

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 562/2013

zo 14. júna 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Queijo Serra da Estrela (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 nadobudlo účinnosť 3. januára 2013. Zrušilo a nahradilo sa ním nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾.
- (2) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Portugalska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Queijo Serra da Estrela“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96⁽³⁾, zmeneného a doplneného nariadením Komisie (ES) č. 197/2008⁽⁴⁾.
- (3) Cieľom žiadosti je zmena špecifikácie. Žiada sa o povolenie uvádzať na trh syr „Queijo Serra da Estrela“ menšej

veľkosti (0,5 kg). Minimálny priemer syra sa teda zmenšuje z 11 na 9 cm. V záujme zlepšenia výsledovateľnosti výrobku sa žiada o povinné označovanie syra číslovanou kazeínovou značkou.

- (4) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Queijo Serra da Estrela“ sa mení podľa prílohy I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 14. júna 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

(1) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

(2) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

(3) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

(4) Ú. v. EÚ L 59, 4.3.2008, s. 8.

PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Queijo Serra da Estrela“:

Opis výrobku: Žiada sa o povolenie uvádzať na trh syr „Queijo Serra da Estrela“ v menšej veľkosti (0,5 kg). Ide o minimálnu veľkosť, pri ktorej možno uchovať jeho typické organoleptické vlastnosti. Minimálny priemer syra sa teda znižuje z 11 na 9 cm.

Dôkaz o pôvode: Žiada sa o povinné označovanie výrobku očíslovanou kazeínovou značkou, aby sa zlepšila vysledovateľnosť výrobku, preukázala sa oblasť pôvodu a aby bolo v prípade každej šarže výrobku možné zistiť, ktorá dodávka mlieka podľa platných požiadaviek špecifikácie sa použila na jeho výrobu.

Používajú sa kazeínové značky schválené organizáciou výrobcov, ktorá dá značky k dispozícii všetkým zainteresovaným výrobcom bez rozdielu a spôsobom, ktorý zamedzí duplicitnému prideleniu čísel alebo série. Značky sú neprenosné a po odstránení nepoužiteľné.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

Číslo ES: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Queijo Serra da Estrela“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Portugalsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

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 a/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 (zrelý)
Tvar a konzistencia	nízky (plochý) pravidelný valec so zaoblenými stranami a mierne zaoblenou hornou stranou, bez badaateľných hrán	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	0,5 až 1,7 kg	0,7 až 1,2 kg
Priemer	9 až 20 cm	11 až 20 cm
Výška	4 až 6 cm	3 až 6 cm
Štruktúra	kompaktná, stredne mäkká, pri krájaní sa deformuje, dobre spojená, krémová a poddajná, bez ôk (resp. s malým množstvom ôk)	kompaktná, resp. s malým množstvom ôk, hmota mierne drobná, suchá a poddajná
Farba	biela alebo svetložltá	tmavožltá až oranžová/jemne gaštanovo-hnedá, pričom sfarbenie postupuje od okrajov ku stredu
Senzorické vlastnosti	jemná, čistá, nakyslastá chuť	príjemná a pretrvávajúca, čistá, prenikavá až výrazná, ľahko pikantná/slaná chuť
Bielkoviny	26 až 33 %	36 až 43 %
Tuky	45 až 60 %	> 60 %
Podiel vody	61 až 69 %	49 až 56 %
Popol	5 až 6,5 %	7 až 8 %

⁽¹⁾ Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Používajú sa výhradne tieto suroviny:

- čisté mlieko oviec plemien „Bordaleira Serra da Estrela“ a/alebo „Churra Mondegueira“ získané vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Chov a výkrm zvierat sa riadi presne stanovenými pravidlami,
- jedlá soľ,
- syridlo rastlinného pôvodu získané z artičoky bodliakovej (*Cynara cardunculus*, L.).

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Povolené sú len extenzívne alebo poloextenzívne spôsoby chovu zvierat, najčastejšie vo voľnom výbehu. Zvieratá sa pasú v oblasti s výskytom charakteristickej, voľne rastúcej vegetácie, ku ktorej patria borovicové lesy, kroviny a lúčne rastliny. Bežnou praxou je transhumancia. Ide o presúvanie stád na iné plochy (resp. pasienky) v rámci rovnakej zemepisnej oblasti v závislosti od ročného obdobia a dostupných krmovín. V oblasti je obvyklé pestovať ďalšie druhy krmovín, ktoré slúžia ako doplnkové krmivo pre miestne ovce v období, keď je krmiva menej. V čase výskytu extrémnych pôdnych a klimatických podmienok (sneh alebo suchu) však možno na obohatenie výživy používať aj jednoduché krmivá alebo krmné zmesi, najmä na začiatku a na konci kotnosti oviec alebo v čase vrcholiacej laktácie. Používanie takýchto krmív musí schváliť organizácia výrobcov a ich kvalitu a kvantitu kontroluje certifikačný orgán.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Vzhľadom na to, že je potrebné preukázať genetický a zemepisný pôvod zvierat, že ich výkrm sa riadi prísnyimi 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 výsledovateľnosti aj organoleptických vlastností konečného výrobku a že fázy výroby a zrenia syru majú zásadný význam z hľadiska výsledovateľnosti, 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.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

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,
- postarať sa o to, aby v prípade „queijo velho“ mali plátky želatínovej konzistencie a nedrobili sa. Z hľadiska splnenia tejto podmienky je rozhodujúce, aby sa na krájanie vybrali len syry, ktoré sa vo vhodnom okamihu počas zrenia vyznačujú zodpovedajúcimi chuťovými vlastnosťami a vhodnou konzistenciou,
- zabezpečiť, aby sa zachovávala a nezneužívala stáročná dobrá povest' výrobku a postarať sa o to, aby spotrebiteľia nebolí 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 výsledovateľnosť pôvodu každého syrového bochníka alebo porcie nakrájaného syra až do výrobnej a poľnohospodárskej prevádzky, čím sa zabezpečí zemepisný pôvod výrobku.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Okrem údajov požadovaných na základe všeobecných právnych predpisov je záväzná aj používanie týchto prvkov:

- označenie „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominação de Origem Protegida“ alebo rovnaké označenie doplnené prívlastkom „VELHO“ v prípade syrov, ktoré zrejú dlhšie ako 120 dní,

— certifikačná značka, ktorá obsahuje názov výrobku, názov kontrolného a certifikačného orgánu a sériové číslo, ktoré umožňuje spätné vysledovanie výrobku.

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* (farnosti) 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, Cavadoúe, 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, Carniães, 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. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

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

Okrem už uvedených stromov rastú v tejto oblasti aj kroviny a trávy, ktoré sú krmivom pre zvieratá na pasienkoch. Patria k nim najmä kroviny [vresovce, *ulex* (útesovec), *cytisus* (prútnatec) a *genista* (kručinôžky), napr. *Genista purgans*]. Prírodné pasienky pozostávajú z voľne rastúcich viacročných druhov tráv, kým na obhospodarovaných pasienkoch prevláda ďatelina plazivá a ďatelina druhu *Trifolium subterraneum*. Spomedzi kvitnúcich druhov patria k dominantným druhom najmä kyslomilné rastliny – predovšetkým trávy a krmoviny odolné voči chladu, kyslosti a neúrodnosti pôdy. Najčastejšie pestovanými krmovinami sú: ovos, žito, kukurica, krmný cirok, močiarna tráva alebo jednoročný mátonoh trváci.

Na výrobu tohto syra sa používajú výhradne dve plemená oviec, ktoré pochádzajú z tejto oblasti: „Bordaleira Serra da Estrela“ a „Churra Mondegueira“. Tieto zvieratá dokážu už celé stáročia optimálne využívať chudobnú pastvu v tejto oblasti.

5.2. Špecifickosť výrobku

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

Syr „Queijo Serra da Estrela“ sa vďaka opísaným podmienkam vyznačuje pomerne jedinečnými vlastnosťami. Má tvar nízkeho plochého pravidelného valca, ktorý má na hornej strane mierne zaoblené okraje bez badateľných hrán. Jeho kôra je hladká a stredne mäkká. Štruktúra je kompaktná, stredne mäkká, pri krájaní sa deformuje, je dobre spojená, krémová a poddajná, prípadne s niekoľkými okami; má bielu až svetložltú farbu. Chuť má jemnú, čistú a nakyslú. Tieto vlastnosti syra sa počas procesu zrenia prirodzeným spôsobom zvyrazňujú. Výsledkom daného procesu je syr „Queijo Serra da Estrela Velho“, ktorý sa vyznačuje týmito vlastnosťami: kôra je hladká až mierne zvrásnená. Konzistencia je tvrdá až veľmi tvrdá. Štruktúra je kompaktná, resp. s niekoľkými okami. Hmota je mierne drobivá, suchá a poddajná. Farba je tmavožltá až oranžová, pričom sfarbenie postupuje od okrajov ku stredu. Chuť je príjemná a pretrvávajúca, čistá, prenikavá až stredne výrazná a jemne pikantná/slaná.

5.3. Príčná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Pôdne a klimatické podmienky oblasti Serra da Estrela prajú v prvom rade poľnohospodárskej a lesníckej činnosti. K hlavným činnostiam tu patrí chov oviec miestnych plemien „Bordaleira Serra da Estrela“ a „Churra Mondegueira“, z ktorých mlieka sa vyrábajú tunajšie vychýrené syry a krémové syry (tzv. *requijão*), ktoré sa vyznačujú charakteristickou farbou, vôňou, chuťou a štruktúrou.

Región a syry, ktoré sa tu vyrábajú, sa spomínajú už v textoch rímskych autorov. Uvádzajú sa ako obľúbená potravinu na karavelách, na ktorých sa plavili veľkí objavitelia. Zmienky o nich možno nájsť v divadelných hrách zo 16. storočia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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