C/2026/2773

13.5.2026

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/2026/2773)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Comté“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0116-AM01 – 16. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Comté“

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**

Organizácia

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Comté“ 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

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Skupina žiadateľov:

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Druh výrobku

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Opis výrobku

Opis

V záujme lepšieho zohľadnenia skutočného postavenia výrobku na súčasnom trhu sa znenie zmenilo tak, že požiadavka, podľa ktorej musí mať syr otvory, sa nahradila výrazom, že „môže mať“ otvory.

Zároveň sa vložil zoznam jediných povolených zložiek (mlieko, štartovacie kultúry, syridlo a soľ), ktoré sú charakteristickým znakom identity výrobku.

Niektoré ustanovenia, ktoré sa predtým uvádzali v bode „Spôsob výroby“, sa presunuli do tohto bodu, pretože lepšie zodpovedajú tomuto oddielu: t. j. potreba mazľavej kôry a minimálny index zrelosti. Vzhľadom na to, že sa zmenila metodika hodnotenia tohto indexu, sa cieľové hodnoty aktualizovali, avšak bez podstatnej zmeny: minimálny index zrelosti musí byť vyšší alebo rovnaký ako 850 mikromolov glycínu na gram beztukovej sušiny, pričom sa vypočíta buď metódou s využitím kyseliny TNBS (kyselina 2,4,6-trinitrobenzénsulfónová), alebo infračervenou inštrumentálnou metódou.

Farba kôry sa zmenila zo „zlatožltej“ na „okrovožltú“, čo viac zodpovedá skutočnému vzhľadu výrobku.

Napokon sa spresnilo, že sú povolené všetky spôsoby porciovania, ako aj doteraz povolené spôsoby, pokiaľ sa syr uchováva v surovom stave a pri kladnej teplote.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Doplnil sa dátum schválenia zemepisnej oblasti spolu so zoznamom obcí v zemepisnej oblasti, ktorý sa aktualizoval v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2024 (bez zmeny zemepisnej oblasti). Napokon sa objasnilo, že kartografická dokumentácia, ktorá znázorňuje zemepisnú oblasť, je k dispozícii na webovom sídle Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Vložila sa vsuvka, v ktorej sa uvádzajú informácie, ktoré sa majú zahrnúť do rôznych povinných správ.

Aktualizovali sa požiadavky na podávanie správ pre výrobcov mlieka:

— konkrétne sa vypustila požiadavka nahlasovať používanie fermentovaného krmiva, pretože prítomnosť takéhoto krmiva kdekoľvek v poľnohospodárskom podniku je zakázaná,

— doplnila sa požiadavka na nahlasovanie objemu dodaného mlieka, ako aj požiadavka na nahlasovanie postupu kŕmenia zeleným krmivom.

V prípade syrární, prevádzok na zrenie alebo spotrebiteľské balenie sa doplnila požiadavka na podávanie správ o prerušení činnosti.

Doplnili sa požiadavky na podávanie správ pre syrárne v súvislosti:

— s mliekom zozbieraným v prípade poruchy alebo nehody,

— s objemom získaného mlieka, množstvom vyrobeného syra (hmotnosť a počet bochníkov),

— so záznamami o vážení v prípade bieleho (nezrelého) syra.

Doplnila sa požiadavka na podávanie správ o množstve vyrobeného syra (hmotnosť a počet bochníkov) v prípade prevádzok na zrenie a o hmotnosti zabaleného syra v prípade prevádzok na spotrebiteľské balenie.

Požiadavky na vysledovateľnosť a vedenie záznamov pre výrobcov mlieka, ako aj pre syrárne, prevádzky na zrenie alebo spotrebiteľské balenie sa takisto zosúladili s ustanoveniami doplnenými do oddielu o spôsobe výroby.

Doplnili sa aj informácie o spôsobe označovania syra, ako aj o umiestnení kazeínového štítku vo fáze výroby syra. Spresnilo sa, že syr sa vo fáze uvádzania bochníkov na trh označuje aj vonkajšou potlačenou páskou. Vo fáze spotrebiteľského balenia sa na ňom používa osobitné logo na účely označenia (tieto podrobnosti sa uvádzajú v oddiele „Označovanie" v špecifikácii výrobku).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Opis spôsobu výroby

Opis

Výroba mlieka

Poľnohospodársky podnik

Vložila sa požiadavka, aby výrobcovia mlieka dodržiavali špecifikáciu každý deň v roku, aby sa zabezpečilo, že krmivo pre stádo dojníc bude riadené konzistentne a nepretržite aj v prípade prerušenia dodávok.

Doplnili sa ustanovenia, podľa ktorých musia noví výrobcovia mlieka pred vstupom do dodávateľského reťazca absolvovať zaškolenie. Doplnila sa aj požiadavka, aby certifikované syrárne organizovali pre týchto výrobcov mlieka každoročné stretnutie. Odteraz sa takisto vyžaduje, aby sa aspoň jeden operátor z každého poľnohospodárskeho podniku zúčastnil na každoročnom informačnom stretnutí, ktoré organizuje syráreň alebo skupina.

Cieľom týchto ustanovení je na jednej strane informovať nových výrobcov mlieka o požiadavkách stanovených v špecifikácii výrobku a o najlepších postupoch a na druhej strane zabezpečiť zachovanie odborných znalostí a zapojenie všetkých strán dodávateľského reťazca do spoločného úsilia.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej celková dodávka pre poľnohospodársky podnik nesmie prekročiť 1,2 milióna litrov mlieka ročne, aby sa zabezpečilo zosúladenie s postupmi pasenia a monitorovania zvierat a zachovala sa súvislosť medzi úrovňou výroby mlieka a vlastnosťami prírodného prostredia. V prípade hospodárskych subjektov, ktoré potrebujú splniť príslušné podmienky, sa stanovila obdobie odkladu do hospodárskeho roku 2031/2032. V snahe dosiahnuť tie isté ciele bol počet dojníc obmedzený na 50 kusov na ročnú pracovnú jednotku (RPJ) a spresnilo sa, že množstvo RPJ sa musí počítať podľa druhu zahrnutej práce (pričom sa počíta najviac 1,2 platenej RPJ) a percentuálneho podielu ekvivalentov plného pracovného času.

Vymedzili sa pojmy „dojnica“ a „mliečny rok“ v zmysle špecifikácie s cieľom objasniť tieto pojmy v súvislosti s kontrolami.

Plemená a postupy chovu hospodárskych zvierat

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej dojnice, ktoré prichádzajú do poľnohospodárskeho podniku, a náhradné jalovice, ktoré sa narodili v poľnohospodárskom podniku alebo doň prichádzajú, musia spĺňať požiadavky príslušného kódu plemena, pričom je povinné osvedčenie o pôvode hovädzieho dobytka, aby sa zabezpečilo úplné dodržiavanie požiadavky, že sa budú používať len francúzske plemená Montbéliarde a Simmental (a ich kríženec), pretože sa prispôsobili podmienkam v oblasti a syr „Comté“ sa tradične vyrába z [ich mlieka].

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej sa od hospodárskeho roku 2031/2032 musí v každom poľnohospodárskom podniku a na každých 100 000 litrov mlieka za rok narodiť a odchovať aspoň jedna jalovica v každej vekovej triede [na danom mieste]. Zámerom je zabezpečiť dobrý zdravotný stav zvierat (ktorý prispieva ku kvalite použitého mlieka) a dobré životné podmienky zvierat obmedzením času prepravy a zabezpečením stabilných životných podmienok a zároveň zachovaním odborných znalostí.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej každá dojnica alebo brezivá jalovica, ktorá bola do stáda pridaná menej ako jeden mesiac pred termínom otelenia, musí byť v mesiaci pred príchodom kŕmená bez použitia fermentovaného krmiva alebo geneticky modifikovaných organizmov. Zámerom je zabezpečiť, aby ich strava spĺňala tieto požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku ešte pred začatím výroby mlieka.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej sa dojnice nesmú ustajňovať mimo daného poľnohospodárskeho podniku, aby sa zabezpečilo, že dojnice budú celoročne chované a kŕmené v súlade so špecifikáciou výrobku. Doplnilo sa, že ak sú jalovice ustajnené mimo daného poľnohospodárskeho podniku, ich strava na hostiteľskej farme nesmie obsahovať fermentované krmivo ani geneticky modifikovaných organizmov. Tým sa zabezpečí, aby ich strava spĺňala tieto dve požiadavky špecifikácie výrobku počas určitého obdobia pred začatím výroby mlieka.

Zároveň sa doplnilo, že priemerná ročná produkcia stáda je obmedzená na 8 500 litrov dodaného mlieka na dojnicu za rok. Zámerom je obmedziť výnos na zviera, pretože sa tým obmedzí závislosť od krmiva pochádzajúceho z inej zemepisnej oblasti, čím sa zabezpečí súvislosť so zemepisnou oblasťou, a tým aj kvalita výrobku. Takisto sa tým majú zabezpečiť dobré životné podmienky zvierat, čo je kľúčové očakávanie spotrebiteľov, keďže nadmerne vysoká produktivita je pre zdravie zvierat škodlivá. Strop je omnoho vyššie ako priemerná hodnota zaznamenaná v poľnohospodárskych podnikoch v dodávateľskom reťazci syra s CHOP „Comté“, pretože zámerom je zabrániť odchýlkam [od bežných postupov].

Obhospodarovanie trávnych porastov a iných kŕmnych plôch

Rozloha skutočne využívanej trávnatej plochy sa zvýšila z 1 hektára na 1,3 hektára na dojnicu, aby sa zabezpečil dostatok zdrojov z hľadiska kvantity a kvality (prostredníctvom extenzívnejšieho chovu) a zvýšila sa odolnosť voči klimatickým rizikám. Takisto sa spresnilo, že maximálna hustota chovu v danom poľnohospodárskom podniku (ktorej hodnota zostáva nezmenená) sa vypočíta na základe celkového počtu dobytčích jednotiek v poľnohospodárskom podniku.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej musí mať poľnohospodársky podnik v okruhu 1,5 km od dojacich zariadení najmenej 50 árov skutočnej alebo potenciálnej kŕmnej plochy na dojnicu, aby sa zabezpečil ľahký prístup dojníc k pastve a obmedzila sa závislosť od mechanizácie a fosílnych palív.

Spôsoby výpočtu v prípade individuálnej referenčnej produktivity výroby mlieka na rozlohu poľnohospodárskeho podniku sa doplnili tak, aby zohľadňovali rôzne okolnosti, ktoré predtým neboli špecifikované (nové farmy, prevzatie alebo strata plochy pôdy, administratívne úpravy).

Doplnilo sa vymedzenie trvalých trávnych porastov (prírodné trávne porasty alebo pôda, ktorá nebola preoraná viac ako päť rokov) a spresnilo sa, že musia tvoriť aspoň 50 % kŕmnej plochy poľnohospodárskeho podniku, aby sa zabezpečilo zachovanie väčšiny dlhodobých trávnych porastov na účely kŕmenia stáda.

Doplnilo sa, že podsievanie bez rozorania v prípade trávnych porastov starších ako päť rokov, ktoré boli poškodené, neohrozí ich postavenie ako trvalých trávnych porastov, keďže tak možno posilniť existujúcu flóru bez akéhokoľvek negatívneho vplyvu.

Doplnilo sa vymedzenie viacdruhových dočasných trávnych porastov, t. j. pozemkov, na ktorých sa lúčne druhy (najmenej päť doplnkových viacročných druhov lúčnych rastlín vrátane troch tráv a dvoch bôbovitých druhov) vysievajú menej ako päť rokov. Nahrádza sa tak predchádzajúce vymedzenie (tri druhy rastlín) a umožňuje sa ich odlíšenie od iných trávnych porastov a krmovín. Terén a podnebie zemepisnej oblasti syra Comté sú také, že ju tvoria prevažne trávne porasty, ktorých rozmanitosť rastlinného zloženia prispieva k súvislosti medzi výrobkom a jeho zemepisným prostredím. Maximálny percentuálny podiel ostatných trávnych porastov (menej ako päť druhov) alebo relatívne produktívnych krmovín sa zvýšil z 15 % na 20 %, aby sa posilnila autonómnosť poľnohospodárskych podnikov, a to aj v prípade klimatických rizík.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej musia byť rastliny používané v medziplodinách druhmi vhodnými na pastvu. Účelom takýchto medziplodín je zabezpečiť pokrytie pôdy počas letného obdobia, po zbere obilnín a do zasiatia lúčnych rastlín alebo ďalšej obilniny. Pokrytie pôdy obmedzuje eróziu, zabezpečuje absorpciu živín a slúži ako zelené hnojivo. Zabezpečenie vhodnosti medziplodín na pastvu znamená, že sa môžu použiť ako krmivo v prípade klimatických rizík, čím sa zvýši odolnosť poľnohospodárskeho podniku.

Pokiaľ ide o zakázané plodiny, pojem „transgénny“ sa nahradil pojmom „geneticky modifikované organizmy“.

Hnojenie kŕmnych plôch alebo potenciálnych kŕmnych plôch a ochrana životného prostredia

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej musí mať každý poľnohospodársky podnik aktualizovaný plán rozmetania, aby mal každý poľnohospodár podrobné informácie o zraniteľnosti svojich pozemkov.

Zoznam druhov maštaľného hnoja povolených na rozmetanie na kŕmnych alebo potenciálnych kŕmnych plochách sa spresnil tým, že sa obmedzil na hnoj vyprodukovaný v schválených poľnohospodárskych podnikoch alebo v iných poľnohospodárskych podnikoch v zemepisnej oblasti pod podmienkou, že sa kompostujú (výnimkou je močovka). Vložila sa vsuvka, podľa ktorej je pri operáciách rozmetania zakázané použitie hnoja zo zvierat kŕmených fermentovaným krmivom s cieľom zabezpečiť súlad s podmienkami výroby krmiva stanovenými v špecifikáciách výrobku. Z rovnakého dôvodu sa doplnilo, že od 1. januára 2031 sa môže pri rozmetávaní používať len maštaľný hnoj zo zvierat kŕmených bez použitia geneticky modifikovaných organizmov. Tento termín poskytuje dotknutým výrobcom čas na prispôsobenie svojich kŕmnych systémov tomuto novému obmedzeniu.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej sa digestáty zo zariadení na metanizáciu môžu rozmetávať, ak sa nachádzajú v poľnohospodárskych podnikoch certifikovaných na výrobu mlieka pre CHOP alebo sú v kolektívnom vlastníctve takýchto poľnohospodárskych podnikov, alebo sa nachádzajú v chovoch ošípaných bez geneticky modifikovaných organizmov, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti a opätovne používajú srvátku zo syrární CHOP.

Vstupy používané v digestoroch musia pochádzať zo zemepisnej oblasti a musí ich tvoriť výlučne:

— hnoj zo zvierat kŕmených bez použitia fermentovaného krmiva, ktorý tvorí najmenej 60 % vstupov podľa hmotnosti (bez geneticky modifikovaných organizmov od 1. januára 2031),

— voda z mliekárenskej výroby, srvátka, mlieko, tuky a kaly z čistiacich staníc, ktoré spĺňajú uvedené podmienky,

— kuchynský odpad za predpokladu, že sa predtým systematicky hygienizuje; inak je povolený len rastlinný odpad,

— nefermentované rastliny: zelený odpad, rastlinný odpad, znečistené krmivo, medziplodiny na energetické účely.

Všetky tieto ustanovenia o digestátoch zo zariadení na metanizáciu umožňujú zabezpečiť konzistentnosť tokov materiálov v rámci poľnohospodárskeho podniku a výrobného reťazca CHOP a to, aby tieto digestáty nepredstavovali zdroj znečistenia na pozemkoch.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej je od 1. januára 2031 jediným povoleným kalom z čistiacich staníc kal zo zariadení, ktoré spracúvajú výlučne odpadové vody a suroviny zo spracovateľských zariadení CHOP. Zámerom je okrem iného zabrániť kontaminácii ľudskými patogénmi a chemickými znečisťujúcimi látkami a zároveň uzatvoriť cyklus toku materiálu v súlade so zásadou obehového hospodárstva.

Doplnilo sa, že okrem zeleného odpadu vyprodukovaného v poľnohospodárskom podniku sú ďalšími povolenými hnojivami komerčné hnojivá, vápnikové a horčíkové prísady a drevený popol z kotlov zo zemepisnej oblasti pod podmienkou, že agronomická hodnota a úrovne ťažkých kovov sa raz ročne zaznamenajú a monitorujú. Účelom tohto doplnenia je formalizovať existujúcu prax.

Hnojenie trávnych porastov syntetickým dusíkom pre trávnaté plochy sa znížilo z 50 na 40 jednotiek na hektár ročne a celkové hnojenie dusíkom sa znížilo zo 120 na 100 jednotiek na hektár ročne pre každý pozemok – s výnimkou pozemkov, na ktoré sa aplikujú len tuhé odpadové látky (kompost alebo hnoj), ktoré môžu prijať až 120 jednotiek dusíka na hektár ročne. Cieľom tohto ustanovenia je obmedziť riziko vyplavovania alebo prchania dusíka a znečistenia vodných útvarov v krasových oblastiach masívu Jura, ktoré sú obzvlášť citlivé.

Stanovilo sa, že ak sa odpadové vody spracúvajú pomocou odlučovača fáz, kvapalná fáza sa spracúva ako kvapalný odpad a tuhá fáza ako hnoj alebo kompost.

Doplnilo sa, že maximálny počet aplikácií sa vzťahuje na organický hnoj, aby sa predišlo akýmkoľvek nejasnostiam pri vykonávaní kontrol.

Napokon, aby sa zabezpečili konzistentné aplikačné dávky, každá odpadová voda sa musí analyzovať každé tri roky na základe agronomických hodnôt.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej sa hnojivá bohaté na ľahko dostupný dusík (syntetické hnojivá, odpadové vody, komposty z hydinového trusu) nesmú rozmetávať, kým súčet kladných teplôt od 1. januára v prípade dotknutého odvetvia nedosiahne 200 °C, pretože dátum, keď sa dosiahne táto kumulatívna teplota, sa v agronómii považuje za dátum začiatku vegetačného obdobia. Pred týmto dátumom nie sú hnojivá absorbované vegetáciou a zostávajú rozpustné, čo vedie k vysokému riziku znečistenia životného prostredia.

Doplnilo sa, že močovka sa nesmie rozmetávať na sneh a že močovka sa nesmie rozmetávať na zamrznutú pôdu, aby sa zabránilo znečisteniu, ktoré by mohlo poškodiť krasový ekosystém v zemepisnej oblasti.

Čas medzi rozmetaním hnoja a obhospodarovaním kŕmnej plochy sa vyjadruje v dňoch (30 dní namiesto jedného mesiaca v prípade organického hnoja, 21 dní namiesto troch týždňov v prípade syntetického minerálneho hnojiva), aby bolo toto pravidlo pri vykonávaní kontrol zrozumiteľnejšie. Zároveň sa doplnilo, že po prechode hydiny cez pozemok sa musí dodržať 30-dňová lehota. Cieľom je zabrániť kontaminácii.

Pokiaľ ide o ustanovenie, podľa ktorého je v mesiaci pred zberom zakázané akékoľvek ošetrovanie, spresnilo sa, že tento zákaz sa vzťahuje na potenciálne kŕmne plochy, ako aj na skutočné kŕmne plochy.

Doplnilo sa, že chemické ničenie trávnych porastov neselektívnymi herbicídmi je v záujme ochrany životného prostredia a zdravia zakázané, v záujme boja proti burine je však povolené lokálne ošetrenie selektívnymi herbicídmi.

Krmivo pre stádo dojníc

Na objasnenie použitých pojmov sa „základná kŕmna dávka“ vymedzila tak, aby zahŕňala všetky druhy kŕmnych rastlín, a „celková kŕmna dávka“ sa vymedzila ako základná kŕmna dávka spolu so všetkým doplnkovým krmivom. Doplnilo sa, že percentuálne podiely sa vzťahujú na sušinu.

Percentuálny podiel krmiva, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti, sa zvýšil zo 70 % na 80 % a doplnilo sa, že 70 % tohto krmiva musí pochádzať z poľnohospodárskeho podniku. Požiadavkou, aby 80 % krmiva pochádzalo zo zemepisnej oblasti, sa formalizujú postupy používané výrobcami a požiadavkou, aby 70 % krmiva pochádzalo z poľnohospodárskeho podniku, sa pomáha zabezpečiť kontinuita viacúčelových fariem, ktorých výrobcovia majú tradičné odborné znalosti spojené s chovom hospodárskych zvierat a výrobou krmiva.

V očakávaní možných klimatických rizík sa percentuálny podiel krmiva z tejto oblasti v strave dojníc znížil zo 100 % na 95 %.

Doplnilo sa, že počas pasienkovej sezóny sa kravy v čase zastavenia produkcie mlieka nechávajú na pastve aspoň 15 dní, aby sa zabezpečila nepretržitá výživa trávou.

Doplnilo sa, že ak sa poskytuje služba sušenia treťou stranou, každý poľnohospodársky podnik si preberá späť svoje vlastné krmivo, ktoré nesmie presiahnuť 15 % krmiva z poľnohospodárskeho podniku, aby sa zachovala odbornosť výroby krmiva v poľnohospodárskom podniku.

Pokiaľ ide o kŕmenie zeleným krmivom, doplnilo sa, že tento postup nie je povolený pred 1. júnom a že sa nesmie vykonávať viac ako 75 dní v roku. Skupina sa domnieva, že ak by sa prax kŕmenia zeleným krmivom využívala do krajnosti, mohlo by to mať za následok obmedzenie pastvy. Okrem toho nie je povolené podávať pokosenú trávu a kukuricu na zeleno v ten istý deň. Kukurica na zeleno sa musí pestovať výlučne v poľnohospodárskom podniku, aby sa zabezpečilo, že pestovanie kukurice na zeleno, ktoré je v zemepisnej oblasti historicky zriedkavé, zostane obmedzené.

Pokiaľ ide o kŕmnu repu, doplnilo sa, že musí pochádzať zo zemepisnej oblasti a musí sa podávať len počas zimného obdobia, a to v maximálnom množstve 3 kg sušiny na kravu a deň počas príslušného obdobia. Skupina síce uznáva, že kŕmna repa, podobne ako kukurica na zeleno, je bežnou, nešpecifickou a v praxi menšinovo používanou plodinou, ale domnieva sa, že by nemala nahrádzať suché krmivo.

Pokiaľ ide o zakázané krmivo, spresnilo sa, že zákazy sa vzťahujú na všetky zvieratá v poľnohospodárskom podniku. Zoznam rastlín, ktoré nepriaznivo vplývajú na chuť, sa rozšíril o nové komerčné návrhy; doplnila sa reďkovka (zaradená do skupiny spolu s inými rastlinami z čeľade *Brassica*), čakanka, listová repa, cukrová repa a zemiaky.

Zoznam doplnkových krmív, ktoré sú zakázané, sa rozšíril o nové komerčné návrhy: doplnili sa čisté cukry, aktívne alebo neaktívne kvasinky, monopropylénglykol a melasa. Skupina sa chce vyhnúť pridávaniu umelých krmív do stravy zvierat, pretože by to bolo v rozpore s tradičnými postupmi a malo by to nepriaznivý vplyv na kvalitu mlieka. Takisto sa spresnilo, že tieto zákazy sa vzťahujú na všetok hovädzí dobytok v poľnohospodárskom podniku počas celého roka.

Zároveň sa aktualizoval zoznam surovín a ďalších zložiek, pričom sa uprednostňujú prvotriedne suroviny, aby sa zachovala kvalita mlieka. Doplnili sa tieto položky: jačmeň (z výroby škrobu, varenia piva alebo výroby liehu), kukurica (z varenia piva alebo výroby liehu), špalda (z varenia piva alebo výroby liehu), cirok, proso, pohánkové šupky, vlašské orechy, laničník, konopné a tekvicové semená, sušená tráva z miestnych trávnych porastov, sušené celé bôbovité rastliny a íl. Minerálne látky, ktoré sú zdrojom nebielkovinového dusíka, nie sú povolené. Vypustili sa suroviny nízkej kvality (palmový, koprový a požltový olej). Takisto sa aktualizoval zoznam povolených zložiek pre náhradky mlieka. Doplnilo sa, že tieto doplnkové krmivá sa majú skladovať na čistom, suchom a vetranom mieste.

Spresnilo sa, že v krmive sú povolené len rastliny a doplnkové krmivá získané z produktov, na ktoré sa nevzťahuje požiadavka na označovanie stanovená v pravidlách o geneticky modifikovaných organizmoch, namiesto použitia výrazu „transgénne“, ako sa uvádza v existujúcej verzii špecifikácie výrobku. Zakázané sú aj geneticky modifikované suroviny a zložky, či už sú získané alebo vyrobené z geneticky modifikovaných organizmov.

Dojenie, kvalita mlieka a dobré životné podmienky zvierat

Doplnilo sa, že poľnohospodársky podnik musí mať zariadenie a priestor na dojenie určený výlučne pre vlastné stádo, aby bolo možné zaručiť pôvod mlieka.

Ustanovenie o dojacích robotoch bolo v záujme jasnosti zmenené: prítomnosť (nie používanie) dojacích robotov v poľnohospodárskom podniku je zakázaná.

Ustanovenie o zákaze automatizovaného dojenia sa vypustilo, pretože už nie je potrebné. Takisto sa vypustil zákaz podávania krmiva počas dojenia, pretože krmivo sa teraz považuje za možný zdroj užitočnej flóry.

Požiadavka, podľa ktorej sa pred dojením museli očistiť struky, sa vypustila a nahradila sa povinnosťou dosiahnuť výsledok: nádobky na struky musia byť čisté a suché. Takisto sa doplnilo, že struky sa musia očistiť a nádobky na struky sa musia prikladať ručne. Účelom týchto ustanovení je zachovať bakteriálnu flóru v mlieku; pozornosť človeka, ktorý je prítomný v tejto kritickej fáze, je dôležitá aj z dôvodu zdravia a dobrých životných podmienok zvierat.

Ustanovenie o dojacom zariadení bolo preformulované s cieľom spresniť, že sa vzťahuje nielen na skladovanie mlieka, ale aj na fázu prepravy.

Frekvencia výmeny dojacích vložiek sa zmenila s cieľom zohľadniť rôzne materiály s rôznou životnosťou. Spresnilo sa, že kontrola správneho fungovania dojacieho zariadenia sa týka nielen pevného, ale aj mobilného zariadenia, že by sa mala vykonávať každý rok (a nie každé dva roky) a že odporúčané opravy by sa mali vykonať v priebehu nasledujúceho mesiaca, aby sa zaručilo, že systém funguje správne.

K ustanoveniu o povoľovaní dezinfekčných prípravkov v prípade potreby v existujúcej špecifikácii výrobku sa doplnilo vysvetlenie, ako majú byť takéto okolnosti vymedzené.

V záujme zabezpečenia dobrých životných podmienok zvierat sa vložila vsuvka, podľa ktorej sa dojnice ustajnené v maštaliach s pevným státím musia aspoň dvakrát týždenne vypúšťať, ak to podmienky umožňujú.

Predpoklady na spracovanie mlieka na syr Comté

Pre poľnohospodárske podniky sa doplnili tieto požiadavky: dojnice nesmú konzumovať fermentované krmivo ani geneticky modifikované organizmy; dojenie sa musí vykonávať bez použitia dezinfekčného prostriedku najmenej jeden rok; aspoň jeden člen poľnohospodárskeho podniku musí byť schopný preukázať najmenej mesačnú prax v dojení a pravidlá hnojenia stanovené v špecifikácii výrobku sa musia dodržiavať aspoň jeden rok, aby sa zohľadnila situácia poľnohospodárov, ktorí začínajú s výrobou mlieka, ktorej sa doteraz nevenovali.

Zber mlieka

Doplnilo sa, že nádrže, čerpadlá a potrubia musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, a spresnilo sa, že sa môžu používať na prepravu pitnej vody, ako aj mlieka a srvátky.

Materiály sa majú kontrolovať každý rok a prípadné opravy sa musia vykonať počas nasledujúceho mesiaca. Cieľom všetkých týchto ustanovení je zaručiť kvalitu mlieka vo fáze zberu.

Podmienky, ktoré sa vzťahujú na zberné stanice pre syrárne, boli stanovené pre prípad, že by sa vyskytli nepredvídané udalosti, ktoré by znemožnili výrobu syra v obvyklých zariadeniach.

Napokon sa doplnilo, že v prípade zberu mlieka, ktoré je nezlučiteľné s výrobou syra Comté, musia oddelenia umožniť jeho presun a odber vzoriek, pričom sa musí zabezpečiť, aby toto mlieko bolo prísne oddelené.

Spracovanie mlieka

Doplnilo sa vymedzenie pojmu „syráreň“ a spresnilo sa, že musí byť oddelená od akéhokoľvek iného zariadenia od miesta, kde sa prijíma mlieko, až po fázu uloženia do formy, aby sa zabezpečilo oddelenie od iných výrobkov až do fázy, keď sa syr môže označiť. Do pravidla, podľa ktorého sa do syrárne môže dovážať len mlieko vhodné na výrobu syra Comté, sa doplnila výnimka, keďže v dňoch, keď sa nevyrába syr Comté, sa môže dovážať mlieko uchovávané v inom teplotnom rozmedzí.

Doplnilo sa, že počas výrobného procesu od umiestnenia mlieka do kade až po fázu uloženia do formy musí byť prítomný identifikovaný syrár. Táto osoba má prijímať rozhodnutia, ktoré zaručia dodržiavanie tradičného spôsobu výroby, pričom sa zohľadní premenlivé zloženie mlieka. Ďalej sa doplnilo, že konzistencia syreniny sa musí posúdiť ručne a že sa od toho odvíja rýchlosť a trvanie fázy, v ktorej sa syrenina krája, a okamih, keď sa má oddeliť od srvátky a presunúť do foriem. Noví syrári musia takisto absolvovať školenie o dodávateľskom reťazci v roku pred tým alebo po tom, ako začnú vykonávať svoje povinnosti. Tým sa zabezpečí zachovanie odborných znalostí a zapojenie všetkých strán dodávateľského reťazca do spoločného úsilia.

Doplnilo sa, že produkčný potenciál syrárne sa vymedzuje na základe produkčného potenciálu poľnohospodárskych podnikov, ktoré do nej dodávajú mlieko, pričom predtým bol vymedzený na základe plochy, ktorú majú tieto poľnohospodárske podniky k dispozícii. Doplnilo sa, že percentuálny rast produkčného potenciálu syrární je nepriamo úmerný ich veľkosti. Doplnili sa osobitné pravidlá pre prípady, keď syrárne začnú spolupracovať s [novými] farmami alebo farmami, ktoré sú novo certifikované na výrobu CHOP (neuplatňuje sa žiadne obmedzenie), a tiež pre prípady fúzií syrární. Cieľom týchto opatrení je zachovať úzku sieť syrární, čím sa zaručí kvalita a rozmanitosť chutí výrobku.

Doplnilo sa, že súčasťou zariadenia syrárne má byť pivnica na nevyzretý syr a systém na meranie teploty, vlhkosti a tlaku. S cieľom objasniť požiadavky, ktoré musia syrárne spĺňať, sa takisto spresnilo, že na čistenie a oplachovanie všetkých zariadení sa musí povinne používať pitná voda. Zákaz používania uzavretých kadí pri výrobe syra sa nahradil požiadavkou používať otvorené kade. Z tých istých dôvodov sa spresnilo, že do mlieka sa môže pridávať len štartovacia kultúra a syridlo.

S cieľom spresniť spôsob ich použitia sa objasňuje pojem „mliečne médium“ ako kultivačné médium pre štartovacie kultúry, aby sa na tento účel povolila surová alebo termizovaná srvátka, „*recuite*“ (opätovne ohriata srvátka) a mlieko. Zároveň sa dopĺňa, že celkový objem rôznych štartovacích kultúr nesmie presiahnuť 0,5 % objemu mlieka použitého na výrobu. Napokon sa doplnilo, že štartovacie kultúry, kultivačné médiá a syridlo nesmú obsahovať geneticky modifikované organizmy ani vedľajšie produkty geneticky modifikovaných organizmov, nesmú byť získané z geneticky modifikovaných organizmov a nesmú obsahovať nanomateriály.

Vložila sa vsuvka, podľa ktorej je filtrácia mlieka povinná pred plnením do kadí, aby sa zabezpečilo zachytenie všetkých prvkov väčších ako 250 µm. Dopĺňa sa, že čas zrenia je vymedzený ako čas medzi začiatkom plnenia kade a syrením, pričom minimálne trvanie je 40 minút, a že minimálny čas miešania je 15 minút, aby sa podporil kontakt medzi surovinou a medenou kaďou. Maximálna teplota ohrevu je stanovená na 57 °C, aby sa zachovala flóra surového mlieka.

Doplnilo sa, že kazeínové štítky sa majú pripevniť na bočnú stenu každého bochníka počas fázy uloženia do formy. Spresnilo sa, že v prípade solenia zrnami musí byť počiatočné solenie ručné. V prípade solenia ponorením sa doplnili požiadavky na teplotu, hustotu a rýchlosť obnovy slaného nálevu. Maximálna lehota na zapestovanie povrchovej mikrobiálnej flóry na druhej strane syra sa predĺžila z 36 hodín na 60 hodín. V prípade prvej strany táto lehota zostáva nezmenená a predstavuje 36 hodín. Ide o redakčnú zmenu týkajúcu sa dvoch povolených spôsobov solenia.

Doplnilo sa, že maximálna lehota na uloženie bochníka syra na smrekovú dosku je stanovená na 4. deň od dátumu výroby a že bochníky sa musia najneskôr do 50. dňa premiestniť do certifikovaného zariadenia na zrenie, pričom hmotnosť syrov je v tomto čase od 35 kg do 45 kg.

Zrenie

Doplnilo sa vymedzenie komory na zrenie, v ktorom sa uvádza, že musí zahŕňať priestor, kde sa syry prijímajú a vážia, tri oddelené pivnice, aby sa zabezpečilo, že tri fázy zrenia prebiehajú súčasne, a priestor, kde sa syry pripravujú na predaj.

Doplnilo sa, že vo fáze triedenia syrov musí byť prítomná identifikovaná osoba zodpovedná za dohľad nad triedením syra. Táto osoba musí rozhodnúť aj o tom, kedy sa má ukončiť fáza zrenia, aby sa zaručil tradičný spôsob výroby. Nové osoby zodpovedná za dohľad nad triedením syra musia takisto absolvovať školenie o dodávateľskom reťazci do jedného roka po tom, ako začnú vykonávať svoje povinnosti. Tým sa zabezpečí zachovanie odborných znalostí a zapojenie všetkých strán dodávateľského reťazca do spoločného úsilia.

Doplnilo sa, že komora musí byť vybavená systémom na reguláciu teploty a vlhkosti, ako aj teplomerom. S cieľom objasniť požiadavky, ktoré musia komory spĺňať, sa takisto spresnilo, že na čistenie dosiek sa musí povinne používať pitná voda. Zároveň sa doplnilo, že roztok na potieranie sa musí uchovávať pri teplote maximálne 13 °C a že flóra použitá na jeho výrobu nesmie obsahovať geneticky modifikované organizmy. Platí to aj pre kultivačné médiá, ktoré nesmú obsahovať ani nanomateriály.

Doplnila sa aj výnimka k podmienke, že do komory sa môžu umiestniť len syry „Comté“, pričom sa spresňuje, že povolené sú varené lisované syry označené značkou kvality. Doplnilo sa, že dávky syra musia prejsť tromi po sebe nasledujúcimi fázami: fázou pred zrením (ktorá sa začína v syrárni) minimálne do 21. dňa po výrobe, fázou fermentácie a fázou zrenia, pričom pre každú z týchto fáz sú vymedzené teplotné podmienky. Spresnilo sa, že minimálne celkové a chuťové hodnoty sa vzťahujú predovšetkým na syry vo forme bochníkov alebo porciované syry. Existuje druhá škála, v prípade ktorej sa doplnili minimálne hodnoty a ktorá sa má používať pre strúhaný syr po prvotnom zatriedení syrov.

Doplnilo sa, že na konci procesu zrenia sa má na bochník syra pripevniť etiketa (alebo nasadiť obal), aby bolo možné výrobok identifikovať, ale že táto etiketa a vonkajšia potlačená páska nie sú povinné, ak sa syr predáva medzi certifikovanými hospodárskymi subjektmi alebo ak je určený na spotrebiteľské balenie alebo ďalšie spracovanie.

Porciovanie a balenie

Doplnilo sa vymedzenie pojmu „prevádzka na porciovanie a balenie“, v ktorom sa spresňuje, že ide o miesto nielen pre fázu spotrebiteľského balenia, ale aj na porciovanie na predaj hospodárskym subjektom, ktoré používajú syr bez spracovania.

Doplnila sa vsuvka, podľa ktorej musí byť počas operácií porciovania a spotrebiteľského balenia prítomná identifikovaná osoba zodpovedná za dohľad nad výrobnou linkou, aby sa zaručila kvalita syra v týchto fázach. Nové osoby zodpovedná za dohľad nad výrobnou linkou musia takisto absolvovať školenie o dodávateľskom reťazci do jedného roka po tom, ako začnú vykonávať svoje povinnosti. Tým sa zabezpečí zachovanie odborných znalostí a zapojenie všetkých strán dodávateľského reťazca do spoločného úsilia.

Maximálna lehota, po uplynutí ktorej sa môžu bochníky porciovať, sa predĺžila z 15 dní na jeden mesiac, pretože sa tým umožňuje zaručenie kvality výrobku. Nakoniec sa vložila vsuvka, ktorou sa stanovujú podmienky spracovania odrezkov, povinnosť uchovávať strúhaný syr Comté v inertnom plyne a zákaz akéhokoľvek pridávania do porcií spotrebiteľského balenia, aby sa zaručila kvalita.

V jednotnom dokumente sa vypustila veta, podľa ktorej bolo povolené porciovanie a strúhanie mimo oblasti, pretože nie je potrebná.

☑Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Údaje, ktoré potvrdzujú súvislosť so zemepisným prostredím

Opis

Hoci sa znenie tohto oddielu zmenilo, nezmenila sa tým súvislosť so zemepisnou oblasťou.

Do jednotného dokumentu sa doplnili údaje o obsahu sušiny a soli v syre, pretože pomáhajú vysvetliť niektoré jeho vlastnosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Odkazy na kontrolné orgány

Opis

Aktualizujú sa kontaktné údaje kontrolného orgánu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Špecifické prvky označovania

Opis

Pokiaľ ide o povinné údaje, vložila sa vsuvka, podľa ktorej sa uvedené údaje vzťahujú na syr „Comté“ vo všetkých formách prezentácie. Okrem toho sa doplnilo, že označenie a symbol „CHOP“ Európskej únie sa musia na etikete nachádzať v rovnakom zornom poli na účely informovania zákazníka.

Na etikete sa musí uvádzať aj teplota skladovania syra, t. j. od 4 °C do 8 °C, pretože tieto teploty dodržiavajú hospodárske subjekty, ktoré uvádzajú syr na trh.

Spresnilo sa, že na vonkajších potlačených páskach sa musí uviesť aj symbol CHOP Európskej únie a logo skupiny. Na bochníkoch syra sa musí zreteľne uviesť aj názov a adresa subjektu, v ktorom prebieha zrenie, (ktorý sa musí nachádzať v zemepisnej oblasti) a tieto pásky musia zostať na syre až do fázy prezentácie spotrebiteľovi.

Spresnilo sa, že porcie spotrebiteľského balenia musia obsahovať okrem názvu a loga skupiny na prednej strane obalu aj názov a adresu certifikovaného hospodárskeho subjektu v zmysle článku 37 ods. 5 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Pokiaľ ide o nepovinné údaje, doplnilo sa, že nie je povinné uvádzať obdobie zrenia. Ak sa však táto informácia uvedie, musí obsahovať minimálny počet mesiacov, ktoré syr strávil v certifikovanej pivnici určenej na zrenie syra Comté, a musí sa uviesť, že vek syra zodpovedá dátumu, keď ho posledný hospodársky subjekt v dodávateľskom reťazci uvedie na trh.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Aktualizovali sa hlavné kontrolné body vzhľadom na zmeny podmienok produkcie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Comté“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0116-AM01 – 16. 2. 2026

1. **Názov**

„Comté“

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*

„Comté“ je syr vyrábaný z kravského mlieka, ktoré sa spracúva surové. Ide o tepelne spracovaný, lisovaný syr solený na povrchu alebo v slanom náleve. V momente uvedenia na trh po období zrenia minimálne 120 dní je to syr slonovinovej až žltej farby zvyčajne s „otvorom“, ktorý môže dosahovať veľkosť malej čerešne.

Jediné zložky povolené na výrobu Comté sú mlieko, štartovacie kultúry, syridlo a soľ.

Syr „Comté“ obsahuje minimálne 45 gramov a maximálne 54 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a obsah sušiny je najmenej 62 gramov na 100 gramov syra. Obsah soli je najmenej 0,6 gramu chloridu sodného na 100 gramov syra. Obsah vody v odtučnenej hmote syra je najviac 54 %.

Proteolýza: Zrenie sa vykonáva takým spôsobom, aby sa dosiahla mazľavá kôra a úroveň proteolýzy meraná minimálnym indexom zrelosti, ktorá je vyššia alebo rovnaká ako 850 mikromolov glycínu na gram beztukovej sušiny, pričom sa vypočíta buď metódou s využitím kyseliny TNBS (kyselina 2,4,6-trinitrobenzénsulfónová), alebo infračervenou inštrumentálnou metódou.

Syr „Comté“ sa predkladá spotrebiteľom vo forme bochníka, ktorý má hmotnosť 32 – 45 kilogramov, priemer 55 – 75 centimetrov, rovnú alebo mierne vypuklú bočnú stranu s výškou 8 – 13 centimetrov, trenú, pevnú a zrnitú kôru zlatožltej až hnedej farby. Hrúbka v strede bochníka neprekračuje výšku bočných strán upravenú koeficientom 1,4.

Syr „Comté“ sa môže spotrebiteľom predkladať aj v podobe balení porciovaného alebo strúhaného syra, prípadne iným spôsobom porciovania. Spotrebiteľovi sa vždy predkladá v surovom stave a pri kladnej teplote.

Chuť syra „Comté“ je komplexná. Hoci je všeobecný senzorický rozsah rovnaký pre všetky bochníky a obsahuje ovocné, mliečne a pražené tóny, možno tvrdiť, že neexistujú dva úplne totožné bochníky syra „Comté“. Pri syre „Comté“ bolo identifikovaných šesť hlavných skupín aróm (ovocná, mliečna, pražená, rastlinná, živočíšna, korenistá), ktoré zahŕňajú viac než 90 odtieňov.

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)*

Vzhľadom na obmedzenia, ktoré sa vzťahujú na krmivo pre dojnice, približne 65 % ich ročného príjmu sušiny pochádza zo zemepisnej oblasti.

Reliéf a podnebie v zemepisnej oblasti sú také, že nie je technicky možné, aby sa tu vyrábali všetky doplnkové krmivá. S cieľom lepšie sa prispôsobiť rizikám súvisiacim s klímou sa môže 5 % krmiva, ktoré dojnice skonzumujú, získať mimo oblasti.

Keďže väčšina základnej kŕmnej dávky dojníc pochádza zo zemepisnej oblasti a doplnkové krmivá sú prísne obmedzené, tieto vonkajšie faktory majú obmedzený vplyv na vlastnosti, ktoré sú v podstate spôsobené zemepisným prostredím.

S cieľom zabezpečiť úzku súvislosť medzi regiónom a výrobkom prostredníctvom špecifickej výživy zo zemepisnej oblasti sú doplnkové krmivá obmedzené na 1 800 kg na dojnicu ročne a aspoň 95 % krmiva, ktoré dojnice skonzumujú, sa získava v zemepisnej oblasti.

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

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

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

V prípade spotrebiteľského balenia sa porciovanie a/alebo strúhanie musí vykonávať v zemepisnej oblasti v súlade s požiadavkami stanovenými v špecifikácii výrobku.

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

Povinné údaje

Okrem povinných údajov požadovaných v pravidlách o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách syra „Comté“ musia v rovnakom zornom poli uvádzať aj tieto údaje:

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

— symbol „CHOP“ Európskej únie a prípadne spojenie „chránené označenie pôvodu“.

Na každý bochník sa musí umiestniť:

— Vonkajšia potlačená páska hnedej alebo zelenej farby s logom „Comté clochettes“ (zapísaná ochranná známka) [zvončeky]. Na týchto páskach musí byť uvedený aj symbol CHOP Európskej únie.

— Etiketa na bochníku syra, na ktorej sa uvádza názov a adresa subjektu, v ktorom prebieha zrenie, (ktorý sa musí nachádzať v zemepisnej oblasti).

Etiketa ani vonkajšie potlačené pásky sa nesmú za žiadnych okolností odstraňovať pred fázou prezentácie konečnému spotrebiteľovi ani počas nej.

Na etikete každej porcie spotrebiteľského balenia sa musí uviesť:

— označenie „Comté“ a logo „Comté clochette“ so zvončekmi v zelenej farbe na prednej strane obalu,

— názov a adresu hospodárskeho subjektu v zmysle článku 37 ods. 5 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Teplota skladovania výrobku musí byť uvedená na etikete takto: Skladujte pri teplote od 4 °C do 8 °C.

Nepovinné údaje

Nie je povinné uvádzať obdobie zrenia. Ak sa táto informácia uvádza, musí byť uvedená ako minimálny počet mesiacov, ktoré syr strávil v certifikovanej pivnici určenej na zrenie syra Comté.

Vek syra preto zodpovedá dátumu, keď ho posledný hospodársky subjekt v dodávateľskom reťazci uvedie na trh. Táto informácia nesmie byť formulovaná inak ani zmenená. Slová „zrenie zabezpečuje“ sú vyhradené pre certifikované subjekty, v ktorom prebieha zrenie a ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti syra s CHOP „Comté“.

Zakázané informácie

Na etiketách, v reklame, na faktúrach alebo v obchodných dokladoch pre CHOP je zakázané uvádzať akéhokoľvek prívlastky alebo pridávať k označeniu iné slová; výnimku predstavujú osobitné ochranné známky.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Fázy výroby mlieka, výroby a zrenia syra, porciovania a strúhania (len v prípade spotrebiteľského balenia) sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti, ktorú schválil Institut national de l’origine et de la qualité (Národný inštitút pre

osvedčovanie pôvodu a kvality) na zasadnutí príslušného národného výboru 11. decembra 1997. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2024:

Departement Ain (155 obcí)

Celý departement s výnimkou:

— kantóny Attignat, Bourg-en-Bresse (in its entirety), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: všetky obce;

— v kantóne Ambérieu-en-Bugey: obce Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— v kantóne Ceyzériat: obce Certines, Chalamont, Châtenay, Châtillon-la-Palud, Crans, Dompierre-sur-Veyle, La Tranclière, Le Plantay, Lent, Montagnat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Just, Saint-Nizier-le-Désert, Servas, Versailleux, Villette-sur-Ain;

— v kantóne Gex: obce Sauverny a Versonnex;

— v kantóne Lagnieu: obce Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— v kantóne Plateau d'Hauteville: obec Artémix;

— v kantóne Pont-d'Ain: obce Priay, Varambon;

— v kantóne Saint-Etienne-du-Bois: obce Beaupont, Cormoz, Marboz;

— v kantóne Thoiry: obce Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Departement Aude (465 obcí)

Celý departement s výnimkou:

— kantóny Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: všetky obce;

— kantón Baume-les-Dames: obce Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gondenans-Montby, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mésandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viéthorey;

— v kantóne Bavans: obce Accolans, Aibre, Allondans, Appenans, Arcey, Bavans, Berche, Beutal, Blussangeaux, Blussans, Bournois, Bretigney, Colombier-Fontaine, Dampierre-sur-le-Doubs, Désandans, Dung, Échenans, Étouvans, Étrappe, Faimbe, Gémonval, Geney, Issans, La Prétière, Laire, Le Vernoy, L'Isle-sur-le-Doubs, Longevelle-sur-Doubs, Lougres, Mancenans, Marvelise, Médière, Montenois, Onans, Présentevillers, Rang, Raynans, Sainte-Marie, Saint-Julien-lès-Montbéliard, Saint-Maurice-Colombier, Semondans, Sourans, Soye, Villars-sous-Écot;

— v kantóne Maîche: obce Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— v kantóne Valentigney: obce Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Departement Aude (483 obcí)

Celý departement s výnimkou obcí Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departement Saône-et-Loire (13 obcí)

Obce zahrnuté vcelku:

Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont a Torpe.

Departement Haute-Savoie (1 obec)

Obce zahrnuté čiastočne:

Challonges [len pozemky č. 1538 (predtým 562) a 563 (čiastočný) v oddiele A (list 6)].

Kartografická dokumentácia, ktorá znázorňuje zemepisnú oblasť, je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Danú zemepisnú oblasť tvorí oblúk pohoria Jura, sústava vápenatých plošín a predĺžená časť na malej časti pohraničnej nížiny.

Príslušné poľnohospodárske regióny sa vyznačujú nízkou úrodnosťou pôdy a významným reliéfom, ako aj vápenatou a molasovou povahou geologického podložia.

Celá oblasť sa vyznačuje klímou kontinentálneho a zároveň severného typu s veľkými výkyvmi teploty medzi ročnými obdobiami a zrážkami, ktoré sú napriek rozdeleniu počas celého roka veľmi výdatné v lete, a nízkou celoročnou priemernou teplotou a veľkým počtom mrazivých dní.

Ide o horskú alebo podhorskú oblasť s vysokým objemom zrážok. Tieto zrážky sú značné už v nízkej nadmorskej výške a smerom do vnútra pohoria sa zvyšujú. Sezónne rozloženie sa všeobecne vyznačuje neprítomnosťou obdobia sucha.

Táto oblasť je rozdelená na lesy, v ktorých polovicu stromov tvoria smreky, a trávne porasty. Osobitné geoklimatické podmienky oblasti (silné zrážky, chýbajúce letné sucho,...) sú veľmi priaznivé na tvorbu kvalitného trávnatého porastu. Umožňujú rozvoj prírodných lúk s veľmi bohatou flórou (najmä dvojklíčnolistových rastlín) a s osobitnou vápencovou flórou.

Tieto informácie však podliehajú zmenám v dôsledku prebiehajúcej zmeny klímy a sucho už nemožno vylúčiť, pretože sa môže vyskytnúť v ktoromkoľvek ročnom období.

V tomto prostredí priaznivom z hľadiska pastvy sa uprednostňuje tento spôsob chovu dojníc tak dlho, kým to umožňujú klimatické podmienky, únosnosť pôdy a prítomnosť trávy. Chovatelia vybrali plemeno Montbéliarde, prispôsobené podmienkam prostredia, ktoré predstavuje takmer sto percent stád dojníc zemepisnej oblasti. Zachováva sa extenzívne obhospodarovanie lúk (obmedzenie zaťaženia, dusíka, koncentrátov,…). Zemepisná oblasť má okrem toho osobitú „syrársku kultúru“. Je založená na spoločnom využívaní mlieka na výrobu syra vo veľkom rozsahu a vďaka nej sa vytvorila veľká solidarita a pravidlá spolunažívania.

Od 13. storočia sa totiž chovatelia tejto oblasti združili, aby každý deň zozbierali mlieko vyprodukované ich jednotlivými stádami s cieľom vyrábať bochník veľkých rozmerov. Výrobcovia sú ešte aj dnes vo veľkej väčšine organizovaní v družstvách a zhromažďujú mlieko vo výrobnom závode nazývanom „*fruitière*“ (syráreň).

Tradičné metódy pri výrobe tohto syra pretrvali až do súčasnosti a zachovávajú sa v oblasti chovu dobytka osobitným spôsobom obhospodarovania pastvín a sušenia pokosenej trávy a v oblasti výroby znalosťou správneho momentu krájania syreniny, jej premiešavania a zohrievania, ako aj presypania, lisovania a solenia, fázy predchádzajúcej zreniu a zrenia.

„Comté“ je syr vyrábaný zo surového kravského mlieka. Je lisovaný, tepelne spracovaný a má formu veľkého bochníka s priemerom 55 – 75 centimetrov. Vyznačuje sa dlhým obdobím zrenia, vďaka čomu ide o trvanlivý syr. Musí obsahovať najmenej 62 gramov sušiny na 100 gramov syra a obsah vody v odtučnenej hmote syra nesmie presiahnuť 54 %.

Obsah soli je najmenej 0,6 gramu chloridu sodného na 100 gramov syra.

Chuť syra „Comté“ je komplexná. Hoci je všeobecný senzorický rozsah rovnaký pre všetky bochníky, možno tvrdiť, že neexistujú dva úplne totožné bochníky syra „Comté“. Bolo identifikovaných šesť hlavných skupín aróm (ovocná, mliečna, pražená, rastlinná, živočíšna, korenistá), ktoré zahŕňajú viac než 90 odtieňov.

Práve v tomto náročnom prostredí, ktoré tvoria lesy a pastviny, kde nebolo možné rozvinúť iné zdroje, sa presadili veľké tvrdé syry. Pre ľudí usadených na tomto území bola výroba trvanlivého syra jediným spôsobom prípravy trvanlivej potraviny na základe využitia hojnosti letného mlieka, ktorá vydrží počas dlhých zím. Chovatelia v tejto oblasti preto vybrali plemeno kravy osobitne prispôsobené podmienkam prostredia a výrobe špecifického syra. Mlieko bolo zozbierané v syrárňach s cieľom vyrábať syr veľkých rozmerov a s dlhou trvanlivosťou, ktorý umožnil zhodnotiť bohatstvo tejto krajiny za hranicami danej zemepisnej oblasti. Výber tepelne upraveného syra umožnil bohatý výskyt dreva na kúrenie v blízkom okolí.

Zachovanie charakteristických vlastností lúk v chuti syrov podporujú osobitné odborné znalosti v každej etape prípravy výrobku.

V prvom rade má veľmi bohatá flóra spojená s prírodným prostredím zemepisnej oblasti veľmi priaznivý vplyv na rozvoj aromatického zloženia syrov. Táto rozmanitosť sa zachováva z dôvodu extenzívneho obhospodarovania lúk chovateľmi. Táto úzka súvislosť medzi rozmanitosťou rastlinného zloženia a bohatou arómou syra „Comté“ sa preukázal aj v dvoch vedeckých štúdiách v roku 1994. Znížením obsahu tuku počas výroby syra možno zabrániť pachuti v dôsledku lipolýzy a posilniť typické arómy syra „Comté“. Minimálny obsah sušiny a maximálny obsah vody v odtučnenej hmote syra umožňuje obmedziť nadbytok vody v syre a podporuje prejavenie všetkých aróm. Minimálny obsah soli tiež umožňuje lepšie vyniknutie aróm.

Požiadavka otvorených kadí umožňuje zachovať uplatnenie syrárskych zručností, ako je znalosť správneho momentu krájania syreniny a momentu presypania. A napokon, osoba, ktorá má na starosti zrenie syra, využíva svoje odborné znalosti a citlivo prispôsobuje podmienky zrenia každej šarže. Aromatický výraz syra podnecovaný prírodnými faktormi prostredníctvom trávy a mikrobiálneho ekosystému je úplný až po dlhom období zrenia, ktorého priebeh je podporený smrekovými doskami, ktoré sú osobitne prispôsobené zreniu syra „Comté“. Výroba syra „Comté“ umožňuje zachovať tradičné poľnohospodárske činnosti a veľkou mierou sa podieľa na rovnováhe miestneho hospodárstva.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a5dc2d3a-eff7-49bd-a9c7-387919793b41