C/2026/2639

12.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2639)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Raclette de Savoie«

EU-referencenummer: PGI-FR-02095-AM03 — 17.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Raclette de Savoie«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet)

6. **Klassificering som standardændring**

Alle de ændringer, der er beskrevet og dokumenteret, medfører ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller en ændring i anvendelsen af denne betegnelse, er ikke af en sådan art, at den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), forsvinder, og disse ændringer fører ikke til nye restriktioner for markedsføringen af produktet. Disse ændringer svarer derfor til definitionen af en standardændring.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet) i produktspecifikationen er blevet ajourført. Faxnummeret udgår, da det ikke længere anvendes, og e-mailen er blevet ændret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Produkttype

Beskrivelse

Henvisningen til produkttypen udgår af produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

For at tage hensyn til variationen i de analytiske kriterier for »Raclette de Savoie« og samtidig bevare de organoleptiske forventninger er der foretaget ændringer i tre punkter i produktspecifikationen:

— minimumssaltindholdet på 1,4 % udgår

— den minimale pH-værdi nedsættes fra 5,5 til 5,4

— minimumsindholdet af NH_3 nedsættes fra 60 til 50 mg/100 g ost.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Henvisninger til kontrolinstansen

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet) i produktspecifikationen er blevet ajourført. Faxnummeret udgår, da det ikke længere anvendes, og e-mailen er blevet ændret.

Henvisningerne til lovgivningen ajourføres også.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Der er foretaget redaktionelle ændringer i afsnittet »Særlige mærkningskrav« i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Vigtigste kontrolpunkter og evalueringsmetoder

Beskrivelse

Der er foretaget en redaktionel ændring af metoden til kontrol af tabellen over de vigtigste kontrolpunkter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Raclette de Savoie«

EU-referencenummer: PGI-FR-02095-AM03 — 17.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Raclette de Savoie«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Raclette de Savoie« er en fast ost, der er fremstillet af komælk i rå eller termiseret form.

»Raclette de Savoie« fremstår som en rund ost med en diameter på mellem 28 cm og 34 cm, og kanten er mellem 6 cm og 7,5 cm i højden.

Den har et samlet tørstofindhold på mindst 56 %. Fedtindholdet i tørstoffet ligger på mellem 48 % og 52 %. Saltindholdet er under 2,2 %.

»Raclette de Savoie« har en pH-værdi på mindst 5,4 og et NH_3-indhold på mindst 50 mg/100 g ost.

»Raclette de Savoie« har en ru skorpe, der er gul til brun, og en hvid til stråguI masse.

I massen kan der forekomme let huldannelse, og konsistensen er fast og cremet. Når massen varmes op, bliver konsistensen løbende og cremet. »Raclette de Savoie« afgiver kun lidt olie ved opvarmning.

»Raclette de Savoie« sælges i følgende udformninger:

— som en hel rund ost

— udskåret: i kileformede stykker

— i færdigpakkede salgsenheder til forbrugeren: i skiver.

Når »Raclette de Savoie« er beregnet til salg i færdigpakkede salgsenheder til forbrugeren, kan den fremstilles i form af et parallelepipedum, der måler 28 cm til 34 cm i længden og bredden, og kanten er på mellem 6 cm og 7,5 cm.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Foderets oprindelse påvirker mælkens sammensætning, hvilket igen bidrager til »Raclette de Savoie«-ostens organoleptiske egenskaber.

Foderet til lakterende køer må derfor kun komme fra det geografiske område for så vidt angår det grovfoder, der udgør grundrationen. Grovfoder, der ikke har oprindelse i det geografiske område, er begrænset til et årligt gennemsnit på 4 kg tørstof pr. lakterende ko pr. dag.

Kun foderstoffer, der er opført på en positivliste, er tilladt i foderet til malkekvæget.

Malkekvægets foder må kun indeholde foderstoffer, der ikke er mærket som genetisk modificerede, eller som er fremstillet af produkter, der ikke er mærket som genetisk modificerede.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen og forarbejdningen af mælken samt modningen af osten skal foregå inden for det afgrænsede geografiske område.

Produktionen af den mælk, der anvendes til at fremstille »Raclette de Savoie« i det geografiske område, er begrundet i den store foderressource i området, som udnyttes til osteproduktionen. Den giver osten dens karakteristiske egenskaber.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Raclette de Savoie« sælges som runde oste, udskåret (i kileformede stykker og i skiver) eller i færdigpakkede salgsenheder til forbrugerne (skiveskårne).

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Mærkningen af ostene med den beskyttede geografiske betegnelse »Raclette de Savoie« skal overholde følgende regler:

— den registrerede betegnelse »Raclette de Savoie«

— EU's BGB-logo.

Mærkningen skal også være forsynet med navnet på certificeringsorganet.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område omfatter de to departementer Savoie og Haute-Savoie som helhed og følgende kommuner i departementerne Ain og Isère.

Departementet 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 og Vongnes.

Departementet Isère:

Entre-Deux-Guiers, Miribel-les-Echelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse og Saint-Pierre d'Entremont.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☐ omdømme

☑ angivet kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område for »Raclette de Savoie« er ret kontrastfyldt med hensyn til terrænforhold og geologi. Størstedelen af terrænet ligger 200-2 500 meter over havets overflade med en ofte dyb jordbund fra både gamle krystallinske bjergmassiver og kalkholdige bjergmassiver.

Klimaet er et typisk bjergklima: vintrene er lange og ofte hårde, og somrene er varme. Med undtagelse af de dybe dale Maurienne og Tarentaise, hvor klimaet generelt er mindre fugtigt, er de årlige nedbørsmængder store med et gennemsnit på 1 000 mm og op til 1 500 mm ved foden af bjergmassiverne i foralperne. Dette særlige forhold ved det geografiske område fremmer en god græsvækst.

Det geografiske område udgør på grund af jordbundens sammensætning og regnmængden et område med græsmarksdrift af høj kvalitet. Både de græsmarker, der er bestemt til græsning, og de marker, der er bestemt til høhøst, har en rig og forskelligartet flora, som er særegen for Alpeområdet.

I den vestlige del af det geografiske område er det ligeledes muligt at producere korn og majs.

»Raclette de Savoie« har en historie, der er tæt knyttet til Alperne. Den indgår først og fremmest i historien om kvægopdræt og knowhow om fremstilling af ost i Alperne.

»Raclette de Savoie« går tilbage til middelalderen, da hyrderne om sommeren overvejende spiste en »stegt ost«: en halv ost anbragt foran et bål, så den smeltede.

Det var først i begyndelse af det 20. århundrede, at navnet »raclette« opstod som en henvisning til praksis med at skrabe ostens smeltede overflade, før den blev anbragt på kartofler på tallerkenen.

»Raclette de Savoie« er udviklet i hjertet af en region, der er domineret af græsningssystemer og husdyropdræt baseret på anvendelse af lokale foderkilder og racer. I dette område har der ligeledes længe eksisteret en traditionel produktion af oste af presset ostemasse på grundlag af en særlig knowhow om oste og måder, hvorpå mælken kan produceres, så den er tilpasset denne teknologi. I kraft af sin mellemstørrelse har »Raclette de Savoie« gradvist suppleret de øvrige savoyiske oste. Den gjorde det nemlig muligt at opbevare beskedne mængder mælk i forhold til de meget store oste.

Dette forhold har sammen med en socioøkonomisk landbrugsorganisation i Savoie, som historisk byggede på »fruitières«-systemet (lokalt navn til osteandelsselskaber), der blev forvaltet i samarbejde med landbrugerne, gjort det muligt at udvikle en ostekultur, som er fælles for landbrugere og ostefabrikanter.

»Raclette de Savoie« har også nydt godt af udviklingen af vinterturismen siden 1960'erne og 1970'erne og af Alperegionens industrielle historie med raclettegrillens udvikling takket være den lette adgang til vandkraft. Opsvinget for »Raclette de Savoie« er dermed knyttet til udviklingen af raclettegrillen, som blev opfundet i Savoie i 1975 gennem et partnerskab mellem virksomhederne Rippoz og Téfal. Beherskelsen af teknologien med at klæbe teflon på aluminium som erstatning for smeltning på bål og dermed udviklingen af de første elektriske apparater, som var forbeholdt restauranter, gjorde det muligt at udvikle en ny måde at spise »Raclette de Savoie« på, opvarmet på individuelle plader.

Udviklingen af masseturismen inden for vintersport i 1970'erne og opførelsen af skisportssteder som reaktion på den stigende efterspørgsel efter denne form for fritidsaktivitet har bidraget til, at »Raclette de Savoie« opnåede anseelse som den ost, man spiser ved disse lejligheder.

Produktionen af den mælk, der anvendes til at fremstille »Raclette de Savoie«, er stadig baseret på udnyttelse af den store mængde græs i det geografiske område, men også på bevarelsen af traditionen med opdræt af de traditionelle racer: Abondance, Montbéliarde og Tarentaise. Disse racer har bevist deres evne til at tilpasse sig til miljøets fysiske og klimatiske forhold: Deres morfologi er tilpasset til græsningen på skrånende græsmarker, de er modstandsdygtige over for varme og kulde og har en evne til at udnytte græsningsarealet i sommerperioden og tørfoder i vinterperioden.

Endvidere er de teknologier, der anvendes i fremstillingen af »Raclette de Savoie« tilpasset mælkens karakteristiske egenskaber som beskrevet ovenfor. Ostefabrikanterne udnytter disse egenskaber bedst muligt og ved, hvordan de tilpasser alle produktionsparametrene for at opnå de særlige egenskaber ved »Raclette de Savoie«. Kontrollen af fedtindholdet er et vigtigt udgangspunkt, som undertiden resulterer i, at ostefabrikanterne foretager en delvis skumning af mælken.

Tilsætning af mælkesyrekultur til mælken spiller også en vigtig rolle, navnlig når det gælder udvælgelse og styring af termofile mikroorganismer. Fjernelse af laktose samt presning er også centrale faser i fremstillingsprocessen, der bidrager til pH-reguleringen. Modningen sker traditionelt på træhylder i mindst otte uger, hvilket fremmer en god proteolyse i osten.

»Raclette de Savoie« er en mellemstor rund ost.

Den er kendetegnet ved sin cremede konsistens og fasthed, når den er kold.

»Raclette de Savoie« har den særlige egenskab, at den er let at smøre ud og ikke afgiver meget olie ved opvarmning. Den adskiller sig også ved en noget mere udtalt løbende karakter end de øvrige racletter.

»Raclette de Savoie« er særlig cremet og ikke klistret.

De særlige kendetegn ved »Raclette de Savoie« stammer fra den knowhow om mælkeproduktion og fremstilling, som er særlig for det geografiske område.

Produktionen af mælk i det geografiske område skaber ud over en optimal anvendelse af græsressourcen i overensstemmelse med de nedarvede praksisser også mulighed for at udnytte mælken fra traditionelle racer. Denne mælk, som produceres i store mængder takket være et særligt foder, er bedre egnet til fremstillingen af »Raclette de Savoie« end mælken fra andre racer, der er opdrættet under de samme betingelser, og dette medfører særlige egenskaber: Den gel, der opnås efter løbetilsætning, er mere fast, og osteydelsen er højere. Den er derfor særdeles egnet til det særlige format, som »Raclette de Savoie« har.

Desuden har ostefabrikanternes ekspertise i fremstilling af »Raclette de Savoie« en klar indvirkning på hele produktets egenart.

Styringen af fedtindholdet i »Raclette de Savoie« påvirker direkte elasticiteten i varm tilstand, udsmøringen og den begrænsede afgivelse af olie.

Den udtalt løbende karakter er ligeledes knyttet til den lave L-laktatprocent, som primært skyldes den særlige tilsætning af termofile bakterier og fjernelsen af laktose.

Modningen, der fremmer et højt proteolyseniveau, afspejles i de særlige kendetegn for »Raclette de Savoie« som dens cremede konsistens og fasthed, når den er kold.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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