C/2026/1835

20.3.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1835)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Saint-Nectaire“

ЕС №: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Saint-Nectaire“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Saint-Nectaire“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Компетентна служба на държавата членка

Описание

Данните за контакт на компетентната служба на държавата членка са актуализирани.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Група заявител

Описание

Данните за контакт на групата заявител са актуализирани.

Съставът на групата заявител се заменя със следното:

„Състав: Всяко физическо или юридическо лице, което действително участва в дейностите по производство, преработка или приготвяне, предвидени в продуктовата спецификация на ЗНП „Saint-Nectaire“.“

Посочването на правния статут на групата заявител се премахва.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Вид продукт

Описание

Полето относно вида продукт, който преди се определяше от неговия клас, се заличава.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне на географския район

Описание

Уточнява се, че списъкът на общините, включени в територията на района, определен в точка 4.7 от единния документ, се изготвя въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г. Този списък се актуализира на тази основа, без да се изменят границите на района, определен в точка 4.7 от единния документ.

Добавя се изречението „Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, доказващи, че продуктът произхожда от географския район

Описание

Добавя се задължение за производителя да подава пред групата декларация за включване в млекодайното стадо на животни, родени и/или отгледани извън района, определен в точка 4.7 от единния документ, в случаите, когато производителят има право да се ползва от съответното защитено наименование. Тази декларация дава възможност на групата да следи тези животни.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство на продукта

Описание

Добавя се възможността производителят да включи в стадото си животни, родени и/или отгледани извън района, определен в точка 4.7 от единния документ, независимо от породата им, в рамките на 3 години след датата на първото му одобрение или поемане на стопанството.

Обновяването на поколенията и поемането на стопанствата са от основно значение за бъдещето на сектора „Saint-Nectaire“. Целта на добавената разпоредба е да се улесни установяването на нови производители, които създават млекодайно стадо или поемат стопанство, чието стадо не е достатъчно голямо, за да осигури жизнеспособността на стопанството. Тези производители се нуждаят от значителен брой животни, които да са на разположение едновременно, за да осигурят стабилността на своята дейност, а броят на животните, родени и отгледани в определения в точка 4.7 от единния документ район, които са на разположение за закупуване, не е достатъчен, за да отговори на техните нужди.

От единния документ се заличават разпоредбите относно произхода на млекодайното стадо, тъй като те не се отнасят пряко до използваните суровини.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Информация относно контролните органи

Описание

Актуализирани са данните за контакт на контролните структурни звена.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

Вместо изречението „Символът „AOP“ (ЗНП) на Европейския съюз трябва задължително да присъства на етикета“, с цел информиране на потребителя, се посочва, че освен задължителната информация, предвидена в нормативната уредба за етикетирането и представянето на храните, етикетирането на сирената трябва да съдържа в едно и също зрително поле наименованието на ЗНП и символа на ЗНП на Европейския съюз.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Таблицата, съдържаща основните показатели за контрол, е актуализирана, за да се вземе предвид, от една страна, изменението на раздел „Описание на метода на производство на продукта“ и от друга страна, при необходимост да се адаптират методите за оценка в съответствие с плана за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Saint-Nectaire“

ЕС №: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025 г.

1. **Наименование (наименования)**

„Saint-Nectaire“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренето „Saint-Nectaire“ се произвежда само от подсирено краве мляко, има полутвърда вътрешност, която е пресована, неподложена на топлинна обработка, ферментирала и осолена. То съдържа минимум 45 g мазнини на 100 g сирене след пълна дехидратация. Съдържанието на сухо вещество не трябва да е по-малко от 50 g на 100 g зряло сирене.

Сиренето се предлага под формата на леко сплеснат цилиндър с диаметър между 20 и 24 cm и височина между 3,5 и 5,5 cm, чието тегло е между 1,450 и 1,950 kg. Минималният срок на зреене е 28 дни след поставянето в изба.

Сиренето „Saint-Nectaire“ също така може да се произвежда в умалена пита с диаметър между 12 и 14 cm и височина между 3,5 и 4,5 cm, чието тегло е между 0,500 и 0,700 kg. В този случай минималният срок на зреене е намален до 21 дни след поставянето в изба.

Меката и кремообразна вътрешност на сиренето, която поддава при натиск, е с цвят слонова кост и може да има няколко малки, хармонично разпределени шупли.

Коричката на сиренето е еднаква от двете страни и е покрита равномерно с плесен. В зависимост от степента на зрялост тя е бяла, кафява или сива, като може да се появи цветен фон в диапазона от кремаво до оранжево с евентуално наличие на жълти и/или червени цветове. Изключват се сирена, които са само бели или само оранжеви, или само черни.

Вкусът е изразен, мек, леко солен, без прекомерна киселинност, с разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатен с подчертан лешников нюанс.

Сиренето със защитено наименование за произход „Saint-Nectaire“ може да бъде представено и под формата на опаковани порции, които задължително съдържат част от характерната за наименованието кора.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Общата годишна дажба (основна дажба и допълващи фуражи) на млекодайните крави в сухо вещество съдържа минимум 70 % трева от района, определен в точка 4,7.

Не всички храни задължително произхождат от района, определен в точка 4,7, тъй като надморската височина и климатът технически не позволяват производството им в достатъчно количество.

Тъй като по-голямата част от дажбата на млекодайните крави произхожда от географския район, въздействието на външните фуражи върху основните характеристики на продукта, дължащи се главно на географската среда, е ограничено.

Основната дажба на млекодайните крави се състои само от трева.

За млекодайните крави пашата е задължителна в продължение на минимум 160 дни годишно. По време на дните за паша храненето със зелен фураж е забранено.

Извън отредения за паша период тревата, която се дава под формата на сух фураж с процент на сухо вещество над 80 %, представлява поне 60 % от ежедневната основна дажба на млекодайните крави, изразена в сухо вещество.

Използваните в допълващите фуражи на млекодайното стадо суровини и добавки са посочени в позитивен списък. Използването им се ограничава до 1 800 kg за всяка млекодайна крава и за година, отчетени като сурово вещество, с изключение на суроватка, царевица на кочани и царевица на зърна, отчетени като сухо вещество.

Основната годишна дажба на юниците се състои от трева, като поне 40 % от нея е с произход от района, определен в точка 4,7, и евентуално от слама.

Животните трябва да се хранят единствено с растения, странични продукти и допълнителни смески, получени от продукти, които не са генетично модифицирани. Забранява се отглеждането на генетично модифицирани култури на цялата площ на стопанството, което произвежда млякото, предназначено да бъде преработено в сирене с наименование за произход „Saint-Nectaire“. Тази забрана се отнася за всички растителни видове, които е вероятно да бъдат дадени за храна на животните от стопанството, и за всички видове култури, които биха могли да контаминират въпросните растителни видове.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Добиването на млякото, производството на сиренето и зреенето се извършват в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното име*

Освен задължителните означения, предвидени в нормативната уредба за етикетирането и представянето на храни, етикетирането на сиренатa, ползващи се от наименованието за произход „Saint-Nectaire“, включва в едно и също зрително поле:

— Името на наименованието за произход, изписано с букви с размер, равен най-малко на две трети от размера на най-големите букви, фигуриращи върху етикета;

— Символа за ЗНП на Европейския съюз.

Независимо от позоваванията на разпоредбите, приложими за всички сирена, използването на всеки термин или друго обозначение, придружаващи посоченото наименование, е забранено в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на:

— специални търговски или фабрични марки,

— означенията „Фуражите за отглежданите от нас животни се състоят само от паша и сено“, „произведено от 100 % мляко от порода Salers“, „произведено от 100 % мляко от порода Ferrandaise“, „узряло в естествена изба“, „специфичен срок на зреене над минималния срок от 28 дни, „узряло върху подставка от слама“, „узряло във ферма“, „узряло върху подставка от елова дървесина“ и „узряло върху подставка от смърчова дървесина“. При всички случаи размерите на тези означения не надвишават две трети от тези на наименованието „Saint-Nectaire“,

— означението „произведено в млекопреработвателен цех“, както и всяко друго обозначение, указващо произхода на сиренето от млекопреработвателен цех.

В етикета на сиренатa се уточнява дали техният произход е от стопанство или от млекопреработвателен цех.

Размерът на буквите, уточняващи дали произходът на сиренето е от стопанство или от млекопреработвателен цех, е равен най-малко на две трети от размера на наименованието „Saint-Nectaire“.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район на наименованието за произход „Saint-Nectaire“ обхваща територията на общините в департамента Cantal и департамента Puy-de-Dôme.

Добиването на млякото и производството на сиренатa трябва да се извършват в район, в който са запазени природните и човешките фактори, посочени в точка 5.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Географският район на „Saint-Nectaire“ е разположен в Централния масив в Централна Франция.

На надморска височина над 700 m добиването на мляко и производството на сирена се извършва при специални условия.

Преобладаващите западни ветрове носят значителна влага по западните склонове на вулканичната планина и по-малка по източните склонове. В резултат на изключително плодородната вулканична почва трева има навсякъде, като растителността е изобилна и разнообразна: мащерка, жълта тинтява, алпийски копър, бял равнец, алпийска детелина…. мащерка, жълта тинтява, алпийски копър, бял равнец, алпийска детелина…. Производството на фураж се основава предимно на използването на постоянни пасища, богати на цъфтящи растения, които представляват поне 90 % от тревната площ на стопанството.

Сиренето „Saint-Nectaire“ се произвежда в района на Monts Dore в продължение на векове. Наименованието му се появява в гастрономията през XVII век. То се споменава в много произведения (по-специално от 1786 и 1787 г.), като производството му се е развило през XIX век, а след това и през XX век в малките планински стопанства с ограничен брой добитък, където то се е превърнало в гордост за селските стопани, които са развили специфични производствени знания и умения. По традиция производителите рядко оставяли своите сирена да узреят и обикновено ги продавали в пресен вид на многобройните пазари в района. Майсторите по зреенето от Puy-de-Dôme и Cantal, които разполагали с подходящото оборудване и умения, изкупували продукцията им, за да я оставят да узрее в близост до потребителските центрове. Тази традиция се е запазила до наши дни, като понастоящем има организация, която събира пресните сирена направо от местата на тяхното производство.

Признаването на сиренето „Saint-Nectaire“ като наименование за произход става с решение на съда в Issoire от 1955 г.

При храненето на млекодайните крави, от които се добива млякото, предназначено за производството на сиренето „Saint-Nectaire“, се използват ресурсите, посочени в точка „Природни фактори“. В действителност основната дажба се състои само от трева и пашата е задължителна през част от годината. Използването на допълващи фуражи е ограничено.

Етапът на зреене също е важна част от производството на сиренето „Saint-Nectaire“. Майсторите по зреенето притежават важни знания и умения, свързани с грижите, които се полагат за сиренатa. Последните се мият няколко пъти, след което редовно се търкат и обръщат, за да се оформи кората им.

„Saint-Nectaire“ е сирене от краве мляко, с пресована вътрешност, неподложена на топлинна обработка. То се предлага под формата на леко сплеснат цилиндър с максимален диаметър 24 cm и максимална височина 5,5 cm, което представлява пита с малки размери в сравнение с други сирена, произвеждани в планински региони. Коричката на сиренето е еднаква от двете страни и е покрита равномерно с плесен. Тя е бяла, кафява или сива, като може да се появи цветен фон в диапазона от кремаво до оранжево с евентуално наличие на жълти и/или червени цветове. Вкусът е изразен, мек, леко солен, без прекомерна киселинност, с разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатен с подчертан лешников нюанс.

Географският район съответства на територията, в която винаги са се осъществявали различните етапи от производството на сиренето „Saint-Nectaire“. За добиването на млякото и производството на сиренето „Saint-Nectaire“ е необходимо съчетаването на различни фактори — както природни, свързани с надморската височина на пасищата и растителността, така и човешки.

Районът с вулканична почва благоприятства наличието на постоянни пасища с обилна и дъхава растителност. Честотата на валежите, носени от преобладаващите в този високопланински район западни ветрове, позволява пасищата да се напояват почти постоянно, което ги прави още по-тучни. В резултат на това разнообразие на растенията в цветовете им присъстват множество ароматни съставки (например терпени), които се усвояват от кравите при храненето с фуражи от тези ливади.

Тези фактори, заедно с производствените знания и умения, както и грижите, полагани за сиренето „Saint-Nectaire“ по време на зреенето, му придават разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатени с подчертан лешников нюанс.

Освен това полаганите от майсторите по зреенето грижи за сиренето „Saint-Nectaire“ определят развитието на цветната му коричка, която варира между бяло-сиво и кафяво-оранжево.

От своя страна формата на сиренето „Saint-Nectaire“ е свързана с неговата история. То било подходящо както за стопанствата с малобройни стада (няколко крави), така и за по-големите стопанства, които се стремели да оползотворят относително ниския добив на мляко през зимния период, докато по-обилният добив през лятото се използвал за производството на „Fourme de Cantal“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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