C/2026/1835

20.3.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1835)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Saint-Nectaire“

EU-Nr.: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Saint-Nectaire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Saint-Nectaire“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

(a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

(b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

(c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Beschreibung

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Die Angaben zu der Zusammensetzung der antragstellenden Vereinigung werden durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

„Zusammensetzung: Jedwede natürliche oder juristische Person, die tatsächlich an den in der Produktspezifikation der g.U. ‚Saint-Nectaire' vorgesehenen Erzeugungs-, Verarbeitungs- oder Zubereitungstätigkeiten beteiligt ist."

Die Angabe der Rechtsform der antragstellenden Vereinigung wird gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Rubrik über die Erzeugnisart, die früher über die Klasse festgelegt wurde, wird gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Es wird angeführt, dass die Liste der Gemeinden, die zu dem unter Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments definierten Gebiet gehören, auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 erstellt ist. Die Liste wird im Einklang mit dieser Grundlage aktualisiert, ohne dass die Ausdehnung des unter Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments definierten Gebiets geändert wird.

Der Satz „Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet können auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) eingesehen werden" wird hinzugefügt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Es wird eine Verpflichtung für die Erzeuger eingeführt, wonach diese für Tiere, die außerhalb des unter Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments definierten Gebiets geboren und/oder aufgezogen wurden, bei der Vereinigung eine Meldung über die Aufnahme in den Milchkuhbestand abzugeben haben, sofern sie aus deren Milch das Erzeugnis mit dem Namen „Saint-Nectaire" herstellen möchten. Diese Meldung ermöglicht es der Vereinigung, eine Überwachung solcher Tiere sicherzustellen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Es wird den Erzeugern von nun an die Möglichkeit geboten, während eines Zeitraums von drei Jahren nach ihrer Erstzulassung oder einer Wiederaufnahme des Betriebs Tiere, die außerhalb des unter Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments definierten Gebiets geboren und/oder aufgezogen wurden, unabhängig von ihrer Rasse in den Milchkuhbestand aufzunehmen.

Der Generationswechsel und die damit verbundenen Betriebsübernahmen sind für die Zukunft der Erzeugungskette von „Saint-Nectaire“ von großer Bedeutung. Mit der neuen Bestimmung soll die Ansiedlung von neuen Erzeugern gefördert werden, indem es diesen erleichtert wird, ihren Milchkuhbestand aufzubauen oder einen Betrieb zu übernehmen, dessen Tierbestand nicht groß genug ist, um die Existenzfähigkeit des Betriebs sicherzustellen. Solche Erzeuger benötigen nämlich eine große Anzahl gleichzeitig verfügbarer Tiere, um ihre Tätigkeit auf eine sichere Grundlage zu stellen, und die in dem unter Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments definierten Gebiet geborenen und aufgezogenen Tiere, die zum Kauf verfügbar sind, reichen nicht aus, um diesen Bedarf zu decken.

Die Bestimmungen über die Herkunft des Milchkuhbestands werden aus dem Einzigen Dokument gestrichen, da sie in keinem unmittelbaren Zusammenhang mit den eingesetzten Rohstoffen stehen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstellen

Beschreibung

Die Kontaktdaten der Kontrollstellen werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

Anstelle des Satzes „Das Etikett muss das g.U.-Bildzeichen der Europäischen Union tragen“ wird zur Information der Verbraucher darauf hingewiesen, dass die Kennzeichnung des Käses neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben in demselben Sichtfeld den Namen der g.U. und das Unionszeichen „AOP“ (g.U.) enthalten muss.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Nationale Anforderungen

Beschreibung

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten wird aktualisiert, um einerseits der Änderung in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ Rechnung zu tragen und andererseits, falls erforderlich, die Bewertungsmethoden im Einklang mit dem Kontrollplan anzupassen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Saint-Nectaire“

EU-Nr.: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Name(n)**

„Saint-Nectaire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Der Käse „Saint-Nectaire“ wird ausschließlich aus Kuhmilch gewonnen, der Lab zugesetzt wird. Er ist ein halbfester Käse aus gepresstem, nicht gebranntem, fermentiertem und gesalzenem Bruch. Nach vollständiger Trocknung enthält er mindestens 45 g Fett je 100 g Käse. Der Anteil der Trockenmasse darf nicht weniger als 50 g je 100 g gereifter Käse betragen.

Er hat die Form eines leicht konvexen Zylinders mit einem Durchmesser von 20 bis 24 cm, einer Höhe von 3,5 bis 5,5 cm und einem Gewicht von 1 450 bis 1 950 kg. Die Reifungsdauer nach dem Einlagern in den Reifekeller beträgt mindestens 28 Tage.

Der Käse „Saint-Nectaire“ kann auch als kleiner Laib mit 12 bis 14 cm Durchmesser, 3,5 bis 4,5 cm Höhe und einem Gewicht von 0,5 bis 0,7 kg hergestellt werden. In diesem Fall verkürzt sich die Reifung auf 21 Tage nach dem Einlagern in den Reifekeller.

Der weiche und geschmeidige Teig gibt auf Fingerdruck nach. Er ist elfenbeinfarben und weist gegebenenfalls einige gleichmäßig verteilte Öffnungen von geringer Größe auf.

Die Rinde ist auf beiden Seiten ähnlich mit Schimmelbelag. Der Schimmel ist je nach Reifungsgrad weiß, braun oder grau auf bisweilen creme- bis orangefarben durchscheinendem Untergrund und kann gelbe und/oder rötliche Blüten aufweisen. Einheitlich weiße, orangefarbene oder schwarze Käse sind ausgeschlossen.

Der Geschmack ist herzhaft, mild, leicht salzig, nicht zu säuerlich, mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (Keller, Reifungsstroh, Erde oder Unterholz) und häufig einer feinen Haselnussnote.

Der Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ kann auch portionsweise angeboten werden, muss jedoch unbedingt einen Teil der für ihn typischen Rinde aufweisen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die jährliche Gesamtration (Grundration und Zufütterung) der Milchkühe in Trockenmasse umfasst mindestens 70 % Gras aus dem unter Punkt 4.7 definierten Gebiet.

Nicht alle Futtermittel stammen notwendigerweise aus dem unter Punkt 4.7 definierten Gebiet, da aufgrund der Höhenlage und des Klimas eine Erzeugung in ausreichender Menge nicht möglich ist.

Da die Futterration der Milchkühe überwiegend aus dem geografischen Gebiet stammt, sind die Auswirkungen der nicht aus dem Gebiet stammenden Futtermittel auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, die hauptsächlich auf das geografische Gebiet zurückzuführen sind, begrenzt.

Die Grundration der Milchkühe besteht ausschließlich aus Gras.

Die Milchkühe müssen mindestens 160 Tage pro Jahr auf der Weide stehen. Während der Weidetage ist jede Zufütterung mit Grünfutter verboten.

Außerhalb der Weideperiode machen Grasgaben in Form von Trockenfutter mit einem Trockenmassegehalt von mehr als 80 % täglich mindestens 60 % der Grundration der Milchkühe (Trockenmasse) aus.

Die für die Zufütterung des Milchkuhbestands verwendeten Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe werden in einer Positivliste aufgeführt. Ihre Verwendung ist auf 1 800 kg pro Milchkuh und pro Jahr begrenzt. Sie sind als Bruttomasse zu erfassen, mit Ausnahme von Molke, Kolbenmais und Körnermais, die als Trockenmasse erfasst werden.

Die jährliche Grundration der Färsen besteht aus Gras, das zu mindestens 40 % aus dem unter Punkt 4.7 definierten Gebiet stammt, und gegebenenfalls aus Stroh.

An die Tiere dürfen nur Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus genetisch nicht veränderten Produkten verfüttert werden. Der Anbau von transgenen Sorten ist auf allen Flächen eines Betriebs, der Milch zur Verarbeitung zu dem Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ erzeugt, verboten. Dieses Verbot erstreckt sich auf alle Pflanzenarten, die an die Tiere des Betriebs verfüttert werden könnten, und alle Sorten, mit denen das Futter verunreinigt sein könnte.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Käseherstellung und die Reifung erfolgen im geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ im selben Sichtfeld die folgenden Angaben auf:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schriftzeichen der Kennzeichnung,

— das Unionszeichen „AOP“ (g.U.).

Abgesehen von den für alle Käsesorten geltenden gesetzlich vorgeschriebenen Angaben dürfen auf Etiketten, Werbematerial, Rechnungen und Geschäftspapieren neben der geschützten Ursprungsbezeichnung keine weiteren Zusätze stehen. Ausgenommen sind folgende Angaben:

— Warenzeichen oder spezielle Käsemarken;

— der Hinweis „das Futter unseres (unserer) Viehzuchtbetriebs (Viehzuchtbetriebe) besteht ausschließlich aus Weidefutter und Heu“, „zu 100 % aus Milch der Rasse Salers“, „zu 100 % aus Milch der Rasse Ferrandaise“, „im Naturkeller gereift“, eine besondere Reifungsdauer über die Mindestreifungsdauer von 28 Tagen hinaus, „auf Stroh gereift“, „auf dem Hof gereift“, „auf Tannenholz gereift“ und „auf Fichtenholz gereift“, wobei die Schriftgröße nicht mehr als zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ betragen darf;

— der Hinweis „in der Käserei hergestellt“ oder ein anderer Hinweis auf die Herkunft des Käses.

Auf dem Etikett des Käses wird angegeben, ob er handwerklich (fermier) oder in der Käserei (laitier) hergestellt wurde.

Die Schriftgröße der Angaben zur Herstellungsweise muss mindestens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ betragen.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Saint-Nectaire“ erstreckt sich auf das Gebiet der Gemeinden des Departements Cantal und des Departements Puy-de-Dôme.

Die Milcherzeugung und die Käseherstellung müssen in einem Gebiet erfolgen, das den unter Punkt 5 aufgeführten natürlichen und menschlichen Faktoren entspricht.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet des „Saint-Nectaire“ liegt in Zentralfrankreich im Massif Central.

Die oberhalb von 700 m herrschenden besonderen Bedingungen beeinflussen die Milcherzeugung und Käseherstellung positiv.

Die vorherrschenden Westwinde sorgen für große Niederschlagsmengen an den Westhängen des Vulkangebirges, während die Osthänge niederschlagsärmer sind. Aufgrund des sehr fruchtbaren vulkanischen Bodens wächst überall Gras, gemeinsam mit einer üppigen und vielfältigen Flora, die beispielsweise Sand-Thymian, Gelben Enzian, Bärwurz, Schafgarbe, Westalpen-Klee usw. umfasst. Die Futtermittelerzeugung beruht im Wesentlichen auf der Nutzung der Dauerweiden, die reich an Blütenpflanzen sind und mindestens 90 % der Grünlandfläche der Betriebe ausmachen.

Der „Saint-Nectaire“ wird seit mehreren Jahrhunderten in der Gegend des Bergmassivs Monts Dore hergestellt. Im 17. Jahrhundert erscheint sein Name in der Gastronomie. Er wird in zahlreichen Veröffentlichungen (insbesondere 1786 und 1787) erwähnt; seine Erzeugung hat sich im 19. Jahrhundert weiterentwickelt und dann im 20. Jahrhundert auf den kleinen Berghöfen mit kleinem Viehbestand Fuß gefasst, wo er zur Domäne der Bäuerinnen wurde und wo das Know-how des Käsemachens überliefert wurde. Nur selten übernahmen die Erzeuger die Reifung ihrer Käse selbst; gewöhnlich verkauften sie ihn ungereift auf den Märkten der Region. Die professionellen Affineure der Departements Puy-de-Dôme und Cantal, die über geeignete Anlagen und einschlägiges Know-how verfügten, kauften ihnen ihre Produktion ab, um sie in der Nähe der Konsumzentren zur Reife zu bringen. Diese Tradition hat sich bis heute gehalten, wobei die ungereiften Käse allerdings heute organisiert bei den Erzeugern abgeholt werden.

Die Anerkennung von „Saint-Nectaire“ als Ursprungsbezeichnung geht auf ein Urteil des Gerichts von Issoire aus dem Jahr 1955 zurück.

Die Milchkühe, die die Milch zur Herstellung des Käses „Saint-Nectaire“ geben, werden mit den in der Rubrik „Natürliche Faktoren“ genannten Futtermitteln gefüttert. Dabei besteht die Basisration ausschließlich aus Gras, und die Tiere müssen unbedingt einen Teil des Jahres auf der Weide stehen. Die Zufütterung ist beschränkt.

Ein weiterer wichtiger Schritt bei der Herstellung des Käses „Saint-Nectaire“ ist die Reifungsphase. So besitzen die Affineure ein Know-how, das bei der Pflege der Käse wesentlich ist. Die Käse werden mehrmals gewaschen und anschließend abgerieben und regelmäßig gewendet, damit sich ihre Rinde entwickelt.

Der Käse „Saint-Nectaire“ ist ein Kuhmilchkäse aus gepresstem, nicht gebranntem Bruch. Er hat die Form eines leicht konvexen Zylinders mit höchstens 24 cm Durchmesser und höchstens 5,5 cm Höhe und ist damit im Vergleich zu anderen Bergkäsen relativ klein. Er hat eine Rinde mit weißem, braunem oder grauem Schimmel auf bisweilen creme- bis orangefarben durchscheinendem Untergrund und kann gelbe und/oder rötliche Blüten aufweisen. Der Geschmack ist herzhaft, mild, leicht salzig, nicht zu säuerlich, mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (Keller, Reifungsstroh, Erde oder Unterholz) und häufig einer feinen Haselnussnote.

Das geografische Gebiet entspricht einem Gebiet, in dem seit jeher die einzelnen Herstellungsphasen des Käses „Saint-Nectaire“ erfolgen. Bestimmte natürliche Faktoren wie die Höhe der Weiden und die Flora sowie menschliche Faktoren müssen gegeben sein, um die Milch zu erzeugen und den Käse „Saint-Nectaire“ herzustellen.

Der vulkanische Boden des Gebiets eignet sich für Dauerweiden mit üppiger, duftender Flora. Die häufigen Niederschläge infolge der in dieser Höhe vorherrschenden Westwinde halten die Weiden dauerhaft feucht und erhöhen dadurch deren Artenvielfalt. Aufgrund dieser botanischen Vielfalt enthalten die Blüten zahlreiche aromatische Verbindungen (beispielsweise Terpene), die von den Kühen beim Grasen auf diesen Weiden aufgenommen werden.

Diese Faktoren in Kombination mit dem Wissen um die Herstellung und die Pflege des Käses „Saint-Nectaire“ während der Reifung verleihen ihm einen Geschmack mit verschiedensten Milcharomen (Frischmilch, Sahne, Butter) und Aromen der Reifungsatmosphäre (Erde, Keller, Reifungsstroh oder Unterholz), der oft eine feine Haselnussnote besitzt.

Die Pflegemaßnahmen, die die Affineure dem Käse „Saint-Nectaire“ zuteilwerden lassen, sorgen im Übrigen dafür, dass er seine von Weißgrau bis hin zu Orangebraun schimmernde gefleckte Rinde erhält.

Die Größe des Käses „Saint-Nectaire“ ist dagegen geschichtlich bedingt, denn sie eignete sich sowohl für Höfe mit kleinen Herden (einige wenige Kühe) als auch für größere Betriebe, die bestrebt waren, die im Winter relativ geringe Milcherzeugung zu verwerten, während die im Sommer größeren Milchmengen zu „Fourme de Cantal“ verkäst wurden.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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