C/2025/5172

23.9.2025

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

(C/2025/5172)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143

„Queijo Serpa“

Referenční číslo UE: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Název produktu**

„Queijo Serpa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

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

Portugalsko

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

Název

DGADR – Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna se považuje za standardní, protože nemění zapsaný název ani jeho používání, v její spojitosti nevzniká riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

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

Název

Změna názvu dokumentu

Popis

Změna názvu dokumentu z „pravidla produkce“ na „specifikace produktu“ s cílem uvést dokument do souladu s nařízeními EU.

☐ Tato změna se týká 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).

Název

Povolení zpracovatelských zařízení

Popis

Povolení zpracovatelských zařízení nyní závisí na příslušných zdravotnických orgánech, a nikoli na seskupení producentů.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Oprava zeměpisné oblasti

Popis

Opraveno opomenutí místní části Ermidas do Sado správního obvodu Santiago do Cacém, která byla vždy součástí zeměpisné oblasti produktu. Zeměpisná oblast se nezměnila.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Doplněna povinnosti produkt opatřit značkou vyrobenou z kaseinu

Popis

V souladu s čl. 49 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) 2024/1143je nyní používání značky vyrobené z kaseinu povinné s cílem zlepšit sledovatelnost produktu tím, že budou poskytnuty přesvědčivější důkazy o tom, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vypuštění některých ustanovení, která by neměla být součástí specifikace produktu

Popis

Bylo odstraněno několik zastaralých, nadbytečných ustanovení, která nejsou v souladu se stávajícím kontrolním systémem, včetně požadavku na určité záznamy a sdělení, jakož i odkazu na kontrolní opatření, která jsou již plánována v souvislosti s přenesením úkolů úřední kontroly.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zrušení sankcí

Popis

Ustanovení o sankčním rámci byla vypuštěna, neboť se jedná o záležitost upravenou v rámci úřední kontroly.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zahrnutí pojmu „Queijo Serpa“ Velho

Popis

Týká se pojmu „Queijo Serpa“ Velho, který se vztahuje na sýry, které splňují nyní definované parametry a vlastnosti, včetně doby zrání delší než 180 dnů, v zájmu propagace těchto sýrů mezi spotřebiteli.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Úprava parametrů velikosti a hmotnosti

Popis

Byly provedeny drobné úpravy povolených rozmezí, pokud jde o hmotnost, průměr a výšku sýrů, aby se zvýšila přirozená proměnlivost těchto vlastností spojená s výrobou tohoto sýra a aby byly uspokojeny potřeby trhu, aniž by se změnily jeho senzorické vlastnosti.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Nastavení rozmezí teploty při skladování

Popis

Zjednodušení požadavků na teplotu při maloobchodním skladování v souladu s platnými obecnými právními předpisy, pokud jde o uchovávání a platnost. Stanovena rozmezí teplot pro skladování produktu „Queijo Serpa" Velho. Zahrnuto je také je teplotní rozmezí pro dlouhodobé skladování, díky němuž lze regulovat dodávky produktu po celý rok, aniž by byly ovlivněny jeho senzorické vlastnosti.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Krmivo

Popis

Možnost pozastavit zákaz používání mléka samic krmených silážovanými pícninami nebo jinými fermentovanými produkty v období zjevného nedostatku jiných druhů krmiv. V posledních letech se vyskytují delší období sucha, což omezuje produkci obilovin, sena a slámy, a v důsledku toho je více potřeba používat silážní píci nebo jiné fermentované produkty k zajištění krmiva a dobrých životních podmínek zvířat.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Hygienická pravidla a pravidla uchovávání mléka

Popis

Ustanovení týkající se hygieny a uchovávání mléka byla zjednodušena s cílem přizpůsobit specifikaci produktu platným právním předpisům.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Postup produkce

Popis

Byl vypracován podrobnější popis postupu produkce.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zjednodušení textu týkajícího se zrání a dozrávání

Popis

Text týkající se zrání a dozrávání byl zjednodušen, mimo jiné odstraněním opakovaných informací.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Obchodní úprava

Popis

Byla zahrnuta ustanovení týkající se obchodní úpravy předem nakrájených sýrů, která odpovídá potřebám spotřebitele, aniž by byly ohroženy senzorické vlastnosti sýra „Queijo Serpa“.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Suroviny

Popis

Upřesnění použitých surovin, přičemž je uvedena povinnost používat jako koagulační činidlo květ artyčoku kardového a možnost použití nátěru, aby se zvýšila ochrana proti plísním. Výsledky senzorických hodnocení ukazují, že nátěr nemění vlastnosti kůry, tvar a konzistenci, texturu a barvu sýrové hmoty ani chuť a vůni produktu.

☑ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Hygiena zpracování

Popis

Byla zavedena ustanovení s cílem zpřísnit povinnost dodržovat hygienická pravidla během zpracování v souladu s platnými právními předpisy.

☐ Tato změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Queijo Serpa“

Referenční číslo UE: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Název (názvy)**

„Queijo Serpa“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

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

Portugalsko

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*

Queijo Serpa je vyzrálý sýr, který se získává pomalým odkapáváním sýřeniny po koagulaci syrového neupravovaného ovčího mléka působením nálevu z květu artyčoku kardového (*Cynara cardunculus* L.). Sýr Queijo Serpa má minimální dobu zrání 30 dnů, a pokud zrání přesahuje 180 dnů, uvádí se pod názvem Queijo Serpa Velho.

Jedná se o krátký (plochý) rovnoměrný válec s vypouklými stranami, mírnou vypouklinou nahoře a bez jasných hran, o velikosti od 200 g do 2,5 kg (sýry tedy mají průměr od 10 do 30 cm a jsou vysoké od 3 do 8 cm).

Sýr Queijo Serpa má plnou, dobře zformovanou, mírně drsnou, tenkou a tvárnou kůru světlé slámově žluté barvy, přičemž vzhledem k poddajné konzistence jsou možné určité výkyvy. Hmota má jednolitou máslovou texturu, která si při krájení snadno deformuje. Je roztíratelná, má krémovitý vzhled s nanejvýše malým počtem ok a žlutavě bílou nebo slámově žlutou barvu, která na vzduchu tmavne. Chuť je čistá a hladká, může být mírně kořeněná, vůně je jemná až mírně silná. Sýr má obsah tuku v sušině 45 až 60 % a vlhkost v tukuprosté sušině 61 až 69 %.

Ve verzi Queijo Serpa Velho má sýr stále tvar krátkého (plochého) rovnoměrného válce s mírnou postranní vypouklinou, ale v horní části vypouklinu postrádá nebo je mírně promáčklý. Tvar nemá jasné hrany. Také Queijo Serpa Velho má plnou dobře zformovanou, mírně drsnou, tenkou i nadále celou kůru, ta je nicméně tvrdá až velmi tvrdá, má slámově žlutou až tmavě slámovou barvu a může být pokryta bezbarvým parafinem. Hmota má jednolitou, polotvrdou až tvrdou, mírně křehkou a suchou texturu, krémovitý vzhled s nanejvýše malým počtem ok a světle až tmavě slámově žlutou barvu, která tmavne od okrajů ke středu. Chuť je intenzivní, čistá a dlouho doznívá, může být mírně kořeněná. Queijo Serpa Velho má obsah tuku v sušině 45 až 60 % a vlhkost v tukuprosté sušině do 56 %.

4.3 *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)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby sýra: srážení mléka, tvarování a zrání/zrávání.

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

—

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

—

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast „Queijo Serpa“ zahrnuje:

a) všechny místní části správních obvodů Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Alvito;

b) místní části Colos a Vale de Santiago správního obvodu Odemira;

c) místní části São Domingos, Alvalade, Abela a Ermidas do Sado správního obvodu Santiago do Cacém;

d) místní část Azinheira dos Barros správního obvodu Grândola;

e) místní část Torrão správního obvodu Alcácer do Sal.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast sýra Queijo Serpa se vyznačuje rozsáhlými rovinami s vynikajícími podmínkami pro lesnictví a pastevectví.

Jedná se o region se středomořským podnebím, pro nějž je charakteristická vysoká průměrná roční teplota, přičemž dny s maximální teplotou vyšší než 25 °C se vyskytují více než jednu třetinu roku. Roční srážky nejsou dobře rozloženy, na podzim a v zimě je vláhy přebytek, kdežto v létě je jí výrazný nedostatek.

Velmi specifické podnebí tohoto jihoportugalského regionu spolu s metodami chovu zvířat (stáda s počtem až 600 kusů, dlouhá období dojení a značná vzdálenost mezi oblastmi dojení a sýrárnami) přispívá k rozvoji různé mikroflóry v mléce, která spolu s technikami používanými po staletí k výrobě tohoto produktu dodává sýru „Queijo Serpa“ výše popsané vlastnosti, jež jej odlišují od sýrů vyráběných v jiných regionech.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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