C/2026/2639

12.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/2639)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Raclette de Savoie“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-02095-AM03 – 17. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Raclette de Savoie“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

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

Názov

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinárstva a potravinovej sebestačnosti)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Opísané a odôvodnené zmeny nezahŕňajú zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu používania tohto názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v článku 5 ods. 2 písm. b), ani neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny teda zodpovedajú definícii štandardnej zmeny.

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

Predmet zmeny

Príslušný orgán členského štátu

[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).

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*) uvedené v špecifikácii výrobku. Vypustilo sa číslo faxu, pretože sa už nepoužíva, a zmenil sa e-mail.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Druh výrobku

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil odkaz na druh výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

S cieľom zohľadniť variabilitu analytických kritérií platných pre syr „Raclette de Savoie“ a zároveň zachovať požadované organoleptické vlastnosti sa zmenili tri body špecifikácie:

— vypustila sa minimálna prahová hodnota obsahu soli 1,4 %,

— minimálne pH sa zvýšilo z 5,5 na 5,4,

— minimálny obsah NH3 sa zvýšil zo 60 na 50 mg/100 g syra.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*) uvedené v špecifikácii výrobku. Vypustilo sa číslo faxu, pretože sa už nepoužíva, a zmenil sa e-mail.

Aktualizujú sa aj odkazy na právne predpisy.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Označovanie

Opis

V časti špecifikácie výrobku „Špecifické prvky označovania“ sa vykonali redakčné zmeny.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

Predmet zmeny

Hlavné kontrolované body a metódy hodnotenia

Opis

Vykonala sa redakčná zmena metódy kontroly tabuľky hlavných kontrolovaných bodov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Raclette de Savoie“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-02095-AM03 – 17. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Raclette de Savoie“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom 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*

„Raclette de Savoie“ je lisovaný nevarený syr, ktorý sa vyrába zo surového alebo termizovaného kravského mlieka.

Syr „Raclette de Savoie“ má tvar okrúhleho bochníka s priemerom od 28 cm do 34 cm a s výškou na bokoch od 6 cm do 7,5 cm.

Obsahuje celkový podiel sušiny najmenej 56 %. Obsah tuku v sušine sa pohybuje od 48 % do 52 %. Obsah soli je nižší ako 2,2 %.

Syr „Raclette de Savoie“ má hodnotu pH najmenej 5,4 a obsah NH3 najmenej 50 mg/100 g syra.

Syr „Raclette de Savoie“ má mazľavú kôrku žltej až hnedej farby a vnútornú hmotu bielej až slamovožltej farby.

Vnútorná hmota môže obsahovať niekoľko dier a jej konzistencia je pevná a rozplývajúca sa na jazyku. Pri zohriatí sa syr naťahuje a rozplýva. Zo syra „Raclette de Savoie“ sa pri zohriatí vylučuje malé množstvo oleja.

Syr „Raclette de Savoie“ sa na trh uvádza v týchto formách:

— okrúhly bochník,

— porciovaný: výrezy z bochníka, nakrájané na plátky,

— v spotrebiteľských predajných jednotkách (SPJ), spotrebiteľsky balený: nakrájaný na plátky.

Keď je syr „Raclette de Savoie“ určený na predaj v SPJ spotrebiteľsky balený, môže sa vyrobiť v tvare kvádra s dĺžkou a šírkou od 28 cm do 34 cm a výškou od 6 cm do 7,5 cm.

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)*

Pôvod krmiva ovplyvňuje zloženie mlieka, čo zase prispieva k organoleptickým vlastnostiam syra „Raclette de Savoie“.

Okrem toho krmivo pre dojnice v období laktácie, ktoré tvorí základnú dávku, musí pochádzať výlučne z danej geografickej oblasti, pokiaľ ide o základnú kŕmnu dávku dojníc. Objemné krmivá, ktoré nepochádzajú z danej zemepisnej oblasti, je obmedzené na 4 kg sušiny na dojnicu ako denný priemer za rok.

Stádo dojníc možno kŕmiť výlučne krmivami uvedenými v pozitívnom zozname.

Stádo dojníc možno kŕmiť výlučne krmivami, ktoré nie sú označené ako geneticky modifikované, alebo ktoré pochádzajú z produktov, ktoré nie sú označené ako geneticky modifikované.

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

Výroba mlieka, spracovanie a zrenie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Požiadavka, aby sa mlieko určené na výrobu „Raclette de Savoie“ vyprodukovalo v danej zemepisnej oblasti, je odôvodnená veľkou produkciou krmiva v regióne, ktoré sa zhodnocuje pri výrobe syrov. Toto krmivo dodáva syru jeho charakteristické vlastnosti.

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

Syr „Raclette de Savoie“ sa predáva vo forme bochníkov, v nakrájanej forme (kusy bochníka, plátky) alebo v predbalených spotrebiteľských predajných jednotkách (plátky).

4.6. *Špecifické pravidlá týkajúce sa označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov zapísaný do registra*

Na etikete syrov s chráneným zemepisným označením „Tomme de Savoie“ sa musí v rovnakom zornom poli uvádzať:

— názov „Raclette de Savoie“,

— symbol CHZO Európskej únie.

Na etikete sa uvádza aj názov certifikačného orgánu.

4.7. *Stručná definícia zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť pozostáva z celého územia departementov Savoie a Haute Savoie a týchto obcí v departementoch 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-Echelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom sa zakladá na

☐ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť výrobku

Zhrnutie súvislosti

Z hľadiska reliéfu a geológie je zemepisná oblasť výroby syra „Raclette de Savoie“ dosť rôznorodá. Prevažná časť reliéfu dosahuje výšku od 200 do 2 500 metrov nad morom a pôda, často hlboká, má pôvod v starých masívoch kryštalického pôvodu a vápencových masívoch.

Podnebie je typicky horské: zimy sú dlhé a často tuhé a letá sú teplé. S výnimkou hlbokých údolí Maurienne a Tarentaise, ktoré sú vo všeobecnosti menej daždivé, je ročný úhrn zrážok vo vymedzenej zemepisnej oblasti vysoký s priemerom 1 000 mm a na úpätí predalpských masívov dosahuje až 1 500 mm. Tieto špecifické vlastnosti zemepisnej oblasti poskytujú priaznivé podmienky pre rast trávy.

Vďaka zloženiu pôdy a zrážkam je daná zemepisná oblasť predurčená na produkciu kvalitnej pastvy. Lúky, či už sú určené na spásanie alebo na kosenie, majú bohatú a rozmanitú flóru, charakteristickú pre alpské horské oblasti.

V západnej časti zemepisnej oblasti je možné pestovať aj obilniny a kukuricu.

História syra „Raclette de Savoie“ je úzko prepojená s Alpami. Prejavuje sa predovšetkým v histórii chovu a v know-how alpských syrárov.

Syr „Raclette de Savoie“ má svoj pôvod v stredoveku, keď pastieri najmä v lete jedli tzv. pečený syr: polovica bochníka syra sa položila vedľa ohniska a nechala sa roztaviť.

Názov „raclette“ sa objavil až začiatkom 20. storočia v súvislosti s oškrabávaním (z francúzskeho *racler*) roztaveného povrchu syra, aby sa mohol naniesť na zemiaky na tanieri.

Syr „Raclette de Savoie“ sa vyrába v srdci regiónu pokrytého prevažne trávnatými porastmi, v ktorom je chov dobytka založený na využívaní miestnych zdrojov krmiva a na miestnych plemenách. V tejto oblasti existuje aj dlhodobá tradícia výroby lisovaného syra, pri ktorej sa využívajú špecifické znalosti a skúsenosti syrárov a spôsoby výroby mlieka prispôsobené tejto technológii. Syr „Raclette de Savoie“ svojou strednou veľkosťou postupne doplnil ostatné syry pochádzajúce z oblasti Savojska. Vďaka jeho rozmerom totiž možno uchovávať aj malé množstvo mlieka v porovnaní so syrmi veľmi veľkých rozmerov.

Tieto okolnosti spolu so sociálno-ekonomickou organizáciou savojského poľnohospodárstva, ktorá bola historicky založená na systéme *fruitières* (miestne pomenovanie syrárskych družstiev), ktoré boli spoločne riadené poľnohospodármi, umožnili rozvoj syrárskej kultúry medzi poľnohospodármi a výrobcami syra.

Syr „Raclette de Savoie“ profitoval aj z rozvoja zimnej turistiky v rokoch 1960 – 1970 a z alpskej priemyselnej histórie vďaka vzniku zariadení na výrobu syra typu raclette, ako aj vďaka dobrej dostupnosti energie z vodných tokov. Rozmach syra „Raclette de Savoie“ je teda spojený s rozvojom zariadení na výrobu syra typu raclette, ktoré vznikli ako výsledok spolupráce medzi podnikmi Téfal a Rippoz v Savojsku v roku 1975 a nasledujúcich rokoch. Zvládnutie technológie nalepenia teflónu na hliník, ktorá nahradila roztápanie pri ohnisku, a neskôr výroba prvých elektrických zariadení určených pre oblasť stravovania umožnili rozvoj nového spôsobu konzumácie „Raclette de Savoie“ zohrievaním na jednotlivých výhrevných platniach.

Aj vďaka rozvoju masového cestovného ruchu spojeného so zimnými športmi v 70. rokoch 20. storočia a vďaka výstavbe stredísk, ktoré vznikli s cieľom reagovať na rastúci dopyt po takomto trávení voľného času, je syr „Raclette de Savoie“ známy ako typický syr konzumovaný pri týchto príležitostiach.

Produkcia mlieka určeného na výrobu syra „Raclette de Savoie“ je aj v súčasnosti založená na zužitkovaní veľkého množstva trávy dostupného v danej zemepisnej oblasti, ale aj na zachovávaní tradície chovu tradičných plemien: Abondance, Montbéliarde a Tarentaise. Tieto plemená sa dokázali prispôsobiť fyzickým a klimatickým obmedzeniam prostredia: svojou telesnou stavbou sú prispôsobené na pasenie sa na svahovitých lúkach, sú odolné proti vonkajšej teplote, majú dobrú schopnosť efektívne využiť pastvu počas letného obdobia a sušené krmivo v zimnom období.

Okrem toho aj technológie využívané pri výrobe syra „Raclette de Savoie“ sú prispôsobené opísaným vlastnostiam mlieka. Syrári tieto vlastnosti využívajú a vedia prispôsobiť všetky výrobné postupy a podmienky, aby získali špecifické vlastnosti syra „Raclette de Savoie“. Kontrola obsahu tuku je dôležitým východiskovým bodom, na základe ktorého sa syrári môžu rozhodnúť, že vykonajú čiastočné odstredenie mlieka.

Dôležitú úlohu má aj naočkovanie mlieka vrátane výberu a riadenia termofilnej flóry. Jednotlivé fázy odstraňovania laktózy a lisovania sú v procese výroby takisto kľúčové, lebo prispievajú k regulácii pH. Syr tradične zreje na drevených doskách počas najmenej ôsmich týždňov, čo pomáha pri procese štiepenia bielkovín v syre.

Syr „Raclette de Savoie“ má tvar bochníka strednej veľkosti.

Vyznačuje sa rozplývajúcou sa konzistenciou a pevnosťou za studena.

Osobitosťou „Raclette de Savoie“ je, že po zohriatí sa ľahko rozotiera a vylučuje malé množstvo oleja. Od ostatných syrov typu raclette sa odlišuje aj tým, že sa omnoho väčšmi naťahuje.

„Raclette de Savoie“ sa v ústach rozplýva a príliš sa nelepí.

Syr „Raclette de Savoie“ získava svoje špecifické vlastnosti vďaka znalostiam a skúsenostiam v oblasti výroby mlieka v danej zemepisnej oblasti.

Produkcia mlieka v danej zemepisnej oblasti umožňuje nielen optimálne využívanie možností pastvín pri dodržiavaní zvyklostí predkov, ale aj zhodnocovanie mlieka pochádzajúceho z tradičných plemien. Toto mlieko, ktoré sa vyrába vo veľkých množstvách vďaka špecifickému krmivu, je vhodnejšie na výrobu syra „Raclette de Savoie“ než mlieko z iných plemien chovaných v rovnakých podmienkach: gél získaný po pridaní syridla je pevnejší a syrový potenciál je vyšší. Osobitne sa teda prispôsobí špecifickým rozmerom „Raclette de Savoie“.

Okrem toho aj znalosti a skúsenosti syrárov využívané pri výrobe syra „Raclette de Savoie“ majú značný vplyv na špecifické vlastnosti výrobku.

Regulovanie obsahu tuku má priamy vplyv na elasticitu pri zohriatí, roztekanie a vylučovanie malého množstva oleja z „Raclette de Savoie“.

Spomenutá schopnosť syra roztaviť sa súvisí aj s nízkym percentuálnym podielom laktátov L, ktorý je dôsledkom najmä osobitého postupu naočkovania mlieka termofilnými enzýmami a odstraňovania laktózy.

Riadenie procesu zrenia pomáha v procese intenzívneho štiepenia bielkovín, čo sa prejaví v rozplývajúcej sa konzistencii za studena a v pevnosti syra „Raclette de Savoie“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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