PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 562/2013

ze dne 14. června 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Queijo Serra da Estrela (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Dne 3. ledna 2013 vstoupilo v platnost nařízení (EU) č. 1151/2012. Uvedeným nařízením bylo zrušeno a nahrazeno nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([2]).

(2) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 přezkoumala Komise žádost Portugalska o schválení změny specifikace chráněného označení původu „Queijo Serra da Estrela“ zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96 ([3]) ve znění nařízení (ES) č. 197/2008 ([4]).

(3) Cílem žádosti je změnit specifikaci. Požaduje se povolení prodávat sýr „Queijo Serra da Estrela“ o menší velikosti (0,5 kg). V důsledku toho se snižuje minimální průměr sýra z 11 na 9 cm. Rovněž se požaduje uložit povinnost označovat sýr značkou vyrobenou z kaseinů s číslem, aby se zlepšila sledovatelnost výrobku.

(4) Komise danou změnu přezkoumala a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu, může ji Komise schválit bez použití postupu stanoveného v článcích 50 až 52 nařízení (EU) č. 1151/2012,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Queijo Serra da Estrela“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. června 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
([3]) Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.
([4]) Úř. věst. L 59, 4.3.2008, s. 8.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Queijo Serra da Estrela“ se schvaluje tato změna:

Popis výrobku: Požaduje se povolení prodávat sýr „Queijo Serra da Estrela“ o menší velikosti (0,5 kg), což je nejmenší možný rozměr, při kterém lze zachovat zvláštní organoleptické vlastnosti sýra. V důsledku toho se průměr sýra snižuje z 11 na 9 cm.

Důkaz původu: Požaduje se uložit povinnost označovat výrobek značkou vyrobenou z kaseinů s číslem, aby se zlepšila sledovatelnost výrobku, prokázala se oblast původu a aby bylo možné vztáhnout každou várku obdrženého mléka, vyhovujícího nezměněným požadavkům specifikace, k odpovídající várce sýra „Queijo Serra da Estrela“.

Provedení značky z kaseinů schválí sdružení výrobců a dá značky k dispozici všem výrobcům, kteří o ně mají zájem, bez diskriminace a takovým způsobem, aby nemohlo dojít ke zdvojení čísel nebo sérií. Značky jsou nepřenosné z jednoho sýra na druhý, a jakmile jsou odstraněny, stávají se nepoužitelnými.

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

č. ES: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Queijo Serra da Estrela“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

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

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

Sýry mají tyto vlastnosti:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (vyzrálý)
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 a polotvrdá	hladká až mírně zvrásněná, s tvrdou až velmi tvrdou konzistencí
Hmotnost	0,5 až 1,7 kg	0,7 až 1,2 kg
Průměr	9 až 20 cm	11 až 20 cm
Výška	4 až 6 cm	3 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
Smyslové vlastnosti	jemná, čistá a lehce nakyslá chuť	chuť příjemná, přetrvávající, čistá, více či méně silná; lehce pikantní/slaná
Proteiny	26 až 33 %	36 až 43 %
Tuk	45 až 60 %	> 60 %
Podíl vody	61 až 69 %	49 až 56 %
Popel	5 až 6,5 %	7 až 8 %

[1] Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Používají se výhradně tyto suroviny:

— čisté syrové ovčí mléko od ovcí plemene „Bordaleira Serra da Estrela“ nebo „Churra Mondegueira“ získané ve vymezené zeměpisné oblasti. Pro chov a výživu zvířat jsou stanovena přesná pravidla,

— jedlá sůl,

— syřidlo rostlinného původu získané z artyčoku (*Cynara cardunculus* L.).

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Jsou povoleny pouze extenzivní nebo poloextenzivní způsoby produkce a nejčastěji jsou zvířata 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 výjimečných 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.

3.5 *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 sýru jsou důležité pro vysledovatelnost, autentičnost, hygienickou kvalitu a smyslové 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.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Sýr „Queijo Serra da Estrela“ je živý produkt, který se nadále vyvíjí i po konzervaci, krájení a balení. Tyto operace 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 typickou měkkou konzistenci, i když je nakrájený. 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.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Kromě povinných údajů vyžadovaných obecnými právními předpisy je závazné používání těchto prvků:

— označení „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida“ nebo totéž označení doplněného přívlastkem „VELHO“ pro sýry, které zrají déle než 120 dní,

— certifikační značky obsahující název produktu, název kontrolního a certifikačního orgánu a sériové číslo umožňující zpětné vysledování produktu.

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 podrostu se zde řadí zejména křoviny (vřesovce, hlodáš evropský, čilimníky a kručinky, např. čilimník počistivý – *Genista purgans*). Na přirozených pastvinách se vyskytují vytrvalé rostliny z čeledi lipnicovitých a na obhospodařovaných pastvinách roste zejména jetel plazivý a jetel podzemní. Z květin zde převládají acidofilní rostliny, zejména lipnicovité a luštěniny odolné proti zimě, kyselosti a nepříliš úrodné půdě. Nejvíce se pěstují tyto pícniny: oves, žito, kukuřice, krmný čirok a mokřadní tráva či jílek vytrvalý.

Při výrobě tohoto sýra se používají 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 artyčoku.

Sýr „Queijo Serra da Estrela“ se díky zmíněným podmínkám vyznačuje výraznými charakteristickými vlastnostmi. Má tvar nízkého pravidelného válce s lehce vydutým okrajem na horní straně a nemá zřetelné hrany. Jeho kůrka je hladká a středně měkká. Těsto je jednolité, středně poddajné, při krájení se deformuje, kompaktní, krémové a hladké, případně s malým počtem ok a má bílou až světle žlutou barvu. Sýr má jemnou, čistou a lehce nakyslou chuť. Vlastnosti sýra se během zrání ještě zvýrazňují a vzniká tak vyzrálý (Velho) sýr „Queijo Serra da Estrela“, který má hladkou až lehce zvrásněnou kůru. Jeho těsto je tvrdé až velmi tvrdé, jednolité nebo s několika oky, jemně se drolí a je suché a hladké, tmavě žluté až oranžové barvy, přičemž zabarvení postupuje od okrajů ke středu. Vyzrálý sýr má příjemnou a přetrvávající chuť, která je čistá, výrazná až lehce 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 krémové sýry (tzv. requeijão) s charakteristickou barvou, vůní, chutí a strukturou, 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 velcí námořní objevitelé a jsou též zmiňovány v divadelních hrách ze 16. století.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_QueijoSE_Versao_Comissao.pdf