C/2026/1835

20.3.2026

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/2026/1835)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Saint-Nectaire“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0132-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Názov výrobku**

„Saint-Nectaire“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárska výroba

☐ Vína

☐ Liehoviny

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

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Saint-Nectaire“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu;

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)**

Názov

Príslušný orgán v členskom štáte:

Opis

Aktualizoval sa názov a kontaktné údaje príslušného orgánu členského štátu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Skupina žiadateľov

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov.

Zloženie skupiny žiadateľov sa nahradilo týmto znením:

„Zloženie: každá fyzická alebo právnická osoba, ktorá sa skutočne podieľa na výrobe, spracovaní alebo príprave uvedených v špecifikácii výrobku s CHOP ‚Saint-Nectaire'."

Informácie o právnom postavení skupiny žiadateľov sa vypúšťajú.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Druh výrobku

Opis

Vypúšťa sa oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Spresňuje sa, že zoznam obcí zahrnutých do územia oblasti vymedzenej v bode 4.7 jednotného dokumentu vychádza z úradného zemepisného kódexu z roku 2025. Zoznam sa zodpovedajúcim spôsobom aktualizuje, ale hranice oblasti vymedzenej v bode 4.7 jednotného dokumentu sa nezmenili.

Vkladá sa veta: „Kartografické dokumenty znázorňujúce zemepisnú oblasť sú dostupné na internetovej stránke Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality".

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Dopĺňa sa povinnosť, podľa ktorej musia výrobcovia predložiť skupine vyhlásenie, keď sa do stáda dojníc pridajú zvieratá narodené a/alebo chované mimo oblasti vymedzenej v bode 4.7 jednotného dokumentu, ak sú na to oprávnené. Toto vyhlásenie umožňuje skupine monitorovať tieto zvieratá.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Opis metódy produkcie

Opis

Pridáva sa možnosť pre výrobcov pridať zvieratá narodené a/alebo chované mimo oblasti vymedzenej v bode 4.7 jednotného dokumentu, bez ohľadu na plemeno, do troch rokov od dátumu, keď prvýkrát začali vykonávať poľnohospodársku činnosť alebo prevzali farmu.

Generačná obnova a prevzatie fariem predstavujú pre budúcnosť odvetvia výrobku „Saint-Nectaire“ veľkú výzvu. Toto nové ustanovenie má uľahčiť novým výrobcom zakladanie stáda dojníc alebo prevzatie farmy, v ktorej existujúce stádo nie je dostatočne veľké na zabezpečenie jej životaschopnosti. Títo výrobcovia musia mať v danom čase k dispozícii veľký počet zvierat, aby mohli zabezpečiť svoju činnosť. Počet zvierat narodených a chovaných v oblasti vymedzenej v bode 4.7 jednotného dokumentu, ktoré sú k dispozícii na nákup, nepostačuje na uspokojenie týchto potrieb.

Ustanovenia o pôvode stáda dojníc sa z jednotného dokumentu vypúšťajú, pretože sa priamo netýkajú použitých surovín.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Odkazy na kontrolné orgány

Opis

Aktualizujú sa kontaktné údaje kontrolného orgánu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Špecifické prvky označovania

Opis

Veta „Uvádzanie symbolu CHOP Európskej únie na štítkoch je povinné“ sa vypúšťa. S cieľom informovať spotrebiteľov sa nahrádza informáciou, že označenie syrov musí obsahovať v rovnakom vizuálnom poli názov CHOP a symbol CHOP Európskej únie, ako aj povinné údaje požadované podľa pravidiel označovania a prezentácie potravín.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Tabuľka hlavných bodov, ktoré sa majú skontrolovať, sa aktualizuje s cieľom zohľadniť zmenu oddielu „Opis spôsobu výroby“ a podľa potreby upraviť metódy posudzovania v súlade s plánom kontroly.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Saint-Nectaire“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0132-AM01 – 23. 12. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Saint-Nectaire“

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*

„Saint-Nectaire“ je polomäkký, lisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený syr vyrábaný výlučne zo syreného kravského mlieka. Syr obsahuje najmenej 45 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení. Celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 50 g na 100 g vyzretého syra.

Na trh sa uvádza v tvare mierne vypuklého valca s priemerom 20 až 24 cm a výškou 3,5 až 5,5 cm, ktorého hmotnosť sa pohybuje v rozmedzí od 1 450 kg do 1 950 kg. Minimálny čas dozrievania je 28 dní po uložení do pivnice.

„Saint-Nectaire“ sa môže vyrábať aj v menšej veľkosti, s priemerom 12 až 14 cm a výškou 3,5 až 4,5 cm, pričom hmotnosť sa pohybuje v rozmedzí od 0,500 kg do 0,700 kg. V takom prípade je minimálne trvanie dozrievania skrátené na 21 dní po uložení do pivnice.

Poddajná a vláčna hmota, ktorá sa pod prstami ohýba, je slonovinovej farby a môže obsahovať niekoľko malých, rovnomerne rozložených otvorov.

Syr má kôrku podobnú na obidvoch stranách a pokrytú krátkymi plesňami. V závislosti od stupňa dozrievania sú biele, hnedé, alebo šedé, pričom cez ne môže presvitať krémový až oranžový podklad, prípadne sa môžu vyskytnúť žlté a/alebo červené výkvety. Rovnomerne biele, oranžové, alebo čierne syry sa vyraďujú.

Chuť je výrazná, sladká, mierne slaná, bez nadbytočnej kyslosti, s rôznymi mliečnymi príchuťami (čerstvá mliečna, smotana, maslo) a arómami z prostredia pri dozrievaní (pivnica, dozrievacia slama, hlina alebo lesný podrast), ktoré často podčiarkuje jemný lieskovcový tón.

Syr s chráneným označením pôvodu „Saint-Nectaire“ sa môže predávať aj vo forme balených porcií, ktoré musia mať aspoň kúsok kôrky typickej pre tento výrobok s chráneným označením.

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)*

Minimálne 70 % celkovej ročnej dávky (čo je základná kŕmna dávka a doplnková výživa) dojníc v sušine tvorí tráva pochádzajúca z oblasti vymedzenej v bode 4.7.

Nie všetky krmivá musia nevyhnutne pochádzať z oblasti vymedzenej v bode 4.7, pretože nadmorská výška a podnebie technicky neumožňujú ich produkciu v dostatočnom množstve.

Keďže väčšina základnej kŕmnej dávky dojníc pochádza zo zemepisnej oblasti, toto používanie krmiva z inej oblasti má obmedzený vplyv na vlastnosti výrobku, ktoré sú primárne spôsobené zemepisným prostredím.

Základnú kŕmnu dávku dojníc tvorí výlučne tráva.

Pasenie je pre dojnice povinné najmenej 160 dní v roku. Počas dní pasenia je zakázané akékoľvek kŕmenie zeleným krmivom.

Mimo obdobia pasenia musí tráva podávaná vo forme suchého krmiva s obsahom sušiny viac ako 80 % tvoriť denne najmenej 60 % kŕmnej dávky dojníc vyjadrenej ako sušina.

Suroviny a prídavné látky používané v doplnkovej výžive stáda dojníc sa uvádzajú v pozitívnom zozname. Ich používanie sa obmedzuje na maximálnu dávku 1 800 kg na jednu dojnicu za rok a vykazuje sa ako surovina s výnimkou srvátky, kukuričných klasov a kukuričných zŕn v sušine.

Základnú ročnú kŕmnu dávku jalovíc tvorí tráva, z ktorej najmenej 40 % pochádza z oblasti vymedzenej v bode 4.7, a prípadne slama.

Vo výžive zvierat sa povoľujú len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnková potrava, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov. Zavádzanie transgénnych plodín je zakázané na všetkých pozemkoch poľnohospodárskeho podniku produkujúceho mlieko určené na spracovanie v rámci označenia pôvodu „Saint-Nectaire“. Tento zákaz sa vzťahuje na všetky rastlinné druhy, ktoré by sa mohli stať súčasťou krmiva zvierat poľnohospodárskeho podniku a na pestovanie všetkých druhov, ktoré by mohli tieto rastliny kontaminovať.

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

Produkcia mlieka, výroba syra a dozrievanie sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti.

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

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa syrov s označením pôvodu „Saint-Nectaire“ obsahovať v tom istom vizuálnom poli:

— názov označenia pôvodu uvedený písmom, ktorého veľkosť sa rovná najmenej dvom tretinám najväčšieho písma na etikete,

— logo „CHOP“ Európskej únie.

Okrem predpísaných označení vzťahujúcich sa na všetky syry je zakázané uvádzať akékoľvek prívlastky alebo iné údaje sprevádzajúce toto chránené označenie pôvodu na etikete, v reklame, na faktúrach alebo v obchodných dokumentoch s výnimkou:

— špeciálnych obchodných známok alebo výrobných značiek,

— údajov „krmivo nášho (našich) chovu (chovov) sa skladá výlučne z paše a sena“, „vyrobený z mlieka pochádzajúceho na 100 % z plemena Salers“, „vyrobený z mlieka pochádzajúceho na 100 % z plemena Ferrandaise“, „dozrieva v prírodnej jaskyni“, špecifické trvanie dozrievania najmenej 28 dní, „dozrieva na slame“, „dozrieva na farme“, „dozrieva na jedľovom dreve“ a „dozrieva na smrekovom dreve“. Ich rozmery písma nesmú v žiadnom prípade presahovať dve tretiny písma označenia „Saint-Nectaire“,

— označenia „vyrobený v mliekarni“ alebo akéhokoľvek iného údaju, ktorý by naznačoval mliekarenský pôvod syra.

Na označení sa uvádza farmársky alebo mliekarenský pôvod syrov.

Veľkosť písma, ktorým sa uvádza mliekarenský alebo farmársky pôvod, sa rovná najmenej dvom tretinám veľkosti písma, ktorým je uvedené označenie „Saint-Nectaire“.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Saint-Nectaire“ sa rozprestiera na území obcí departementov Cantal a Puy-de-Dôme.

Produkcia mlieka a výroba syrov sa musia uskutočňovať v oblasti rešpektujúcej prírodné a ľudské faktory opísané v bode 5.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Zemepisná oblasť označenia „Saint-Nectaire“ sa nachádza v strednom Francúzsku v pohorí Massif Central.

V nadmorskej výške viac ako 700 m sú pre produkciu mlieka a výrobu syrov osobitné podmienky.

Prevládajúce západné vetry prinášajú vysokú vlhkosť na západné svahy a menšiu vlhkosť na východné svahy vulkanického pohoria. Vďaka veľmi úrodnej vulkanickej pôde je všade prítomná tráva spolu s hojnou a rozmanitou flórou: materina dúška, horec žltý, kôprovník štetinolistý, rebríček obyčajný, ďatelina atď. Výroba krmiva je založená prevažne na využívaní trvalých trávnych porastov bohatých na kvitnúce rastliny, ktoré tvoria najmenej 90 % trávnatej plochy poľnohospodárskych podnikov.

„Saint-Nectaire“ sa vyrába v oblasti Monts Dore už niekoľko storočí. Jeho názov sa objavuje v gastronómii v 17. storočí. Cituje sa v mnohých dielach (najmä z roku 1786 a 1787) a jeho výroba sa rozvíjala v 19. a následne v 20. storočí na malých horských farmách s malým statkom, kde sa stala výsadou farmárov a kde sa usídlilo výrobné know-how. Výrobcovia nechávali dozrievať svoje syry iba výnimočne a zvyčajne ich nosili nevyzreté na mnohé trhy v tejto oblasti. Špecialisti na dozrievanie z Puy-de-Dôme a Cantal, ktorí mali vhodné zariadenia a know-how v tejto oblasti, nakupovali ich produkciu, aby ju nechali dozrieť v blízkosti miesta spotreby. Táto tradícia pretrvala dodnes, teraz už s organizovaným zberom nevyzretého syra priamo na mieste výroby.

Uznanie „Saint-Nectaire“ ako označenia pôvodu sa spája s rozhodnutím súdu v Issoire z roku 1955.

Kŕmenie dojníc zabezpečujúcich produkciu mlieka určeného na výrobu „Saint-Nectaire“ sa zakladá na zdrojoch vymenovaných v bode „Prírodné faktory“. Základná kŕmna dávka sa skladá výlučne z trávy a pastva je povinná počas určitej časti roka. Používanie doplnkových krmív je obmedzené.

Aj fáza dozrievania je dôležitým krokom pri získavaní syra „Saint-Nectaire“. Špecialisti na dozrievanie disponujú zásadným know-how v oblasti starostlivosti o syry. Syry sa niekoľkokrát umývajú, následne potierajú a pravidelne obracajú, aby sa vytvorila kôrka.

„Saint-Nectaire“ je lisovaný a tepelne neupravovaný syr vyrábaný z kravského mlieka. Na trh sa uvádza v tvare mierne vypuklého valca s priemerom najviac 24 cm a výškou najviac 5,5 cm, čo je skromná veľkosť v porovnaní s ostatnými syrmi pochádzajúcimi z horských oblastí. Má kôrku pokrytú krátkymi bielymi, hnedými, alebo šedými plesňami, pričom cez ne môže presvitať krémový až oranžový podklad, prípadne sa môžu vyskytnúť žlté a/alebo červené výkvety. Chuť je výrazná, sladká, mierne slaná, bez nadbytočnej kyslosti, s rôznymi mliečnymi príchuťami (čerstvá mliečna, smotana, maslo) a arómami z prostredia pri dozrievaní (pivnica, dozrievacia slama, hlina alebo lesný podrast), ktoré často podčiarkuje jemný lieskovcový tón.

Zemepisná oblasť zodpovedá územiu, kde sa vždy vykonávali jednotlivé kroky výroby syra „Saint-Nectaire“. Pri produkcii mlieka a výrobe syra „Saint-Nectaire“ sa musia spojiť niektoré faktory, a to tak prírodné, ako sú nadmorská výška pasienkov a flóra, ako aj ľudské.

Oblasť s vulkanickou pôdou je skutočne priaznivá pre výskyt trvalých trávnych porastov s bohatou a voňavou flórou. Časté dažde prinášané západnými vetrami, ktoré prevládajú v tejto vysoko položenej oblasti, zabezpečujú takmer nepretržité zavlažovanie pastvín, čím sa zvyšuje ich bohatstvo. Z dôvodu vysokej botanickej rozmanitosti sa v kvetoch vyskytuje mnoho aromatických zložiek (napríklad terpény), ktoré kravy konzumujú s krmivami pochádzajúcimi z týchto pastvín.

Tieto faktory spolu s výrobným know-how a starostlivosťou o „Saint-Nectaire“ počas dozrievania mu dodávajú rôzne mliečne príchute (čerstvá mliečna, smotana, maslo) a arómy z prostredia pri dozrievaní (pivnica, dozrievacia slama, hlina alebo lesný podrast), ktoré často podčiarkuje jemný lieskovcový nádych.

Starostlivosť, ktorú syru „Saint-Nectaire“ venujú špecialisti na dozrievanie, určuje rozvoj kôrky s plesňovým povlakom sivobielej až hnedooranžovej farby.

Veľkosť syra „Saint-Nectaire“ je zase spojená s jeho históriou. Táto veľkosť vyhovovala farmám s malými stádami (niekoľko kráv), ako aj väčším poľnohospodárskym podnikom, ktoré chceli zhodnotiť svoju relatívne malú zimnú produkciu mlieka, zatiaľ čo bohatšia letná produkcia bola určená na výrobu syra „Fourme de Cantal“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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