Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2025/5172

23.9.2025

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/2025/5172)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Queijo Serpa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Queijo Serpa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

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

Portugalsko

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

Názov

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmena sa považuje za štandardnú zmenu, pretože sa ňou nemení registrovaný názov označenia ani používanie názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

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

Predmet zmeny

Zmena názvu dokumentu

Opis

Názov dokumentu sa zmenil z „pravidiel výroby“ na „špecifikáciu výrobku“, aby bol dokument v súlade s nariadeniami EÚ.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

([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).

Predmet zmeny

Povolenie spracovateľských závodov

Opis

Povolenie spracovateľských závodov v súčasnosti závisí od príslušných zdravotníckych orgánov, a nie od skupiny výrobcov.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Oprava zemepisnej oblasti

Opis

Farnosť Ermidas do Sado v obci Santiago do Cacém bola omylom vynechaná. Táto chyba sa odstránila. Farnosť bola vždy súčasťou zemepisnej oblasti. Zemepisná oblasť sa nemení.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Doplnenie povinnosti pripevniť kazeínové označenie

Opis

Používanie kazeínového označenia sa stalo povinným s cieľom zlepšiť vysledovateľnosť výrobku, čím sa umožňuje lepšie preukázať, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v súlade s článkom 49 ods. 1 písm. d) nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie určitých ustanovení, ktoré by nemali byť súčasťou špecifikácie výrobku

Opis

Vypustilo sa niekoľko zastaraných a nadbytočných ustanovení, ktoré nezodpovedajú súčasnému systému kontroly vrátane požiadavky na určité záznamy a oznámenia a odkazu na kontroly, ktoré sú už zahrnuté v delegovaní úloh úradnej kontroly.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie uplatniteľných sankcií

Opis

Vypustili sa ustanovenia týkajúce sa sankčného rámca, keďže ide o záležitosť, ktorá sa upravuje v rámci úradných kontrol.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zahrnutie pojmu „Queijo Serpa“ *Velho* (zrelý)

Opis

Bol zahrnutý pojem „Queijo Serpa“ *Velho*. Vzťahuje sa na syry, ktoré spĺňajú stanovené parametre a vlastnosti vrátane zrenia dlhšieho ako 180 dní, a má pomôcť propagovať tieto syry medzi spotrebiteľmi.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Úprava parametrov týkajúcich sa veľkosti a hmotnosti

Opis

Rozmedzia, v ktorých sa môže meniť hmotnosť, priemer a výška syra, sa mierne upravili, aby sa zohľadnili prirodzené odchýlky, ktoré sa vyskytujú pri výrobe tohto syra, a aby sa vyhovelo potrebám trhu bez zmeny jeho senzorických vlastností.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny týkajúce sa teplotných rozsahov pri skladovaní

Opis

Zjednodušili sa požiadavky týkajúce sa teploty pri skladovaní v maloobchodných predajniach, a to v súlade so všeobecnými právnymi predpismi o skladovaní a trvanlivosti. Stanovili sa teplotné rozsahy v prípade skladovania výrobku „Queijo Serpa“ *Velho*. Zahrnul sa teplotný rozsah v prípade dlhodobého skladovania, ktorý umožňuje regulovať dodávku výrobku počas celého roka bez toho, aby boli ovplyvnené jeho senzorické vlastnosti.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Krmivo

Opis

Zaviedla sa možnosť pozastaviť zákaz používania mlieka od samíc kŕmených silážovaným krmivom alebo inými fermentovanými výrobkami v prípade zjavného nedostatku iných druhov krmiva. V posledných rokoch sa totiž vyskytli dlhšie obdobia sucha, ktoré obmedzili produkciu obilnín, sena a slamy, a preto sa zvýšila potreba používať silážované krmivo alebo iné fermentované výrobky na zabezpečenie krmiva pre zvieratá a ich dobrých životných podmienok.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Hygienické pravidlá a pravidlá skladovania v prípade mlieka

Opis

Zjednodušili sa hygienické pravidlá a pravidlá skladovania v prípade mlieka, aby sa špecifikácia výrobku zosúladila s platnými právnymi predpismi.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Výrobný proces

Opis

Uviedol sa podrobnejší opis výrobného procesu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zjednodušenie textu týkajúceho sa zrenia a dozrievania

Opis

Zjednodušil sa text týkajúci sa zrenia a dozrievania, a to aj vypustením opakujúcich sa informácií.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Obchodná prezentácia

Opis

Zahrnuli sa ustanovenia o obchodnej prezentácii vopred nakrájaných syrov, čím sa vyhovelo potrebám spotrebiteľov bez toho, aby boli ohrozené senzorické vlastnosti syra „Queijo Serpa“.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Suroviny

Opis

Podrobnejšie sa špecifikovali použité suroviny, pričom sa stanovilo, že ako koagulačné činidlo sa musí použiť kvet artičoky kardovej a že na dosiahnutie lepšej ochrany proti plesni sa môže použiť náter. Z výsledkov senzorických testov vyplýva, že náter nemení vlastnosti kôry, tvar a konzistenciu syra, štruktúru a farbu hmoty ani chuť a vôňu výrobku.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Hygiena počas spracovania

Opis

Doplnili sa ustanovenia, v rámci ktorých sa kladie väčší dôraz na potrebu dodržiavania hygienických pravidiel počas spracovania, a to v súlade s platnými právnymi predpismi.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Queijo Serpa“

Referenčné číslo EÚ: PDO-PT-0260-AM01 – 4.7.2025

1. **Názov:**

„Queijo Serpa“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, ku ktorej vymedzená zemepisná oblasť patrí**

Portugalsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a číselným znakom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Queijo Serpa je vyzretý syr, ktorý sa získava pomalým odkvapkávaním syreniny po zrážaní surového ovčieho mlieka pôsobením nálevu z kvetov artičoky kardovej (*Cynara cardunculus* L.). Minimálny čas zrenia syra Queijo Serpa je 30 dní. Keď zreje viac než 180 dní, označuje sa ako Queijo Serpa *Velho* (zrelý).

Ide o krátky (plochý), rovnomerný valec s vypuklými stranami, mierne vypuklým vrchom a bez vymedzených hrán. Jeho veľkosť sa pohybuje od 200 g do 2,5 kg, čo zodpovedá syrom s priemerom 10 cm a výškou 3 cm a priemerom 30 cm a výškou 8 cm.

Syr Queijo Serpa má plnú, dobre vyvinutú, mierne drsnú, tenkú a poddajnú kôru bledej slamovožltej farby. Jeho poddajná konzistencia umožňuje určité kolísanie. Hmota má uzavretú, maslovú štruktúru a pri krájaní sa ľahko deformuje. Dá sa roztierať, má mazľavý vzhľad, s malým počtom očiek alebo bez nich a je žltkastobielej alebo slamovožltej farby, ktorá pri kontakte so vzduchom tmavne. Má jemnú, čistú chuť a môže byť mierne štipľavý. Má miernu až mierne silnú vôňu. Obsah tuku v sušine syra je 45 % až 60 % a vlhkosť v beztukovej sušine je 61 % až 69 %.

Keď sa prezentuje ako Queijo Serpa *Velho*, má stále tvar krátkeho (plochého), rovnomerného valca s mierne vypuklými stranami, ale vrchná časť je buď bez vypuklostí, alebo mierne konkávna, bez vymedzených hrán. Syr Queijo Serpa *Velho* má stále plnú, dobre vyvinutú, mierne drsnú, tenkú kôru, ale zároveň je tvrdá alebo veľmi tvrdá a má slamovožltú až tmavú slamovožltú farbu. Môže byť potiahnutý bezfarebným parafínom. Hmota má uzavretú, polotvrdú až tvrdú štruktúru, je suchá a mierne drobivá, má mazľavý vzhľad, s malým počtom očiek alebo bez nich a má bledú slamovožltú až tmavú slamovožltú farbu, ktorá smerom od vonkajšej strany k stredu tmavne. Chuť je intenzívna, čistá a pretrvávajúca a môže byť mierne štipľavá. Syr Queijo Serpa *Velho* má obsah tuku v sušine 45 % až 60 % a vlhkosť v beztukovej sušine ≤ 56 %.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

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

Všetky kroky pri výrobe syra: zrážanie mlieka, formovanie a zrenie/dozrievanie.

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

—

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

—

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť výroby syra „Queijo Serpa“ zahŕňa:

a) všetky farnosti v obciach Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo a Alvito;

b) farnosti Colos a Vale de Santiago v obci Odemira;

c) farnosti São Domingos, Alvalade, Abela a Ermidas do Sado v obci Santiago do Cacém;

d) farnosť Azinheira dos Barros v obci Grândola;

e) farnosť Torrão v obci Alcácer do Sal.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Zemepisná oblasť výroby syra Queijo Serpa sa vyznačuje rozsiahlymi rovinami s vynikajúcimi podmienkami pre lesné hospodárstvo a pastvu.

Ide o región so stredomorskou klímou, ktorá sa vyznačuje vysokými priemernými ročnými teplotami. Dni s maximálnou teplotou nad 25 °C predstavujú viac ako tretinu roka. Ročný úhrn zrážok je zle rozložený, pričom na jeseň a v zime je vody nadbytok a v lete je jej výrazný nedostatok.

Veľmi špecifická klíma tohto juhoportugalského regiónu a spôsoby chovu dobytka (až 600 zvierat, dlhé obdobia dojenia a veľké vzdialenosti medzi priestormi na dojenie a syrárňami) spoločne prispievajú k vývoju rôznej mikroflóry v mlieku, ktorá v kombinácii s prastarými technikami výroby tohto výrobku dáva syru „Queijo Serpa“ vlastnosti opísané v predošlom texte, ktoré ho odlišujú od syrov vyrábaných v iných regiónoch.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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