C/2026/1835

20.3.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1835)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Saint-Nectaire«

EU-referencenummer: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Saint-Nectaire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Saint-Nectaire« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, der:

a) indebærer en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) eller fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for medlemsstatens kompetente myndighed ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger ajourføres.

Den ansøgende sammenslutnings sammensætning erstattes af følgende:

»Sammensætning: Enhver fysisk eller juridisk person, der faktisk er involveret i de produktions-, forarbejdnings- eller tilberedningsaktiviteter, der er fastsat i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Saint-Nectaire««

Angivelsen af den ansøgende sammenslutnings retlige status udgår.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Produkttype

Beskrivelse

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Præcis afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Det præciseres, at listen over kommuner i det område, der er defineret i punkt 4.7. i enhedsdokumentet, udarbejdes på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025. Listen er blevet ajourført på dette grundlag uden at ændre afgrænsningen af det område, der er defineret i punkt 4.7. i enhedsdokumentet.

Sætningen »Kortmateriale, der gengiver det geografiske område, kan findes på hjemmesiden for Institut national de l'origine et de la qualité« indsættes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Der tilføjes en forpligtelse for producenterne til at indgive en erklæring til sammenslutningen om indførelse i malkekvægsbesætningen af dyr, der er født og/eller opdrættet uden for det område, der er defineret i punkt 4.7. i enhedsdokumentet, hvis den har behov herfor. Denne erklæring gør det muligt for sammenslutningen at overvåge disse dyr.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

Der er tilføjet en mulighed for, at en producent kan medtage dyr, der er født og/eller opdrættet uden for det område, der er defineret i punkt 4.7. i enhedsdokumentet, uanset deres race, i sin besætning i 3 år efter datoen for den første tilladelse eller datoen for genoptagelse af driften.

Generationsskifte og overtagelse af bedrifter er en stor udfordring for Saint-Nectaire-sektorens fremtid. Den indsatte bestemmelse har til formål at lette etableringen af nye producenter, der opretter en malkekvægsbesætning eller overtager en bedrift, hvis besætning ikke er tilstrækkeligt stor til at sikre bedriftens levedygtighed. Disse producenter har brug for et stort antal dyr, der er til rådighed på samme tid, for at sikre deres aktivitet, og antallet af dyr, der fødes og opdrættes i det område, der er defineret i punkt 4.7. i enhedsdokumentet, og som kan købes, er ikke tilstrækkeligt stort til at opfylde deres behov.

Bestemmelserne om malkekvægsbesætningens oprindelse udgår af enhedsdokumentet, da de ikke direkte vedrører de anvendte råvarer.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Henvisninger vedrørende kontrolstrukturen

Beskrivelse

Kontrolorganernes kontaktoplysninger ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Særlige mærkningskrav

Beskrivelse

I stedet for sætningen »Mærkningen med Den Europæiske Unions BOB-symbol er obligatorisk« anføres det, med det formål at oplyse forbrugerne om, at mærkningen af ostene i samme synsfelt skal indeholde navnet på BOB'en og Den Europæiske Unions BOB-symbol ud over de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i reglerne om mærkning af og præsentation af fødevarer.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet ajourført for at tage hensyn til ændringen af afsnittet »Beskrivelse af fremstillingsmetoden« og for at tilpasse vurderingsmetoderne efter behov i overensstemmelse med kontrolplanen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Saint-Nectaire«

EU-referencenummer: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Saint-Nectaire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Saint-Nectaire« fremstilles udelukkende af komælk, der er tilsat løbe, og er en halvfast, presset, uopvarmet, fermenteret og saltet ost. Osten indeholder mindst 45 gram fedt pr. 100 gram ost efter fuldstændig tørring. Tørstofindholdet må ikke være mindre end 50 gram pr. 100 gram modnet ost.

Osten har form som en let sammensunket cylinder med en diameter på 20-24 cm og en højde på 3,5-5,5 cm, hvis vægt ligger på mellem 1,450 kg og 1,950 kg. Modningstiden er mindst 28 dage efter anbringelse i kælder.

»Saint-Nectaire« kan ligeledes fremstilles i et mindre format med en diameter på 12-14 cm, en højde på 3,5-4,5 cm og en vægt på mellem 0,500 kg og 0,700 kg. I dette tilfælde forkortes modningstiden til mindst 21 dage efter anbringelse i kælder.

Ostemassen, som er blød og smidig og giver efter ved fingerpres, er elfenbensfarvet, og kan have små jævnt fordelte huller.

Ostens skorpe er ens på begge sider med et jævnt skimmellag. Alt efter modningsgraden er skimmellaget hvidt, brunt eller gråt, hvorunder man kan se den creme- til orangefarvede bund, eventuelt med gule og/eller røde mønstre. Oste, der er helt hvide, orangefarvede eller sorte, udelukkes.

Smagen er ren, mild, let salt, uden overdreven syrlighed, med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), og det hele fremhæves ofte af et fint anstrøg af hasselnød.

Ost med oprindelsesbetegnelsen »Saint-Nectaire« kan ligeledes udbydes i portionspakninger, hvor en del af den for betegnelsen karakteristiske skorpe skal bevares på stykkerne.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Malkekøernes samlede årlige foderration (grundfoder og tilskud) i tørstof omfatter mindst 70 % græs fra det område, der er defineret i punkt 4.7.

Ikke alt foderet kommer nødvendigvis fra det område, der er defineret i punkt 4.7., for på grund af højde- og klimaforhold er det ikke teknisk muligt at producere det i tilstrækkelig mængde.

Da størstedelen af malkekøernes foderration kommer fra det geografiske område, er virkningen af eksternt foder på produktets egenskaber, der hovedsageligt kan tilskrives det geografiske miljø, begrænset.

Malkekøernes grundfoder består udelukkende af græs.

Malkekøerne skal græsse i mindst 160 dage om året. I denne periode er fodring med grøntfoder forbudt.

Uden for græsningsperioden skal mindst 60 % af malkekøernes daglige grundfoder målt i tørstof udgøres af græs, som dyrene tildeles i form af tørfoder med et tørstofindhold på over 80 %.

Råstoffer og tilsætningsstoffer, som bruges i malkekvægsbesætningens tilskudsfoder, præciseres på en positivliste. Anvendelsen heraf begrænses til 1 800 kg pr. malkeko om året, opgjort som udgangsmateriale med undtagelse af valle, majskolber og majskerner, der opgøres som tørstof.

Kviernes grundfoder på årsbasis består af græs, hvoraf mindst 40 % kommer fra det område, der er defineret i punkt 4.7. og eventuelt halm.

Dyrenes foder må udelukkende indeholde planter, biprodukter og tilskudsfoder fra ikkegenetisk modificerede produkter. Der må ikke plantes genetisk modificerede afgrøder på en bedrifts areal, når denne producerer mælk, som skal forarbejdes til ost med oprindelsesbetegnelsen »Saint-Nectaire«. Dette forbud gælder alle plantearter, der kan anvendes som foder til bedriftens dyr, og alle sorter, som foderet kan blive kontamineret med.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og fremstillingen og modningen af osten skal foregå i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ud over de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, skal mærkningen af oste med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Nectaire« være forsynet med følgende i det samme synsfelt:

— oprindelsesbetegnelsens navn med bogstaver, der er mindst to tredjedele af de største bogstaver på etiketten

— Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Ud over de mærkningsregler, der gælder for ost i almindelighed, må der på mærkningen, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer ikke angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med oprindelsesbetegnelsen, med undtagelse af:

— særlige handels- eller varemærker

— angivelserne »Foderet på vores kvægbrug består udelukkende af græs og hø«, »fremstillet udelukkende af mælk fra Salers-racen«, »fremstillet udelukkende af mælk fra Ferrandaise-racen«, »modnet i naturlig kælder«, en særlig modningstid over minimumsmodningstiden på 28 dage, »modnet på halm«, »modnet på gården«, »modnet på fyrretræ« og »modnet på grantræ«. Under alle omstændigheder må skriftstørrelsen højst være to tredjedele af størrelsen på bogstaverne i betegnelsen »Saint-Nectaire«

— angivelsen »mejerifremstillet« (»fabriqué en laiterie«) eller enhver anden angivelse af, at osten kommer fra et mejeri.

Det skal fremgå af ostens mærkning, hvorvidt den er fremstillet på en gård eller på et mejeri.

Bogstaverne i angivelsen af, hvorvidt osten er fremstillet på en gård eller på et mejeri, skal have en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af størrelsen på bogstaverne i betegnelsen »Saint-Nectaire«.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Saint-Nectaire« omfatter kommunerne i departementerne Cantal og Puy-de-Dôme.

Mælkeproduktionen og ostefremstillingen skal foregå i et område, som opfylder kravene hvad angår de naturbestemte og menneskelige faktorer, der fremgår af punkt 5.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område for »Saint-Nectaire« ligger i Midtfrankrig i Centralmassivet, Massif Central.

I en højde på over 700 meter over havet er der gunstige forhold for mælkeproduktionen og ostefremstillingen.

De dominerende vestenvinde giver høj fugtighed på de vulkanske bjerges vestvendte skråninger og mindre på de østvendte skråninger. Takket være en særdeles frugtbar vulkansk jord vokser der græs overalt, og der er et rigt og varieret planteliv: smalbladet timian, gul ensian, bjørnefennikel, almindelig røllike, alpekløver osv. Foderproduktionen er først og fremmest baseret på udnyttelsen af de permanente græsgange, der er rige på blomstrende planter, og som udgør mindst 90 % af bedrifternes græsarealer.

»Saint-Nectaire« er blevet fremstillet i Monts Dore-regionen i flere århundreder. Navnet »Saint-Nectaire« dukkede op i gastronomien i det 17. århundrede. Fremstillingen, der omtales i talrige værker (især i 1786 og 1787), udviklede sig i det 19. og dernæst i det 20. århundrede på de små bjerglandbrug med små dyrehold, hvor den blev gårdmandskonernes særlige domæne, og hvor der på denne måde opstod en særlig viden om ostefremstilling. Traditionelt lagde producenterne kun meget sjældent deres oste til modning. De havde for vane at tage de umodnede oste med til de mange markeder i området. De specialiserede modningsvirksomheder i Puy-de-Dôme og Cantal, der rådede over egnet udstyr og viden på området, købte deres produktion for at modningslagre ostene i nærheden af de områder, hvor forbruget var stort. Denne tradition er blevet holdt i hævd helt frem til vore dage, dog indsamles de umodnede oste nu direkte på produktionsstedet.

Anerkendelsen af »Saint-Nectaire« som oprindelsesbetegnelse går tilbage til en afgørelse fra domstolen i Issoire i 1955.

Foderet til de malkekøer, der producerer mælk til fremstilling af »Saint-Nectaire«, består af de foderstoffer, der er nævnt under punktet »Naturlige faktorer«. Grundfoderet består således udelukkende af græs, og det er et krav, at køerne går på græs en del af året. Anvendelsen af fodertilskud er begrænset.

Modningsfasen er ligeledes en vigtig etape i fremstillingen af »Saint-Nectaire«. Modningsvirksomhederne har en fagkundskab, som er afgørende ved pasningen af ostene. Ostene vaskes flere gange, børstes og vendes regelmæssigt for at skorpen kan dannes.

»Saint-Nectaire« er en ost af komælk med ostemasse, der er presset, men ikke opvarmet. Den præsenteres som en let sammensunket cylinder med en diameter på højst 24 cm og en højde, der ikke overstiger 5,5 cm, hvilket er en lille ost i forhold til andre oste fra bjergområderne. Den har en skorpe med et jævnt hvidt, brunt eller gråt skimmellag, hvorigennem ses den creme- til orangefarvede bund eventuelt med gule og/eller røde mønstre. Smagen er ren, mild, let salt, uden overdreven syrlighed, med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), og det hele fremhæves ofte af et fint anstrøg af hasselnød.

Det geografiske område svarer til et område, hvor de forskellige faser i produktionen af »Saint-Nectaire« altid har fundet sted. Visse faktorer, såvel de naturlige med de højt beliggende græsarealer og plantelivet som de menneskelige, skal være til stede for at producere mælken og fremstille »Saint-Nectaire«.

Området med vulkansk jord er gunstigt for de permanente græsgange, hvor plantelivet er rigt og velduftende. Den hyppige regn, som den dominerende vestenvind i dette højt beliggende område fører med sig, sikrer en næsten kontinuerlig vanding af de frodige græsgange. I kraft af denne botaniske mangfoldighed findes der mange aromatiske forbindelser i blomsterne (f.eks. terpener), som køerne optager, når de spiser foder fra disse græsgange.

Disse faktorer giver sammen med producenternes særlige viden om ostefremstilling og behandlingen af »Saint-Nectaire« under modningen en ost med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), og det hele fremhæves ofte af et fint anstrøg af hasselnød.

Modningsvirksomhedernes behandling af »Saint-Nectaire« er i øvrigt afgørende for dannelsen af ostens skimmeldækkede skorpe, hvis farve varierer mellem gråhvid og orangebrun.

Størrelsen af »Saint-Nectaire« er knyttet til dens historie. Størrelsen passede nemlig både til gårde med små besætninger (et par køer) og til de større bedrifter, som søgte at øge værdien af deres relativt beskedne mælkeproduktion om vinteren, mens deres langt større sommerproduktion blev brugt til at fremstille »Fourme de Cantal«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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