C/2026/1835

20.3.2026

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/2026/1835)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Saint-Nectaire“

Referenční číslo UE: PDO-FR-0132-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Název produktu**

„Saint-Nectaire“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Francie

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

Název

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Saint-Nectaire“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) 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 (schválených standardních změn)**

Název

Příslušný orgán členského státu:

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje příslušného orgánu členského státu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Seskupení žadatelů

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje seskupení žadatelů.

Složení seskupení žadatelů se nahrazuje tímto:

„Složení: Každá fyzická nebo právnická osoba, která se skutečně podílí na výrobních, zpracovatelských nebo přípravných činnostech stanovených ve specifikaci CHOP ‚Saint-Nectaire'."

Údaj o právním postavení seskupení žadatelů se již nezařazuje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Druh produktu

Popis

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se zrušuje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Upřesňuje se, že seznam obcí zahrnutých do území vymezeného v bodě 4.7 jednotného dokumentu je vypracován na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2025. Tento seznam byl na tomto základě aktualizován, aniž by se změnily hranice oblasti vymezené v bodě 4.7 jednotného dokumentu.

Přidává se věta „Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti)."

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Důkazy, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti

Popis

Doplňuje se povinnost producentů předkládat seskupení prohlášení o zavedení zvířat narozených a/nebo chovaných mimo oblast vymezenou v bodě 4.7 jednotného dokumentu do stáda dojnic, pokud je způsobilé. Díky tomuto prohlášení může seskupení tato zvířata sledovat.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Popis metody produkce

Popis

Doplňuje se možnost, aby producent do svého stáda zavedl zvířata narozená a/nebo chovaná mimo oblast vymezenou v bodě 4.7 jednotného dokumentu, bez ohledu na jejich plemeno, během tří let následujících po datu prvního uznání způsobilosti nebo převzetí zemědělského podniku.

Generační obměna a převzetí zemědělských podniků jsou pro budoucnost produkce „Saint-Nectaire“ velkou výzvou. Cílem doplněného ustanovení je usnadnit zahájení činnosti novým producentům, kteří zakládají stádo dojnic nebo přebírají zemědělský podnik se stádem, jež nemá dostatečný počet kusů k zajištění životaschopnosti podniku. Tito producenti potřebují k zajištění své činnosti významný počet zvířat, která musejí být k dispozici ve stejnou dobu, a zvířata, která se narodila a byla chována v oblasti vymezené v bodě 4.7 jednotného dokumentu a jsou k dispozici pro nákup, nepostačují k uspokojení jejich potřeb.

Ustanovení o původu stáda dojnic byla z jednotného dokumentu odstraněna, neboť se přímo netýkají používaných surovin.

☑ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

Název

Údaje o kontrolním orgánu

Popis

Kontaktní údaje kontrolního subjektu jsou aktualizovány.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

Namísto věty „Uvedení symbolu Evropské unie pro CHOP na etiketě je povinné“ se s cílem informovat spotřebitele uvádí, že na etiketě sýra figuruje ve stejném zorném poli název CHOP a symbol Evropské unie pro CHOP, a to kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a obchodní úpravy potrav.

☑ Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

Název

Vnitrostátní požadavky

Popis

Aktualizuje se tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, aby se zohlednila změna provedená v položce „Popis metody produkce“ a v případě potřeby upravily metody posuzování v souladu s plánem kontrol.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Saint-Nectaire“

Referenční číslo UE: PDO-FR-0132-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Název (názvy)**

„Saint-Nectaire“

2. **Typ 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*

Sýr „Saint-Nectaire“ je sýr vyráběný výlučně ze sýřeného kravského mléka, je poloměkký, lisovaný, tepelně neošetřený, fermentovaný a slaný. Obsahuje alespoň 45 gramů tuku na 100 gramů úplně vysušené hmoty. Obsah sušiny nesmí klesnout pod 50 gramů na 100 gramů zralého sýru.

Sýr má tvar mírně vypouklého válečku o průměru 20 až 24 cm, výšku 3,5 až 5,5 cm a jeho hmotnost se pohybuje mezi 1,450 kg a 1,950 kg. Jeho minimální doba zrání je 28 dní od uložení do sklepa.

Sýr „Saint-Nectaire“ může být vyráběn rovněž v menším formátu o průměru 12 až 14 cm a výšce 3,5 až 4,5 cm při hmotnosti mezi 0,500 kg a 0,700 kg. V tomto případě se minimální doba zrání zkracuje na 21 dní od uložení do sklepa.

Mazlavá a vláčná hmota, která se pod dotykem prstu prohýbá, je slonovinové barvy a mohou v ní být malá, rovnoměrně rozptýlená oka.

Sýr má na obou stranách podobnou kůrku s krátkým plísňovým povlakem. Podle stupně zrání je povlak bílý, hnědý nebo šedivý, může jím pronikat pozadí smetanové až oranžové barvy a mohou se na něm objevovat žluté a/nebo červené skvrny. Sýry jednolitě bílé, jednolitě naoranžovělé či jednolitě černé se vyřazují.

Chuť je výrazná, příjemná, lehce slaná, bez nadměrné kyselosti, s různými mléčnými příchutěmi (čerstvé mléko, smetana, máslo) a vůněmi odrážejícími prostředí zrání (sklep, sláma, zem nebo dřevěná podložka), vše často zdůrazněno jemným nádechem lískového oříšku.

Sýr s označením původu „Saint-Nectaire“ může být rovněž nabízen v balených porcích, přičemž porce musí povinně obsahovat část s kůrkou typickou pro toto označení původu.

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)*

Celková roční krmná dávka (základní krmná dávka a doplňková krmiva) dojnic vyjádřená v sušině zahrnuje minimálně 70 % trávy pocházející z oblasti vymezené v bodě 4.7.

Všechna krmiva nutně nepocházejí z oblasti vymezené v bodě 4.7, neboť nadmořská výška a podnebí technicky neumožňují jejich produkci v dostatečném množství.

Vzhledem k tomu, že většina krmné dávky dojnic pochází ze zeměpisné oblasti, je vliv krmiva z vnějších složek na vlastnosti produktu, zejména v důsledku zeměpisného prostředí, omezený.

Základní krmná dávka dojnic se skládá výlučně z trávy.

Dojnice se musí pást na pastvinách minimálně 160 dní v roce. Během dnů pastvy je zakázáno podávat zelenou píci.

Mimo období pastvy představuje tráva podávaná každodenně v podobě sušené píce s obsahem sušiny přesahujícím 80 % minimálně 60 % základní krmné dávky dojnic vyjádřené v sušině.

Suroviny a přídatné látky používané v doplňkovém krmivu stád dojnic jsou uvedeny na pozitivním seznamu. Jejich používání se omezuje na 1 800 kg na každou dojnici a rok a jsou vykazovány jako celková surovina, s výjimkou syrovátky, kukuřice v klasech a kukuřice v zrnech, které se vykazují jako sušina.

Základní krmná dávka jalovic se skládá z trávy, která pochází minimálně ze 40 % z oblasti vymezené v bodě 4.7, a případně ze slámy.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva, které nebyly geneticky modifikovány. Výsadba geneticky modifikovaných plodin je na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené k produkci sýra s CHOP „Saint-Nectaire“, zakázána. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v zeměpisné oblasti.

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

—

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

Kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a obchodní úpravy potravin, se na etiketách sýrů, které mají označení původu „Saint-Nectaire“, uvádí ve stejném zorném poli:

— název označení původu písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě,

— logo Evropské unie pro CHOP.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k označení připojovat jakákoli slova s výjimkou:

— zvláštních obchodních nebo výrobních značek,

— údajů „Pícniny pro náš chov/naše chovy tvoří výlučně pastva a seno“, „vyrobeno z mléka pocházejícího ze 100 % z plemena Salers“, „vyrobeno z mléka pocházejícího ze 100 % z plemena Ferrandaise“, „zrání v přírodním sklepě“, zvláštní doby zrání přesahující minimální dobu v délce 28 dní, „zrání na slámě“, „zrání na statku“, „zrání na jedlovém dřevu“ a „zrání na smrkovém dřevě“. V každém případě nesmí rozměry těchto údajů přesáhnout dvě třetiny rozměru označení „Saint-Nectaire“,

— údaje „vyrobeno v mlékárně“ nebo každého jiného údaje informujícího o původu mléka použitého k produkci sýra.

Označení sýrů upřesňuje, zda jsou původem z hospodářství nebo z mlékárenského podniku.

Velikost písmen údajů upřesňujících, zda sýr pochází z hospodářství nebo z mlékárenského podniku, se rovná minimálně dvěma třetinám velikosti písma použitého u označení „Saint-Nectaire“.

5. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Saint-Nectaire“ se rozkládá na území obcí departementu Cantal a departementu Puy-de-Dôme.

Produkce mléka a výroba sýrů se musí uskutečnit v oblasti, která respektuje lidské a přírodní faktory uvedené v bodě 5.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast označení „Saint-Nectaire“ se nachází ve střední Francii, ve Francouzském středohoří.

V nadmořské výšce přesahující 700 m využívá produkce mléka a výroba sýrů zvláštních podmínek.

Převládající západní větry přinášejí na západní svahy hor sopečného původu značnou vlhkost, která je na východních svazích méně výrazná. Díky vysoce úrodné půdě sopečného původu je tráva všudypřítomná a květena bohatá a rozmanitá: mateřídouška obecná, hořec žlutý, koprník štětinolistý, řebříček obecný, jetel alpský atd. Produkce pícnin je založena hlavně na využívání trvalých luk, které jsou bohaté na kvetoucí rostliny a představují minimálně 90 % zatravněných ploch zemědělských hospodářství.

Sýr „Saint-Nectaire“ se vyrábí v oblasti pohoří Monts Dore již několik století. Jeho název se v gastronomii objevuje v 17. století. Je uváděn v řadě prací (zejména z roku 1786 a 1787) a jeho produkce se rozvíjí v 19. a poté ve 20. století v malých horských zemědělských usedlostech s malým stádem, kde se stává výsadou rolníků a kde se zakořeňuje výrobní know-how. Producenti tradičně nechávali sýr uzrát jen zřídka a měli ve zvyku nabízet jej jako tvarohovinu na početných trzích oblasti. Producenti zaměřující se na zrání sýrů v Puy-de-Dôme a Cantalu, kteří měli příslušná zařízení a know-how v tomto směru, od nich jejich výrobky kupovali a nechávali sýry dozrát poblíž místa spotřeby. Tato tradice se zachovala až do dnešní doby, doplněna o organizování sběru tvarohoviny přímo na místě její produkce.

O uznání sýru „Saint-Nectaire“ za označení původu rozhodl rozsudkem soud ve městě Issoire v roce 1955.

Krmení dojnic produkujících mléko určené k produkci sýra „Saint-Nectaire“ je založeno na zdrojích uvedených v bodě „Přírodní faktory“. Základní krmná dávka se skládá výlučně z trávy a pastva je po určitou část roku povinná. Používání doplňkových krmiv je omezeno.

Důležitou etapu k získání sýra „Saint-Nectaire“ představuje rovněž fáze zrání. Producenti realizující zrání mají nezbytné know-how pro ošetření sýrů. Sýry jsou omývány a poté pravidelně otírány a obraceny, aby se vyvinula jejich kůrka.

Sýr „Saint-Nectaire“ je sýr z kravského mléka s lisovanou, tepelně neošetřenou hmotou. Má tvar mírně vypouklého válečku o průměru maximálně 24 cm a výšce maximálně 5,5 cm, což je poměrně skromný formát v porovnání s jinými sýry z horských oblastí. Má kůrku s krátkým bílým, hnědým nebo šedivým plísňovým povlakem, kterým může pronikat pozadí smetanové až oranžové barvy a mohou se na něm objevovat žluté a/nebo červené skvrny. Chuť je výrazná, příjemná, lehce slaná, bez nadměrné kyselosti, s různými mléčnými příchutěmi (čerstvé mléko, smetana, máslo) a vůněmi odrážejícími prostředí zrání (sklep, sláma, zem nebo dřevěná podložka), vše často zdůrazněno jemným nádechem lískového oříšku.

Zeměpisná oblast odpovídá území, na němž vždy probíhaly různé fáze produkce sýra „Saint-Nectaire“. Podmínkou produkce mléka a výroby sýra „Saint-Nectaire“ je spojení jak lidských, tak přírodních faktorů, jako jsou nadmořská výška pastvin a květena.

Oblast s půdou sopečného původu je velmi příhodná pro stálé louky s bohatou a aromatickou květenou. Četnost dešťových srážek, které přináší západní proudění, jež v této oblasti s vyšší nadmořskou výškou převládá, umožňuje téměř nepřerušované zavlažování luk a zvyšuje tímto způsobem jejich úrodnost. Díky této botanické rozmanitosti se v květech nacházejí četné aromatické složky (např. terpeny), které krávy vstřebávají při zkrmování píce pocházející z těchto luk.

Tyto faktory ve spojení s výrobním know-how a ošetřováním sýra „Saint-Nectaire“ během jeho zrání mu dávají rozmanité mléčné příchutě (čerstvé mléko, smetana, máslo) a vůně odrážející prostředí zrání (sklep, sláma, zem nebo dřevěné podložky), vše často zdůrazněno jemným nádechem lískového oříšku.

Ošetřování sýra „Saint-Nectaire“, které provádějí producenti zajišťující jeho zrání, je navíc určující pro rozvoj jeho kůrky s plísňovým povlakem v barvě od šedobílé po oranžově hnědou.

Formát sýra „Saint-Nectaire“ je spojen s jeho historií. Vyhovoval jak hospodářským usedlostem s malými stády (několik krav), tak větším statkům, které se snažily zhodnotit svou zimní, poměrně omezenou produkci mléka, zatímco jejich vyšší letní produkce byla určena na výrobu sýra „Fourme de Cantal“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-77cf54d6-a0da-46f7-9e10-76f1e8d7f30c