C/2026/2639

12.5.2026

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/2026/2639)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Raclette de Savoie“

Referenční číslo EU: PGI-FR-02095-AM03 – 17. 2. 2026

1. **Název produktu**

„Raclette de Savoie“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Francie

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

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinářství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Všechny popsané a odůvodněné změny nezahrnují změnu názvu chráněného zeměpisného označení ani změnu v používání tohoto názvu, nejsou takové povahy, aby hrozilo nebezpečí, že se zneplatní souvislost podle čl. 5 odst. 2 písm. b), a neznamenají další omezení uvádění výrobku na trh. Tyto změny proto splňují definici standardní změny.

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

Název

Příslušný orgán členského státu

[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

Ve specifikaci produktu byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a jakost. Číslo faxu bylo vymazáno, protože se již nepoužívá, a e-mail byl změněn.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Druh produktu

Popis

Ve specifikaci produktu se vypouští odkaz na druh produktu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Popis produktu

Popis

Aby se zohlednila variabilita analytických kritérií pro „Raclette de Savoie“ a zároveň se zachovala organoleptická očekávání, byly provedeny změny ve třech bodech specifikace:

— byla odstraněna minimální prahová hodnota obsahu soli ve výši 1,4 %,

— minimální hodnota pH byla zvýšena z 5,5 na 5,4,

— minimální obsah NH_3 se zvyšuje z 60 na 50 mg/100 g sýra.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Údaje o kontrolním orgánu

Popis

Ve specifikaci produktu byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a jakost. Číslo faxu bylo vymazáno, protože se již nepoužívá, a e-mail byl změněn.

Aktualizují se rovněž odkazy na právní předpisy.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Označování

Popis

Ve specifikaci produktu byly provedeny redakční změny v oddíle „Zvláštní prvky označování“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Hlavní body ke kontrole a metody hodnocení

Popis

Byla provedena redakční změna způsobu kontroly tabulky hlavních bodů, které je třeba prověřit.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Raclette de Savoie“

Referenční číslo EU: PGI-FR-02095-AM03 – 17. 2. 2026

1. **Název**

„Raclette de Savoie“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

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*

„Raclette de Savoie“ je lisovaný nevařený sýr vyráběný ze syrového nebo termizovaného kravského mléka.

Sýr „Raclette de Savoie“ má tvar kulatého bochníku, který měří v průměru 28 až 34 cm a je 6 až 7,5 cm vysoký.

Celkový obsah sušiny u něho dosahuje nejméně 56 % a poměr tuku k sušině se pohybuje od 48 do 52 %. Obsah soli je nižší než 2,2 %.

Hodnota pH sýru „Raclette de Savoie“ dosahuje minimálně 5,4 a sýr obsahuje nejméně 50 mg NH_3 na 100 g.

Sýr „Raclette de Savoie“ má žlutou až hnědou mazlavou kůrku a bílé až slámově žluté těsto.

Těsto může být protkáno menším množstvím ok a jeho konzistence je pevná a rozplývavá, při zahřátí pak vazká a vláčná. Při zahřívání se ze sýra „Raclette de Savoie“ uvolňuje jen slabý tukový výpotek.

Sýr „Raclette de Savoie“ se prodává v těchto formátech:

— v kulatých bochnících,

— porcovaný: krájený ve výsečích nebo na plátky,

— nakrájený na plátky v předpřipravených spotřebitelských baleních.

Jestliže je chráněný sýr určen k prodeji v předpřipravených spotřebitelských baleních, může se při výrobě tvarovat do kvádrů, které mohou být 28 až 34 cm dlouhé a široké a 6 až 7,5 cm vysoké.

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)*

Původ krmiva ovlivňuje složení mléka, které se následně podílí na organoleptickým vlastnostem sýra „Raclette de Savoie“.

Krmivo pro krávy produkující mléko tedy musí pocházet pouze ze zeměpisné oblasti, pokud jde o objemnou píci, která tvoří základní krmnou dávku. Krmiva k přikrmování nepocházející z vymezené zeměpisné oblasti smí během roku představovat v denním průměru nejvýše 4 kg sušiny na dojnici.

K výživě dojných krav mohou sloužit pouze krmiva uvedená v pozitivním seznamu.

Stádo dojných krav smí být krmeno pouze takovým krmivem, které není označeno jako geneticky modifikované nebo nepochází z produktů, jež jsou označeny jako geneticky modifikované.

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá produkce mléka, zpracování a zrání.

Produkci mléka určeného pro výrobu sýru „Raclette de Savoie“ ve vymezené zeměpisné oblasti odůvodňuje důležitost krmných zdrojů z tohoto regionu z hlediska jejich pověsti mezi výrobci sýrů. Místní krmné zdroje totiž sýru dodávají jeho vlastnosti.

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

„Raclette de Savoie“ se prodává v kulatých bochnících, porcovaný – krájený ve výsečích nebo na plátky, nebo v balených (krájených) spotřebitelských prodejních jednotkách.

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

Označení sýrů s chráněným zeměpisným označením „Raclette de Savoie“ obsahuje ve stejném zorném poli:

— zapsaný název „Raclette de Savoie“,

— logo Evropské unie pro CHZO.

Označení musí rovněž obsahovat název certifikačního orgánu.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Předmětná zeměpisná oblast zahrnuje celé departementy Savojsko a Horní Savojsko a níže uvedené obce departementů Ain a Isère.

Departement Ain:

Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Departement Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☐ pověsti,

☑ dané jakosti,

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast výroby produktu „Raclette de Savoie“ se vyznačuje značnými terénními a geologickými kontrasty. Převážná část kraje se rozkládá ve výšce od 200 do 2 500 m n. m. a místní, často hluboké půdy vznikly zvětráváním vápencových a starých krystalických masivů.

Podnebí je typicky horské: s dlouhými a někdy tuhými zimami a teplými léty. Ve vymezené zeměpisné oblasti vydatně prší – roční úhrn srážek zde dosahuje v průměru 1 000 mm, a na úpatí prealpinských masivů dokonce až 1 500 mm, výjimkou jsou v tomto směru jen hluboko zařízntutá údolí Maurienne a Tarentaise, kde je srážkový spad celkově nižší. Kraj tak skýtá příhodné podmínky pro dobrý růst trávy.

Vzhledem ke složení půdy a množství srážek je vymezený region předurčen k využívání kvalitních travnatých porostů. Místní louky, jak ty, které se využívají k pastvě, tak ty, které se sečou, se vyznačují bohatou a rozmanitou květenou typickou pro alpskou horskou oblast.

V západní části vymezené zeměpisné oblasti lze také pěstovat obiloviny a kukuřici.

Historie „Raclette de Savoie“ je úzce spjata s historií Alp. Je součástí historie chovu hospodářských zvířat a odborných znalostí v oblasti výroby sýra v Alpách.

Sýr „Raclette de Savoie“ má svůj původ ve středověku, kdy si pastevci zejména v létě připravovali k jídlu „pečený sýr“: polovinu sýrového bochníku pokládali k dřevěnému ohništi, kde jej v teple nechávali tavit.

Název „raclette“ odvozený od francouzského slovesa racler, jež označuje seškrabování roztaveného sýra z povrchu bochníku tak, aby jím mohly být pokryty brambory na talíři, se objevil až počátkem 20. století.

Produkt „Raclette de Savoie“ se zrodil v regionu, kde zemědělci hospodaří především na pastvinách a chov dobytka zakládají na využívání místního krmení a místních plemen. V kraji také existuje dlouholetá tradiční výroba sýrů s lisovaným těstem, při níž se uplatňují specifické vědomosti a dovednosti sýrařů a při níž se jako surovina využívá mléko vyprodukované speciálně uzpůsobenými metodami. Sýr „Raclette de Savoie“ díky své střední velikosti postupně doplnil ostatní sortiment savojských sýrů. Jeho rozměry totiž umožňovaly zpracovávat relativně malé množství mléka, než jaké je zapotřebí pro výrobu velikých sýrů.

Tento fakt a rovněž socioekonomické uspořádání savojského zemědělství, jež se tradičně opíralo o systém sýrařských družstev (tzv. fruitières) spoluspravovaných zemědělci, dal vzniknout sýrařské kultuře, na které se podílejí sýraři i zemědělci.

K úspěchu výrobku „Raclette de Savoie“ přispěl také rozvoj zimní turistiky počínaje lety 1960–1970 a alpský průmysl, jenž využil bohatých zdrojů vodní energie a začal pro tavení tohoto sýra vyrábět speciální kuchyňské zařízení. Produkt „Raclette de Savoie“ se tak na trhu začal šířit v souvislosti s rozvojem zařízení pro jeho přípravu, jež bylo vyvinuto kolem roku 1975 v Savojsku za spolupráce společností Rippoz a Téfal. Když bylo tavení sýra u dřevěného ohniště nahrazeno novou technologií založenou na teflonovém hliníkovém zařízení a objevily se první elektrické přístroje pro restaurace, začala konzumace sýra „Raclette de Savoie“ nabývat nové podoby, kdy se sýr tavil na samostatných ploténkách.

Rozvoj masivní zimní turistiky v 70. letech a budování středisek v reakci na rostoucí zájem o zimní sporty přispěly k tomu, že se z konzumace sýru „Raclette de Savoie“ stala typická součást pobytu na horách.

Produkce mléka, z něhož se sýr „Raclette de Savoie“ vyrábí, je dodnes založena na zhodnocování místních bohatých travnatých porostů a na kontinuitě chovu tradičních plemen abondance, montbéliarde a tarentaise. Skot těchto plemen prokázal svou schopnost přizpůsobit se terénním a podnebným omezením kraje – krávy nemají díky své tělesné stavbě potíže se spásáním svažitých luk, jsou odolné vůči teplotním výkyvům a dokážou dobře využít letní pastvu i zimní potravu založenou na suchém krmení.

Postupy uplatňované při výrobě sýru „Raclette de Savoie“ jsou uzpůsobeny zmíněným vlastnostem mléka. Sýraři těchto vlastností využívají a umí upravit všechny parametry výroby tak, aby u výrobku „Raclette de Savoie“ docílili jeho specifičnosti. Důležitým výchozím bodem při výrobě je kontrola obsaženého tuku, podle které někdy sýraři mléko částečně odstředí.

Významný okamžik představuje i zaočkování mléka, především pak výběr termofilní kultury a dohled nad jejím růstem. K dalším klíčovým fázím výroby patří odstranění laktózy a lisování, které se podílejí na regulaci pH. Zrání tradičně probíhá na dřevěných deskách po dobu nejméně osmi týdnů, aby došlo k patřičnému rozštěpení bílkovin.

Sýr „Raclette de Savoie“ se vyrábí ve formě středně velkého bochníku.

Za studena se vyznačuje rozplývavou a pevnou konzistencí.

Příznačnou vlastností sýru „Raclette de Savoie“ je, že při zahřátí nabývá na mimořádné vláčnosti a uvolňuje se z něho jen slabý tukový výpotek. Od ostatních sýrů typu raclette se „Raclette de Savoie“ navíc odlišuje výrazně nápadnější vazkostí.

V ústech se sýr „Raclette de Savoie“ obzvláště snadno rozplývá a je jen málo lepkavý.

Sýr „Raclette de Savoie“ má své specifické vlastnosti díky zvláštním znalostem a dovednostem producentů mléka a sýrařů ve vymezené zeměpisné oblasti.

Vzhledem k tomu, že zpracovávané mléko je produkováno ve vymezené zeměpisné oblasti, je možné optimálně využívat místních travnatých porostů, které jsou obhospodařovány podle zvyklostí předchozích generací, a zhodnocovat přednosti tradičních plemen skotu. Dojnice jsou díky specifickému složení krmných dávek vysoce produktivní a jejich mléko se pro výrobu sýra „Raclette de Savoie“ hodí lépe než mléko jiných plemen chovaných za stejných podmínek, neboť má zvláštní vlastnosti: po přidání syřidla vzniká pevnější sýrovina s vyšší výnosností. Je proto obzvláště přizpůsoben specifickému formátu produktu „Raclette de Savoie“.

Vliv na celý soubor typických vlastností tohoto produktu mají bezesporu i znalosti a dovednosti, které sýrař uplatňují při jeho výrobě.

Schopnost správně vyhodnotit obsah tuku přímo podmiňuje pružnost sýra za tepla, jeho vláčnost a slabý tukový výpotek.

Výrazná vazkost sýra také souvisí s nízkým procentuálním zastoupením mléčnanů typu L, které je dáno speciálním přístupem k očkování termofilními kulturami a odstraňováním laktózy.

Uplatňovaná metoda zrání, jež podporuje silnou proteolýzu, pak nalézá svůj odraz v rozplývavé konzistenci sýra „Raclette de Savoie“ za studena a v jeho pevné struktuře.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-10a4d6ec-61cb-44f3-b0a9-63ab3878dbb3