C/2026/2145

16.4.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2145)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Bleu du Vercors-Sassenage“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0077-AM03 – 20. 1. 2026

1. **Názov výrobku**

„Bleu du Vercors-Sassenage“

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 et de la souveraineté alimentaire (Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Bleu du Vercors-Sassenage“ sa netýka žiadneho z troch prípadov tzv. zmeny na úrovni Únie, keďže:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu/chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([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).

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

Predmet zmeny

Zodpovedný orgán v členskom štáte

Opis

Aktualizácia kontaktných údajov INAO

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Skupina žiadateľov

Opis

Aktualizácia kontaktných údajov skupiny žiadateľov

Vypustenie kategórie výrobkov

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Zmenili sa hraničné hodnoty hmotnosti výrobkov:

— minimálna hranica sa znížila zo 4 kg na 3,8 kg,

— maximálna hranica sa zvýšila zo 4,5 kg na 5 kg.

V mnohých prípadoch syry nespĺňali hraničné hodnoty hmotnosti, čo viedlo k významnému počtu vyradených šarží a malo ekonomické dôsledky pre odvetvie.

Preto sa zistil ideálny rozsah hmotnosti, aby sa udržala hospodárska rovnováha odvetvia a zabránilo sa akémukoľvek nesúladu. Okrem toho sa vykonali štúdie o objeme a hmotnosti syrov s cieľom zabezpečiť, aby syry boli v súlade s navrhovanými hraničnými hodnotami hmotnosti, ako aj s rozmermi uvedenými v špecifikácii výrobku. Z týchto dôvodov sa navrhuje zmeniť hmotnosť syrov na 3,8 kg až 5 kg.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Zoznam obcí sa aktualizoval na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2025 bez toho, aby sa zmenili hranice zemepisnej oblasti.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

Aktualizujú sa kontaktné údaje príslušného orgánu členského štátu a informácie o kontrolných orgánoch.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania:

Opis

Doplnilo sa, že slová, ktoré sa majú v súlade so špecifikáciou výrobku uviesť na označení, sú „Okrem povinných údajov stanovených právnymi predpismi týkajúcimi sa označovania a prezentácie potravín“.

Upozorňuje sa, že názov označenia a symbol CHOP Európskej únie musia byť „v tom istom zornom poli“.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Bleu du Vercors-Sassenage“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0077-AM03 – 20. 1. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Bleu du Vercors-Sassenage“

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*

„Bleu du Vercors-Sassenage“ je syr s modrou plesňou, nelisovaný a tepelne neupravovaný.

Vyrába sa z kravského mlieka, či už surového alebo zohriateho, prípadne čiastočne odtučneného. V prípade spracovania na farme sa používa výhradne surové mlieko.

Má formu plochého valca s vypuklým obvodom s priemerom 27 až 30 cm, výškou 7 až 9 cm. Jeho hmotnosť sa pohybuje medzi 3,8 a 5 kg. Kôra má biely jemný povlak so sivomodrou plesňou, ktorá sa môže vyznačovať prípadným žilkovaním oranžovej až slonovinovej farby danej kvasinkami a baktériami z procesu zrenia.

„Bleu du Vercors-Sassenage“ má slonovinovú až svetložltú hmotu, ktorá je vláčna a homogénna a má po celom vnútri modré žilky. Hmota má heterogénne otvory s veľkosťou menšou ako 1 cm^2, rozmiestnené po celom objeme.

Má sladkú chuť modrého syra bez prílišnej horkosti, kyslosti alebo slanej chuti. Vyznačuje sa jemnou orechovou chuťou a vôňou lesného podrastu.

Syr obsahuje najmenej 48 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a obsah sušiny nesmie byť nižší ako 52 gramov na 100 gramov syra.

Predávať sa môže až po 21-dňovom období zrenia, ktoré sa počíta od dátumu syrenia.

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

Minimálne 75 % krmiva dojníc v sušine pochádza z danej zemepisnej oblasti.

Krmovina pochádza výlučne zo zemepisnej oblasti.

Doplnkové krmivá sú obmedzené na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne, čo predstavuje najviac 25 % ročnej kŕmnej dávky dojníc. Tieto doplnky nepochádzajú výlučne zo zemepisnej oblasti z dôvodu miestnych prírodných podmienok horského typu, ktoré mimoriadne obmedzujú výrobu obilnín a olejnín.

Povolené krmivá

Základná kŕmna dávka dojníc pochádza z krmovín (spásaná tráva, seno alebo valcované seno). Akékoľvek iné fermentované krmivá sú zakázané.

V období dostupnosti trávy je pasenie dojníc povinné vždy, keď to klimatické podmienky dovolia. Dĺžka tohto pasenia nemôže byť menej ako 150 dní ročne. V období pasenia musí mať každá dojná krava v priemere aspoň 30 árov plochy, na ktorej sa nachádza trvalý trávny porast.

Valcovaná tráva (s minimálnym obsahom sušiny 50 %) predstavuje maximálne 40 % krmiva podávaného v priebehu roka stádu dojníc.

V doplnkovom krmive pre dojnice sú povolené iba tieto suroviny: zrná, výrobky z nich a vedľajšie dehydrované výrobky, ktoré nie sú sodíkovo ošetrené; sušené klasy kukurice, ktoré obsahujú minimálne 60 % sušiny; semená a vedľajšie produkty olejnín a bielkovinových plodín; lucerna a vičenec vikolistý, dehydrované a neobsahujúce pridanú močovinu.

V rámci limitu 10 % vyššie uvedených doplnkov sú povolené: sušená cvikla, neobsahujúca pridanú močovinu; srvátka z chovu; melasa, rastlinné oleje (okrem palmového oleja); minerálne prvky, sóda bikarbóna, soľ, esenciálne oleje a prírodné rastlinné výťažky. Používanie močoviny je zakázané.

Rastliny, vedľajšie produkty a doplnkové krmivá získané z výrobkov označených ako GMO sú v krmive stáda dojníc v poľnohospodárskom podniku zakázané.

Suroviny

Použité mlieko je kravské mlieko, či už surové alebo zohriate, bez pridania alebo odstránenia bielkovinových látok a tukov s výnimkou čiastočného odstreďovania, ktoré pochádza z kráv plemien Montbéliarde, Abondance a Villard de Lans. V prípade spracovania na farme sa používa výhradne surové mlieko.

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

Produkcia mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú v danej zemepisnej oblasti.

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

Syr „Bleu du Vercors-Sassenage“ sa môže pri predaji spotrebiteľovi porciovať.

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

Okrem povinných údajov stanovených právnymi predpismi týkajúcimi sa označovania a uvádzania potravín na trh musí etiketa obsahovať registrovaný názov výrobku a symbol CHOP Európskej únie v tom istom zornom poli.

Názov označenia pôvodu „Bleu du Vercors-Sassenage“ je uvedený písmom, ktorého veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma na etikete.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť produkcie označenia pôvodu „Bleu du Vercors-Sassenage“ sa rozprestiera v rámci pohoria Vercors v 13 obciach departementu Drôme a v 13 obciach departementu Isère podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025:

Departement Drôme:

Obce, ktoré sú celé zahrnuté do zemepisnej oblasti: (Le) Chaffal, (La) Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, SaintAgnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors. Obce, ktoré sú zahrnuté čiastočne: Bouvante, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-en-Royans.

Departement Isère:

Obce, ktoré sú celé zahrnuté do zemepisnej oblasti: 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. Obce, ktoré sú zahrnuté čiastočne: Izeron, Saint-Pierre-de-Chérennes.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

„Bleu du Vercors-Sassenage“ je syr z kravského mlieka, ktorý má organoleptické vlastnosti súvisiace s osobitnými podmienkami prirodzeného prostredia regiónu Vercors, ktoré vďaka rastlinnému bohatstvu umožňuje získať mlieko vhodné na výrobu syra, ako aj s tradičnými metódami premeny mlieka na syr s modrou plesňou.

S nadmorskou výškou približne 1 000 je Vercors najväčším subalpínskym horským masívom francúzskych severných Álp. Nachádza sa západne od mesta Grenoble, medzi údolím Isère, Valencijskou planinou, Valencijským údolím, údolím Drôme a údolím Drac.

Zemepisná oblasť zahŕňa vysoké vrcholy pohoria Vercors, ktoré vymedzujú urgonické vápencové útesy. Tento masív má formu veľkej kopcovitej planiny: prístup cez rokliny, ktorý bol dlhé roky náročný, umožnil tomuto masívu udržať si svoju identitu a osobitosti.

Krajinné prostredie Vercorsu je tiež charakteristické starobylými ľadovcami a vyznačuje sa dlhými kolískovými údoliami a amfiteátrami a úžľabinami, nad ktorými sa týčia útesy.

Reliéfy, kde možno nájsť veľké množstvo vápenca, majú nízku úroveň pôd a rastú na nich len jasné, suché lesy alebo suché lúky. V údoliach a v spodnej časti svahov sa nachádzajú viac či menej ílovité piesky a štrk, ktoré pochádzajú z aktivity ľadovcov, ku ktorým sa pridávajú íly pochádzajúce z odvápňovania urgonických vápencov. Práve tam sa vyskytuje väčšina lúk alebo pastvín vo Vercorse.

Vercors má horskú klímu, ktorá sa vyznačuje krátkymi letami, vždy chladnými nocami, skorým príchodom jesene, dlhými, studenými zimami a snehom, ale aj zmierňujúcim oceánskym a stredomorským vplyvom.

Úhrn zrážok je hojný: približne 1 000 až 1 700 mm za rok a sú rovnomerne rozložené počas celého roka.

Poľnohospodárstvo vo Vercorse je extenzívne horské a zakladá sa predovšetkým na zhodnocovaní trávnych porastov, pričom hlavná výroba pochádza z dojníc (ktorá sa týka jedného chovu z dvoch), chovu laktujúcich kráv a chovu oviec. Navyše sa tu pestuje malé množstvo obilnín určených hlavne na kŕmenie zvierat.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, stopy po výrobe tohto modrého syra v oblasti Massif du Vercors možno datovať do 14. storočia.

Časť zemepisnej oblasti v departemente Isère bola kedysi známa ako „pohorie Sassenage“.

História potom tejto krajine pripísala názov „Vercors“, čo je analogické k oblasti Vercors drômois. Kombinácia týchto dvoch zemepisných názvov teda odráža historický vývoj dvoch predchádzajúcich regiónov, ktoré tvoria masív.

V 14. storočí šľachtic Seigneur de Sassenage, vlastník štyroch farností Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre a Autrans, tento syr vyberal ako daň a predával ho v Sassenage.

V dôsledku toho sa syr „Bleu du Vercors-Sassenage“ preslávil aj mimo svojej zemepisnej oblasti a po stáročia bol predmetom významného obchodu vo Francúzsku a v zahraničí.

Tradičná farmárska výroba tohto syra pokračovala až do začiatku 20. storočia, keď sa znížila v prospech mliekarní. V roku 1933 sa výrobe syra „Bleu du Vercor-Sassenage“ začal v súlade s tradičnou receptúrou venovať riaditeľ mliekarenského družstva v obci Villard Léonard Mestrallet. Výrobu rozvinul a predával ho v Grenobli či Saint-Etienne. Od tohto obdobia sa poľnohospodári opäť zapojili do tejto výroby.

Výroba mlieka a jeho spracovanie na syr „Bleu du Vercors-Sassenage“ naďalej prebieha tradičnými postupmi.

Produkcia mlieka je založená na systéme pastvy, ktorý zhodnocuje bohatosť rastlinného bohatstva, pričom kravy sa musia pásť na tráve, len čo to dovolia poveternostné podmienky. Základná kŕmna dávka dojníc pochádza z krmiva výhradne zo zemepisnej oblasti.

Výroba mlieka sa pôvodne zakladala najmä na chove miestneho dobytka plemena „Villard-de-Lans“, ktorý je dobre prispôsobený tomuto náročnému prostrediu. V súčasnosti je predmetom programu ochrany a obnovy, keďže v 70. rokoch minulého storočia takmer vymizla. V 50. rokoch sa k nej pripojili iné plemená prispôsobené horskej klíme: „Montbéliarde“ a „Abondance“.

Typické postupy výroby syra „Bleu du Vercors-Sassenage“ vyzerajú takto:

— zrenie za tepla spolu s nasadením väčšinovo štartovacích kultúr a Penicillium roqueforti, potom syrenie,

— prerezanie syreniny na kusy veľkosti lieskového až vlašského orecha,

— miešanie zŕn prerušované obdobiami odpočinku,

— formovanie bez lisovania, nasolenie oboch strán syra,

— počas zrenia otáčanie a napichávanie syrov a konzervácia za chladných a vlhkých podmienok,

— zrenie najmenej počas 21 dní.

„Bleu du Vercors-Sassenage“ je syr s modrou plesňou, nelisovaný, nevarený, s modrou plesňou vo forme plochého valca s vypuklým obvodom s priemerom 27 až 30 cm. Kôra má jemnú zrnitosť. Jeho hmota sa rozplýva v ústach a má veľmi rozšírené modré žilky a heterogénne malé otvory, ktoré sa šíria po celom objeme. „Bleu du Vercors-Sassenage“ má jemnú chuť modrého syra bez horkosti, kyslosti alebo slanej chuti a vyznačuje sa jemnou orechovou chuťou a vôňou lesného podrastu.

Hojnosť prírodných pastvín rastúcich hlavne na ílovito-vápencových pieskoch a íloch z odvápňovania a ich rastlinné bohatstvo prispeli k tradícii extenzívneho chovu mliečneho dobytka, ktorý sa uskutočňuje v rámci systému pastvy.

Vďaka rôznym reliéfom, ktoré tvoria región Vercorsu, je možné využívať prírodné prostredie čo najefektívnejším spôsobom: ploché vlhké údolia poskytujú zásoby krmoviny poľnohospodárskeho podniku; spodné časti svahov umožňujú potravinovú bezpečnosť stáda; strmé svahy sa používajú na pasenie; vysokohorské pasienky sa využívajú v letnej sezóne. Táto diverzifikovaná horská flóra, ktorá je základným krmivom stáda, dodáva mlieku a tým aj syru jeho typické vlastnosti.

Ťažkosti s prístupom k Vercorsu a k horskému masívu prinútili poľnohospodárov, aby spracúvali kravské mlieko na syr.

Poľnohospodári sa zamerali na stredne veľký syr, ktorý sa mohol uchovávať, prispôsobiť potrebám horského poľnohospodárstva a následne predávať v okolitých regiónoch.

Jeho tradičná výroba založená na použití modrej plesne siaha do ďalekej minulosti (už v 14. storočí bol tento syr označený ako „modrý“) a čiastočne sa zachovala v dôsledku izolácie masívu.

Jednotlivé fázy výroby syra „Bleu du Vercors-Sassenage“ mu dodávajú tieto charakteristické vlastnosti:

— vďaka veľkosti zŕn syreniny (veľkosť lieskového až vlašského orecha) získava vláčnu a homogénnu konzistenciu,

— miešanie týchto zŕn prerušované odpočinkom umožňuje tvorbu jemného povlaku na ich povrchu (čo bráni ich spojeniu), zatiaľ čo tvarovanie a odkvapkávanie bez lisovania podporuje vytváranie otvorov, kde pôsobí Penicillium roqueforti,

— zrenie v mokrom a vlhkom prostredí v kombinácii s napichávaním podporuje harmonický rozvoj plesne Penicillium roqueforti,

— zrenie, ktoré trvá najmenej 21 dní, takisto umožňuje vytvorenie jemnej povrchovej kôry a osobitných arómtohto syra: modrá pleseň, lieskové orechy a lesný podrast. Syr „Bleu du Vercors-Sassenage“ je úzko spojený s územím Vercorsu, ktorého výrobcovia môžu využívať miestne výhody vďaka rozvoju extenzívneho horského poľnohospodárstva a tradičných výrobných techník.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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