

Základní výživa dojnic se skládá ze zelených nebo konzervovaných pícnin a případně koncentrovaných krmiv a nejméně 50 % z ní musí pocházet z oblasti původu. Tato krmiva se podávají krávám během dojivosti nebo v období zastavení produkce mléka a kravám starším sedmi měsíců. Nejméně 75 % suché složky pícnin, které tvoří denní dávku, musí pocházet z krmiv vypěstovaných na území produkce mléka. Povolené krmné směsi: čerstvé krmné směsi pocházející z trvalých nebo dočasných travních porostů, krmné rostliny, seno sušené na plochách s krmnými rostlinami, sláma, siláže, silážované a mleté krmné směsi, senáž. Povolená krmiva: obilniny a produkty z nich, kukuřičné pokrutiny, semena olejnin a produkty z nich, hlízy a kořeny, suché pícniny, vedlejší produkty cukrovarnického průmyslu, jako melasa a/nebo produkty z ní, výlučně jako technologické doplňkové látky a zvýrazňovače chuti v maximálním obsahu 2,5 % sušiny v denní dávce. Povolena jsou rovněž tato krmiva: jádra luskovin, sušené lusky svatojánského chleba a produkty z něj, tuky, minerální soli povolené platnými předpisy a přídavné látky jako vitamíny, stopové prvky, aminokyseliny, aroma a antioxidanty povolené platnými předpisy. Všechny použité antioxidanty a aroma musí být přírodní nebo přírodně identické. Je povoleno používat inaktivované kvasinky.

Suroviny: mléko, syřidlo, sůl.

4.3 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

–

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

Všechny celé bochníky musí být označeny logem CHOP Provolone Valpadana na vhodném neporušitelném podkladu (kov, plast).

Označování se musí provádět při vkládání bochníků do prostor určených pro zrání. U menších rozměrů (do 6 kg) lze označení provádět při vynětí z prostor určených pro zrání, pokud byly bochníky vhodnými prostředky jasně identifikovány podle systému zavedeného podnikem při jejich vkládání do těchto prostor.

Na dodatečnou úpravu celých bochníků sýra Provolone Valpadana před uvedením na trh lze použít papírové pásky, etikety, sáčky nebo jiný srovnatelný materiál. Při každém z uvedených způsobů dodatečné úpravy musí být uvedeno logo a celý název CHOP „Provolone Valpadana“ písmem o velikosti jedné šestiny plochy, na které se nachází obchodní značka, s výjimkou rozměrů do 6 kg.

V případě označení pomocí inkoustového razítka musí být název „Provolone Valpadana“ uveden podle výše zmíněných požadavků, nicméně bez povinnosti uvádět logo produktu.

Držitelé označení Provolone Valpadana mohou po osmi měsících zrání výhradně pikantního druhu sýra požádat o vypálení značky „P.V.S.“ – zkratky označení „Provolone Valpadana Stagionato“, tj. zralého sýra. Aby sýr mohl získat výše uvedenou značku, musí projít technickou kontrolou, kterou provádějí specializovaní pracovníci na výslovnou žádost a na náklady držitele označení sýra. Selektivní kontrola se týká vnějšího vzhledu bochníku (nesmí mít pukliny a při poklepání musí vydávat jednolitý zvuk), struktury sýrové hmoty (neelastická, se zářezy a bez otvorů), barvy (bílá až slámově nažloutlá), chuti (u pikantního druhu sýra by měla být ostrá a ne slaná) a aromatu (intenzivní až zapáchající).

Logo zahrnující označení umístěné na obalech určených konečnému spotřebiteli musí mít rozměry odpovídající nejméně 10 % využitelného prostoru na použitém obalu. Označení Provolone Valpadana musí být uvedeno stejným písmem. Nápis „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu) může být nahrazen symbolem EU.



Logo může být ztvárněno i v jednobarevném provedení.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Jedinečnou zeměpisnou oblast tvoří celé území provincií Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza a sousedící obce provincií Bergamo, Mantova, Lodi a autonomní provincie Trento.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast produkce zahrnuje část Pádské nížiny. Vyznačuje se dobrou produkcí píce, velkým množstvím dostupného mléka a zvlášť příznivými klimatickými podmínkami pro krmení a chov mléčných plemen skotu. Díky uvedeným environmentálním faktorům se v oblasti produkce vytvořily podmínky vhodné pro produkci sýrů s chráněným označením Provolone Valpadana.

Provolone Valpadana patří mezi tažené sýry, a přestože má původ na jihu Itálie, dokázal se díky sýrařským schopnostem v Pádské nížině disponující nezbytnými technickými znalostmi a surovinami nutnými pro jeho produkci prosadit i v severní části země. Mezi klíčové faktory při výrobě sýrů Provolone Valpadana patří to, že místní sýraři používají přírodní syrovátku získanou ze zbytkové syrovátky z předchozího zpracování, dovedně používají různá syřidla (jehněčí, kůzlečí a telecí) a uplatňují zručnost a dovednost při tažení a zpracování sýrové hmoty.

Sýr Provolone Valpadana se vyznačuje jemnou chutí v případě zrání do tří měsíců a výraznější až ostrou chutí při delším zrání a v závislosti na použitém syřidlu. Může mít různé tvary o různé velikosti (tvar salámu, melounu, komolého kužele nebo hrušky) a hmotnost přesahující 30 kg. Sýrová hmota je kompaktní, ale ne suchá na rozdíl od italských středomořských tažených sýrů, které pro své malé rozměry mohou dozrát a získat pikantnost jen vysušením a přeměnou na sýr na strouhání.

Sýr Provolone Valpadana se v uvedené zeměpisné oblasti vyrábí od druhé poloviny 19. století, a i když má druh sýra s taženou hmotou jihoitalský původ, prosadil se ve 20. století jako produkt severní Itálie, o čemž svědčí díla Besany (1916) a Fascettiho (1923).

Za rozmachem výroby sýra Provolone Valpadana stojí technické sýrařské dovednosti pádských producentů, které se v průběhu času vyvíjely díky vlastnostem zeměpisné oblasti zvlášť příznivým pro chov krav produkujících velké množství mléka určeného ke zpracování. Jedním z charakteristických rysů metody produkce sýra Provolone Valpadana je použití syrovátky z předchozího zpracování pro následující produkci. Tento postup totiž představuje z hlediska území i metody významný prvek produkce sýra Provolone Valpadana, protože se při výrobě sýrů používá jen zřídka. Zdokonalení technik produkce ovlivnilo některé komerční vlastnosti produktu Provolone Valpadana, jako jsou různé tvary a rozměry, přičemž však zůstávají zachovány jeho základní charakteristiky. Různé tvary a rozměry produktu s chráněným označením Provolone Valpadana jsou výsledkem šikovnosti sýrařských mistrů ze zeměpisné oblasti při tažení sýrové hmoty. Jsou schopni dosáhnout takové poddajnosti sýrové hmoty, že z ní dokáží vytvořit nejrůznější tvary a i ty největší rozměry. Tyto vlastnosti produktu vyplývají ze zeměpisné oblasti produkce, ve které vznikly a předávaly se z generace na generaci. Koexistence obou druhů, jemného a pikantního, je výsledkem dovedného používání různých syřidel, které umožňují sýru Provolone Valpadana získat jemnou nebo pikantní chuť, která je pro tento produkt typická. Podobným postupem se vyrábějí jak menší jemné sýry s kratší dobou zrání, tak těžší pikantní sýry s delší dobou zrání, které mají kompaktní strukturu, ale nikdy nejsou tak suché, aby se musely strouhat, jako je tomu u typických tažených sýrů z jižní Itálie.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340