C/2026/3578

7.7.2026

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/2026/3578)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Fontina“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0008-AM02 – 8. dubna 2026

1. **Název produktu**

„Fontina“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Oblast politiky**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Itálie

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

Název

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají pod definici standardní změny, protože nezahrnují změnu názvu nebo změnu v používání tohoto názvu, nemohou způsobit narušení souvislosti a nepřináší další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

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

Předmět změny

Změna článků 1, 3, 5 specifikace produktu a bodů 4.2 a 4.3 jednotného dokumentu týkající se používaných surovin.

Popis

— doplňuje se možnost získávat sýr „Fontina“ nejen ze syrového, ale také z termizovaného mléka

— ruší se omezení týkající se jediného dojení

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

[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).

Předmět změny

Tato změna se vztahuje k popisu produktu a týká se článku 8 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis

— bylo upřesněno, co se rozumí výrazem „Alpeggio“

— vkládá se ustanovení, že u sýrů, jejichž zrání trvá déle než 180 dní, lze připojit výraz „Lunga Stagionatura“

— bylo upřesněno, že sýry, u nichž po označení a před uvedením ke spotřebě dojde ke ztrátě charakteristických vlastností kůry a/nebo k narušení rozpoznatelnosti značky, již nesmějí nést název CHOP „Fontina“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu a bodu 4.3 jednotného dokumentu týkající se používaných surovin.

Popis

— upřesňuje se, že kvasinky se vybírají v oblasti produkce

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna metody produkce se týká článku 5 specifikace produktu týkající se způsobu produkce.

Popis

— byla stanovena lhůta, ve které musí být mléko z jednoho nebo více dojení odesláno ke zpracování

— byly stanoveny skladovací teploty pro mléko, které nebylo odesláno ke zpracování

— byl upřesněn způsob termizace a stanovena minimální teplota a doba, po kterou se má tento proces probíhat

— byly upřesněny doba sušení a její maximální délka trvání, aby se vyjasnilo, odkdy začíná doba zrání, která nezahrnuje dobu sušení

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu, pokud jde o solení

Popis

— popis solení a otáčení sýrů má novou, podrobnější podobu

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna se týká článků 6 a 7 specifikace produktu, které se týkají zrání a prostor, kde probíhá.

Popis

— jako synonymum pro zrání se doplňuje slovo „stagionatura“ (vyzrávání)

— byly upřesněny skladovací teploty sýrů „Fontina“, přičemž byla výslovně vyloučena možnost použití technik hlubokého zmrazení a/nebo zmrazení

— zavádí se možnost, aby již certifikované výrobky byly před uvedením na trh podrobeny vysokotlakému zpracování metodou HPP s cílem výrazně snížit riziko přítomnosti případných patogenních mikroorganismů v produktech získaných ze syrového mléka

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna metody produkce se týká článku 10 specifikace produktu, pokud jde o označení produktu.

Popis

— byly provedeny drobné formální změny s cílem lépe popsat způsob identifikace tvarů a jedinečnost identifikačních razidel a způsob jejich použití

— bylo znovu zdůrazněno, že značka je inkoustová a smí se připevnit pouze na sýry s požadovanými vlastnostmi a minimální dobou vyzrávání 80 dnů

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Jde o změnu článku 11 specifikace produktu, která se týká balení a označování, body 4.5 a 4.6 jednotného dokumentu.

Popis

— byla upřesněna fáze uchovávání, která musí spolu s fází skladování a balení probíhat za určitých podmínek okolního prostředí, pokud jde o teplotu a vlhkost

— uvádí se odstavec týkající se: umísťování různých grafických prvků na plochou stranu sýra a na etikety baleného produktu

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna metody produkce se týká článku 11 specifikace produktu, pokud jde o úpravy povolení před balením produktu.

Popis

— zavádí se možnost používat před balením kromě seškrabávání také podobné postupy

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Fontina“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0008-AM02 – 8. 4. 2026

1. **Název / názvy**

„Fontina“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

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*

Fontina je pružný a měkký sýr, který se rozpouští v ústech, vyráběný z plnotučného syrového nebo termizovaného kravského mléka, které produkují krávy plemene Valdostana, přičemž základem jejich krmiva je píce získávaná v oblasti původu. Vyzrávání sýra musí trvat alespoň 80 dní. Sýr Fontina se může uvádět na trh vcelku, naporcovaný nebo nakrájený.

Produkt Fontina musí mít tyto vlastnosti:

— ·typicky zploštělý válcovitý tvar, ploché podstavy, boční strana zpočátku vydutá, což po dozrání nemusí být vždy patrno,

— ·rozměry: průměr v rozmezí od 30 do 45 cm, výška od 7 do 10 cm,

— ·hmotnost bochníku: proměnlivá v rozmezí od 7,5 do 12 kg,

— ·vnější vzhled: kompaktní kůra světle až tmavě hnědé barvy podle podmínek a doby zrání, měkká nebo při delším zrání polotvrdá, tenká,

— ·proměnlivá barva sýrové hmoty od slonovinové po více či méně intenzivní slámově žlutou,

— ·struktura sýrové hmoty: pružná a měkká v závislosti na období produkce s charakteristickými oky rozptýlenými po celém bochníku,

— ·sýrová hmota se v ústech rozpouští a má charakteristickou sladkou a jemnou chuť, která je s postupujícím zráním intenzivnější,

— ·zvýšený obsah živých mléčných kvasinek.

U bochníků z horských pastvin, které se získávají výhradně zpracováním mléka nadojeného v oblasti horských pastvin, je rovněž povoleno přidat výraz „Alpeggio“. Pro účely této specifikace se výrazem „Alpeggio“ rozumí tradiční způsob letního hospodaření se stády skotu, která se přesouvají z kravínů v údolí na pastviny v postupně se zvyšujících nadmořských výškách, s cílem co nejlépe využít produkční kapacitu pastvin z hlediska množství i kvality. Chov na horských pastvinách může zahrnovat proměnlivý počet přesunů na nové pastviny (všechny plochy a budovy využívané k ustájení zvířat, jakož i prostory pro zpracování produktů), které jsou identifikovány přidělením specifických pastvinových kódů a chronologicky zaznamenávány a evidovány v souvislé linii přesunů na horské pastviny. Období horské pastvy se liší v závislosti na nadmořské výšce, expozici a vegetaci pastvin.

U bochníků s minimální dobou zrání 180 dní je rovněž možné přidat výraz „Lunga stagionatura“ (dlouhé vyzrávání).

Žádné sýry, které si po označení a před uvedením ke spotřebě neudrží charakteristické vlastnosti kůry a/nebo jejichž značky není dostatečně rozpoznatelná, již nesmějí nést název CHOP „Fontina“.

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)*

Krmivo pro dojnice musí splňovat tyto požadavky:

— poměr píce a jadrných krmiv ≥ 67:33,

— nejméně 60 % krmné dávky v sušině musí být vyprodukováno v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

V zeměpisné oblasti, která se nachází výhradně v hornatém terénu, není technicky možné nalézt veškerá krmiva potřebná pro správnou a vyváženou výživu dojnic (obiloviny a proteinové moučky), a proto se předpokládá, že z oblasti produkce pochází méně než 100 % krmiva.

Podíl krmiva pocházejícího ze zeměpisné oblasti ve výši 60 % zaručuje, že kvalita a vlastnosti produktu, které jsou v zásadě dány zeměpisným prostředím, nejsou ohroženy, protože sušená píce vyprodukovaná v zeměpisné oblasti a zelená píce v období pastvy dodávají mléku, a tím i produktu, jedinečné vlastnosti dané zeměpisnou oblastí.

Krmné směsi jsou v zásadě tvořeny obilovinami a bílkovinovou složkou. Je zakázáno používat silážní nebo zkvašenou píci a jiná krmiva (moučky z pokrutin a proteinové moučky živočišného původu, moučky a oleje živočišného a rostlinného původu, semena, kořeny, zeleninu a ovoce, vedlejší průmyslové produkty, dusíkaté zdroje, antibiotika, hormony a/nebo povzbuzující prostředky, fermentační média, oxid křemičitý, chemicky ošetřenou slámu, suchý nebo čerstvý chléb), která mají vlastnosti nevhodné pro technologii výroby sýra Fontina.

Mléko určené ke zpracování na sýr Fontina musí být vyprodukováno v regionu Valle d'Aosta a musí splňovat tyto požadavky:

— syrové nebo termizované

— plnotučné

— z krav plemene Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) a jejich kříženců.

Do mléka lze přidávat pouze místní bakterie mléčného kvašení (označované jako kvasinky), vybírané v oblasti produkce; za jejich uchovávání odpovídá Sdružení pro výrobu a ochranu CHOP Fontina (Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina), které je volně vydává všem producentům sýra Fontina CHOP.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, jeho zpracování a zrání sýra s CHOP „Fontina“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Sýr Fontina se může uvádět na trh vcelku, naporcovaný nebo nakrájený.

V zájmu ochrany spotřebitele se za účelem zaručení pravosti předem baleného, naporcovaného nebo nakrájeného, sýra Fontina při jeho uvedení na trh musí porcování a následné balení provádět v dané zeměpisné oblasti.

To je nezbytné, protože označení, která identifikují celý sýr jako Fontina, jsou na naporcovaném sýru ztracena nebo již nejsou viditelná, takže je třeba zaručit původ předem baleného produktu.

Vlhká kůra sýra Fontina a úroveň vlhkosti sýrové hmoty způsobují, že skladování a způsoby uchovávání a balení jsou mimořádně choulostivými fázemi, které musí probíhat rychle. Zároveň musí být zachovány ideální podmínky prostředí (teplota a vlhkost) a pracovníci musí věnovat manipulaci s bochníky zvláštní péči. Rychlost v jednotlivých fázích umožňuje snížit na minimum riziko vzniku plísně na kůře a uvnitř sýrové hmoty. Kromě abnormálního zabarvení kůry způsobeného vznikem podhoubí rozvoj plísní snadno naruší integritu tenké kůry a způsobí následnou změnu vlastností sýrové hmoty, tzn. abnormální zabarvení a silnou pachuť, což jsou vlastnosti pro koncového uživatele nepříjemné. Aby se zachovaly organoleptické vlastnosti produktu uváděného na trh v porcích v nezměněné podobě, je v okamžiku balení povoleno povrchové čištění kůry, aby se odstranil vlhký kal vzniklý během zrání. Tato operace nesmí ovlivnit identifikaci značky Fontina CHOP umístěné na bochnících. U produktu, který je uváděn na trh nakrájený, a u produktu určeného k dalšímu zpracování může být kůra odstraněna.

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

Značku sýra Fontina vytvořenou na bochnících pomocí inkoustu tvoří kruh, uprostřed kterého je stylizovaná podoba hor nad nápisem FONTINA; pod tímto nápisem je text DOP (CHOP) v elipse; po obvodu je nápis ZONA DI PRODUZIONE – REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA (OBLAST PRODUKCE – AUTONOMNÍ OBLAST VALLE D'AOSTA).



(Obrázek 1)

Na grafických materiálech (kůra, etikety, neprůhledné fólie, sítotisky, papírové obaly atd.), které jsou připevněny k produktu uváděnému na trh vcelku nebo v porcované formě, musí být uvedeno:

— logo Společenství,

— text „Prodotto di montagna" a „Produit de montagne" (horský produkt),

— logo Fontina CHOP.

Úřední značka osvědčující, že produkt vyhovuje kritériím pro používání chráněného označení původu Fontina CHOP, jak je popsáno, byla mírně upravena, aby byla lépe čitelná i při tisku ve zmenšené velikosti a aby byly uvedeny všechny stávající informace a pro nápis Fontina zachováno stejné grafické písmo.



(Obrázek 2)

Pro tisk se použije barva kontrastující s pozadím, aby byla zaručena jasná čitelnost a zároveň byly zachovány proporce jednotlivých prvků.

U celých bochníků nesmí grafika zakrývat charakteristickou značku CHOP Fontina, která je na nich vyražena.

a) Grafika umístěná na ploché podstavě bochníku musí používat následující loga jako obchodní názvy a musí splňovat příslušné grafické parametry reprodukce:

Fontina CHOP, klasické zelené logo musí vyniknout na bílém pozadí.



(Obrázek 3)

Fontina CHOP s výrazem „Alpeggio“, bílé logo musí vyniknout na zeleném pozadí, červený pruh a text musí zachovat uvedenou barvu a proporce.



(Obrázek 4)

Fontina CHOP s výrazem „Lunga stagionatura“, bílé logo musí vyniknout na černém pozadí, zlatý pruh a text musí zachovat uvedenou barvu a proporce.



(Obrázek 5)

b) Na etiketách produktů balených autorizovanými porcovnami musí být vzhledem k malým rozměrům grafiky jako obchodní názvy uvedena následující zjednodušená loga, a to v barvě kontrastující s pozadím, aby byla zaručena jasná čitelnost při zachování proporcí mezi jednotlivými prvky:

Fontina CHOP



(Obrázek 6)

Fontina CHOP s výrazem „Alpeggio“



(Obrázek 7)

Fontina CHOP s výrazem „Lunga stagionatura“



Obrázek 8

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblastí produkce, zrání a porcování sýra Fontina je celé území regionu Valle d'Aosta.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast, ze které pochází a v níž se produkuje sýr Fontina, je horský a velmi zvláštní region Valle d'Aosta: alpské údolí s charakteristickým klimatem, flórou a faunou. V tomto regionu se chová místní plemeno Valdostana. Toto plemeno skotu se vyznačuje třemi aspekty: morfologickou, svalovou a kompaktní stavbou těla, která umožňuje přesun po horských pastvinách a přímé využití zdrojů píce; schopností co nejlépe využívat místní senné píce; produkcí specifického mléka pro výrobu typického sýra. Místní plemeno skotu Valdostana tak umožňuje zpracovávat trávu, která je významným horským zdrojem, na originální mléčný produkt. Tuto provázanost podtrhuje skutečnost, že krávy se v létě pasou na horských pastvinách a na podzim a na jaře na podhorských pastvinách, a živí se tak čerstvou trávou, která určuje specifické vlastnosti suroviny, jež se přímo odrážejí ve vlastnostech sýra. Plemeno Valdostana a sýr Fontina jsou výrazem prostředí, které je utváří: vztah mezi třemi činiteli prostředí-plemeno-sýr není hierarchický, ale úzce spojený v jediný celek. Plemeno Valdostana a sýr Fontina plní úlohu významných ochránců prostředí. Botanické složení pastvin a luk (dané suchým letním klimatem tohoto alpského údolí) a biochemická zvláštnost mléka získávaného z plemene Valdostana jsou tedy základem sýra Fontina jako označení původu.

Pokud jde o lidské faktory, vedle historického významu sýra pro místní ekonomiku se zdůrazňuje, že složité postupy vztahující se na produkci a zrání sýra „Fontina“ jsou výsledkem tradičního manuálního sýrařského umění: přidávání mléčných kvasinek vybraných v dané oblasti produkce, přidávání telecího syřidla při ideální teplotě, tvarování bochníků a solení za sucha jsou operace, které se ve vymezené zeměpisné oblasti předávají po staletí.

„Fontina“ je sýr z polouvařené hmoty proměnlivé barvy od slonovinové po slámově žlutou více či méně intenzivní, který se v ústech rozpouští. Charakteristická je sladká a jemná chuť, která se mění v závislosti na různých faktorech, mezi něž patří zejména krmivo krav, které se skládá ze sušené a zelené píce, a doba vyzrávání.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340