C/2026/2145

16.4.2026

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/2026/2145)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Bleu du Vercors-Sassenage“

Referenční číslo UE: PDO-FR-0077-AM03 – 20. 1. 2026

1. **Název produktu**

„Bleu du Vercors-Sassenage“

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 a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Bleu du Vercors-Sassenage“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení;

b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([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).

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

Název

příslušný orgán členského státu

Popis:

Aktualizace kontaktních údajů INAO

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

seskupení žadatelů

Popis:

Aktualizace kontaktních údajů seskupení žadatelů

Vypuštění kategorie produktů

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Popis produktu

Popis:

Mění se mezní hodnoty hmotnosti produktu:

— minimální limit byl snížen ze 4 kg na 3,8 kg

— maximální limit byl zvýšen ze 4,5 kg na 5 kg

Docházelo k mnoha případům, kdy sýry neměly mezní hodnoty hmotnosti, což vedlo k výraznému snížení kvality těchto produktů a mělo hospodářský dopad na toto odvětví.

Proto byl určen ideální rozsah hmotnosti, aby se odvětví udrželo v hospodářské rovnováze a zabránilo se jakýmkoli případům nesouladu. Byly rovněž provedeny studie týkající se objemu a hmotnosti sýrů, aby se zajistilo, že sýry splňují navrhované mezní hodnoty hmotnosti i rozměrů stanovené ve specifikaci produktu. Z těchto důvodů se navrhuje změnit hmotnost sýra na hodnoty mezi 3,8 kg a 5 kg.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Popis:

Seznam obcí byl aktualizován na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2025, aniž by došlo ke změně hranic zeměpisné oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Údaje o kontrolním orgánu

Popis:

Byly aktualizovány kontaktní údaje příslušného orgánu členského státu a informace o kontrolních strukturách.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zvláštní pravidla pro označování

Popis:

Doplňuje se, že „Kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a obchodní úpravy potravin“ se na etiketách uvádějí povinné údaje podle specifikace.

Je stanoveno, že název označení a logo Evropské unie pro CHOP se uvádějí „ve stejném zorném poli“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Bleu du Vercors-Sassenage“

Referenční číslo UE: PDO-FR-0077-AM03 – 20. 1. 2026

1. **Název (názvy)**

„Bleu du Vercors-Sassenage“

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*

„Bleu du Vercors-Sassenage“ je sýr s modrou plísní, nelisovanou a tepelně neupravenou hmotou.

Vyrábí se ze syrového nebo termizovaného kravského mléka, případně částečně odtučněného. V zemědělském zpracování je použitým mlékem výhradně syrové mléko.

Má tvar plochého válce s konvexním pláštěm, o průměru 27 až 30 cm a o výšce 7 až 9 cm. Jeho hmotnost se pohybuje mezi 3,8 a 5 kg. Kůra má jemný bílý až modrošedý povlak plísní, může se na něm vytvořit žilkování oranžové až slonovinové barvy dané kvasinkami a bakteriemi aktivními v procesu zrání.

Sýr „Bleu du Vercors-Sassenage“ má hmotu slonovinové až bledě žluté barvy, krémové a homogenní konzistence, s dobře rozloženým modrým žilkováním. Hmota má otvory heterogenního tvaru, menší než 1 cm2, rozložené v celém objemu.

Má jemnou chuť modré plísně, bez nadměrné hořkosti, kyselosti nebo slanosti. Vyznačuje se také lehce lískooříškovou chutí a vůní lesního podrostu.

Po úplném vysušení obsahuje sýr minimálně 48 gramů tuku na 100 gramů sýru a obsah sušiny nesmí klesnout pod 52 gramů na 100 gramů sýru.

Na trh ho lze uvádět po uplynutí 21 denní doby zrání počítané od data sýření.

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

Nejméně 75 % krmné dávky dojnic pochází ze zeměpisné oblasti.

Krmivo pochází výhradně ze zeměpisné oblasti.

Pro doplňková krmiva byl stanoven maximální limit 1 800 kg sušiny na dojnici ročně, což představuje nejvýše 25 % roční krmné dávky sušiny dojnic. Tato doplňková krmiva nepocházejí pouze ze zeměpisné oblasti kvůli místním přírodním podmínkám horského typu, které výrazně omezují produkci obilovin a bílkovinných olejnatých plodin.

Povolená krmiva

Základní krmnou dávku dojnic tvoří píce (spásaná tráva, seno nebo balíkovaná tráva). Jakékoli jiné fermentované krmivo je zakázáno.

Dokud je k dispozici čerstvá tráva a dovolí to klimatické podmínky, je pastva pro dojnice povinná. Trvání pastvy nesmí být kratší než 150 dní ročně. Každá dojnice musí mít v období pastvy k dispozici průměrně alespoň 30 arů stále zelené plochy.

Balíkovaná tráva (s obsahem sušiny nejméně 50 %) představuje maximálně 40 % suroviny krmiva podávaného stádu dojnic v průběhu roku.

V doplňkových krmivech pro dojnice jsou povoleny pouze tyto suroviny: obilná zrna a dehydratované produkty a vedlejší produkty z nich, které nebyly ošetřeny sodou; sušené konzervované kukuřičné klasy s minimálním obsahem sušiny 60 %; semena a druhotné produkty olejnin a bílkovinných plodin; dehydratovaná vojtěška a vičenec ligrus bez přídavku močoviny.

Až 10 % výše uvedených doplňkových krmiv mohou tvořit: dehydratovaná dužnina z řepy bez přídavku močoviny; syrovátka ze zemědělského podniku; melasa a rostlinné oleje (kromě palmového oleje); minerální prvky, hydrogenuhličitany, sůl, esenciální oleje a přírodní rostlinné výtažky. Použití močoviny je zakázáno.

Rostliny, vedlejší produkty a doplňková krmiva získaná z produktů označených GMO jsou v krmení stáda dojnic zemědělského podniku zakázány.

Suroviny

Použitým mlékem je syrové nebo termizované kravské mléko, bez přidání nebo odstranění bílkovin a tuků, s výjimkou částečného odtučnění, pocházející od krav plemena Montbéliarde, Abondance a Villard de Lans. V zemědělském zpracování je použitým mlékem výhradně syrové mléko.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů

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

Sýr „Bleu du Vercors-Sassenage“ lze spotřebitelům nabízet porcovaný.

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

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHOP Evropské unie.

Název označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage“ se uvádí písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě.

4.7 *Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast produkce označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage“ se nachází v rámci horského masivu Vercors a zahrnuje 13 obcí departementu Drôme a 13 obcí departementu Isère, které podle oficiálního zeměpisného kodexu (COG) z roku 2025 odpovídají těmto obcím:

Departement Drôme:

Zcela zahrnuté území obcí: (Le) Chaffal, (La) Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors. Částečně zahrnuté území obcí: Bouvante, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-en-Royans.

Departement Isère:

Zcela zahrnuté území obcí: Autrans-Méaudre-en-Vercors, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Lans-en-Vercors, Malleval-en-Vercors, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Villard-de-Lans. Částečně zahrnuté území obcí: Izeron, Saint-Pierre-de-Chérennes.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

„Bleu du Vercors-Sassenage“ je sýr z kravského mléka, jehož organoleptické vlastnosti jsou spojeny jak se zvláštními podmínkami přírodního prostředí Vercors, které díky bohatství květeny na loukách umožňuje produkci mléka vhodného pro výrobu sýra, tak s tradičním způsobem zpracování tohoto mléka na sýr s modrou plísní.

Vercors, nacházející se v nadmořské výšce přibližně 1 000 m, je největším subalpským krasem francouzského severního předhůří Alp. Nachází se západně od města Grenoble a je zasazen mezi údolím Isère, plání Valence, údolími Drôme a Drac.

Zeměpisná oblast zahrnuje horní části pohoří Vercors, ohraničených urgonskými vápencovými útesy. Pohoří vytváří obrovskou zvlněnou náhorní plošinu: přístup soutěskami byl dlouho obtížný a tak umožnil tomuto masivu zachovat si svou identitu a specifičnost.

Oblast pohoří Vercors je také poznamenána činností ledovců a je charakterizována dlouhými, hlubokými a vlhkými údolími, kary a úvaly, nad nimiž se tyčí skály.

Vápencové kopce mají mělké půdy a rostou zde pouze světlé suché lesy nebo suché travinné porosty. V údolích a na dolních svazích jsou více či méně jílovité pískovité a štěrkovité půdy vzniklé činností ledovců a dále jíly vzniklé odvápněním urgonských vápenců. A právě zde se nachází většina luk, kde se pěstuje tráva na seno, a pastvin oblasti Vercors.

Vercors má klima horského typu charakterizované krátkými léty, neustále chladnými nocemi, brzkými podzimy, dlouhými chladnými zimami plnými sněhu, avšak zmírněnými oceánskými a středozemními vlivy.

Srážky jsou vydatné: přibližně 1 000–1 700 mm deště nebo sněhu za rok, rozložených relativně rovnoměrně po celý rok.

Zemědělství Vercors je extenzivní horské zemědělství založené především na využití travních porostů, přičemž hlavními produkcemi jsou chov mléčného skotu (polovina zemědělských podniků), chov skotu bez tržní produkce mléka, chov ovcí a malý podíl pěstování obilovin určených hlavně pro krmení zvířat.

Pokud jde o lidský faktor, produkce tohoto sýra s modrou plísní v oblasti Massif du Vercors je doložena od 14. století.

Část zeměpisné oblasti, která se nachází v departementu Isère, se dříve nazývala „pohoří Sassenage“.

Historie pak této zemi přisoudila jméno „Vercors“, v návaznosti na Vercors v departementu Drôme. Spojení dvou zeměpisných názvů tedy odpovídá historickému vývoji dvou bývalých regionů, které masiv tvořily.

Ve 14. století vybíral pán ze Sassenage, majitel čtyř farností Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre a Autrans, tento sýr jako daň a prodával ho v Sassenage.

Takto se sýr „Bleu du Vercors-Sassenage“ začal prosazovat mimo svou zeměpisnou oblast a po staletí se s ním ve velkém obchodovalo ve Francii i v zahraničí.

Tradiční produkce tohoto sýra v hospodářství se zachovala až do počátku 20. století, kdy ji vytlačila mlékárenská výroba. V roce 1933 zahájil pan Léonard Mestrallet, ředitel mlékárenského družstva ve Villard, produkci sýra „Bleu du Vercors-Sassenage“ podle tradiční receptury. Věnoval se rozvoji výroby a sýry prodával ve městech Grenoble a Saint-Etienne. Od tohoto data se zemědělci znovu začali jeho výrobě věnovat.

Produkce mléka a jeho zpracování na sýr „Bleu du Vercors-Sassenage“ stále probíhá tradičními postupy.

Produkce mléka se opírá o pastevní systém, který zhodnocuje bohatství květeny ve Vercors, přičemž pastva je povinná, jakmile to klimatické podmínky dovolí. Základní krmná dávka dojnic se skládá výlučně z trávy pocházející ze zeměpisné oblasti.

Původně byla produkce mléka založena především na místním plemeni „Villard-de-Lans“, které bylo dobře přizpůsobené tomuto obtížnému prostředí. Toto plemeno v 70. letech 20. století téměř zaniklo a v současné době je předmětem programu zachování a obnovy. V 50. letech 20. století ho doplnila další plemena přizpůsobená horským klimatickým podmínkám, a to plemena: „Montbéliarde“ a „Abondance“.

Postupy produkce sýru „Bleu du Vercors-Sassenage“ jsou tyto:

— zrání za tepla s naočkováním především termofilními kvasnými kulturami a kulturou Penicilium roqueforti, poté sýření,

— krájení sýřeniny na sýrová zrna o velikosti lískového až vlašského ořechu,

— míchání zrna proložené dobou odpočinku,

— tvarování bez lisování, solení obou stran sýru,

— během fáze zrání obracení a propichování sýrů a uchovávání v chladných a vlhkých podmínkách,

— zrání po dobu nejméně 21 dnů.

„Bleu du Vercors-Sassenage“ je sýr z kravského mléka s nelisovanou a tepelně neupravenou hmotou, ve tvaru plochého válce s konvexním pláštěm o průměru 27 až 30 cm. Jeho kůra má jemný povlak plísní. Jeho hmota má krémovou a homogenní konzistenci s dobře rozloženým modrým žilkováním a malými otvory heterogenního tvaru, rozloženými v celém objemu. Sýr „Bleu du Vercors-Sassenage“ má jemnou chuť modré plísně, bez nadměrné hořkosti, kyselosti nebo slanosti a vyznačuje se lehce oříškovou chutí a vůní lesního podrostu.

Hojnost přírodních travních porostů, vyrůstajících zejména na jílovito-vápencových píscích a jílech vzniklých odvápněním, a jejich bohatství květeny přispěly k tradici extenzivního chovu mléčného skotu prováděného v rámci pastevního systému.

Různorodost terénu tvořícího pohoří Vercors umožňuje optimální využití přírodního prostředí: plochá a vlhká dna údolí, která vytvářejí krmivové zásoby hospodářství; dolní svahy zajišťující krmivo pro stáda; strmé svahy využívané pro pastvu; horské louky používané během letní sezóny jako vysokohorské pastviny. Tato rozmanitá horská flóra, která je základním krmivem stáda, dodává mléku, a tedy i sýru, jeho typické vlastnosti.

Vzhledem k obtížnému přístupu k pohoří Vercors a dovnitř masivu byli zemědělci velmi brzy nuceni zpracovávat kravské mléko na sýr.

Zemědělci se zaměřili na sýr středního formátu, který lze uchovávat a byl vhodný pro potřeby horského zemědělství a poté pro obchodování s okolními regiony.

Jeho tradiční produkce založená na získání hmoty s žilkováním má mimořádně dlouhou historii (již ve 14. století byl tento sýr popisován jako „modrý“) a zachovala se zejména díky izolaci masivu.

Jednotlivé fáze výroby sýru „Bleu du Vercors-Sassenage“ mu dodávají jeho vlastnosti:

— velikost zrna sýřeniny (velikost lískového až vlašského ořechu) umožňuje dosáhnout hmoty krémové a homogenní konzistence,

— míchání zrna, proložené dobou odpočinku, umožňuje obalování zrn (což zabraňuje jejich shlukování), jakož i tvarování a odkapávání bez lisování podporují vznik otvorů ve hmotě, kde roste plíseň Penicillium Roqueforti,

— zrání v chladných a vlhkých podmínkách spojené s propichováním sýrů podporují harmonický rozvoj plísně Penicillium Roqueforti,

— díky zrání po dobu nejméně 21 dnů se vytváří na povrchu jemný povlak a specifická aromata tohoto sýra: jemné modré plísně, lískových oříšků s nádechem lesního podrostu. Sýr „Bleu du Vercors-Sassenage“ je tedy úzce spjat s územím pohoří Vercors, jehož producenti byli schopni využít výhod rozvoje extenzivního zemědělství horského typu a tradičních výrobních postupů.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-06255107-9f99-4fce-8a66-b76a1b2657be