C/2026/1835

20.3.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/1835)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Saint-Nectaire“

ELi viitenumber: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Toote nimetus**

„Saint-Nectaire“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustoodang

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajanduse, toidu ja toidualase sõltumatuse ministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest nn liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et tegemist on standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Jaotis

Liikmesriigi pädev asutus

Kirjeldus

Liikmesriigi pädeva asutuse kontaktandmeid on ajakohastatud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Taotlejate rühm

Kirjeldus

Taotlejate rühma kontaktandmeid on ajakohastatud.

Taotlejate rühma koosseis on asendatud järgmisega:

„Koosseis: iga füüsiline või juriidiline isik, kes osaleb kaitstud päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ tootespetsifikaadis ette nähtud tootmis-, töötlemis- ja valmistamistegevuses.“

Märge taotlejate rühma õigusliku seisundi kohta jäetakse välja.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Toote liik

Kirjeldus

Välja on jäetud toote liiki käsitlev osa, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Geograafilise piirkonna määratlus

Kirjeldus

Täpsustatud on, et koonddokumendi punktis 4.7 määratletud piirkonna territooriumil asuvate kommuunide loetelu koostatakse 2025. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel. Loetelu on selle põhjal ajakohastatud, muutmata koonddokumendi punktis 4.7 määratletud piirkonna piire.

Lisatud on lause „Geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega on võimalik tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidil“.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Tegurid, mis tõestavad, et toode pärineb asjaomasest piirkonnast

Kirjeldus

Lisatud on tootjate kohustus esitada rühmale deklaratsioon väljaspool koonddokumendi punktis 4.7 määratletud piirkonda sündinud ja/või kasvatatud loomade toomise kohta piimakarja, kui tootjal on see lubatud. See deklaratsioon võimaldab rühmal neid loomi jälgida.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Tootmismeetodi kirjeldus

Kirjeldus

Lisatud on tootja võimalus tuua oma karja loomi, kes on sündinud ja/või kasvatatud väljaspool koonddokumendi punktis 4.7 määratletud piirkonda, olenemata nende tõust, kolme aasta jooksul alates tootja esimese heakskiitmise kuupäevast või põllumajandusettevõtte ülevõtmisest.

Põlvkondade vahetumine ja põllumajandusettevõtete ülevõtmine on Saint-Nectaire'i sektori tuleviku jaoks peamine väljakutse. Lisatud sätte eesmärk on hõlbustada selliste uute tootjate tegevuse alustamist, kes seavad sisse piimakarja või võtavad üle põllumajandusettevõtte, mille karja suurus ei ole piisav, et tagada põllumajandusettevõtte elujõulisus. Need tootjad vajavad oma tegevuse tagamiseks korraga suurt hulka loomi ning koonddokumendi punktis 4.7 määratletud piirkonnas sündinud ja kasvatatud loomade arv ei ole nende vajaduste rahuldamiseks piisav.

Koonddokumendist on välja jäetud piimakarja päritolu käsitlevad sätted, kuna need ei puuduta otseselt kasutatavat toorainet.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Viited kontrolliasutustele

Kirjeldus

Kontrollistruktuuride kontaktandmeid on ajakohastatud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Märgistusega seotud erisätted

Kirjeldus

Lause „Märgistusel on kohustuslik kasutada Euroopa Liidu KPNi logo" asemel on tarbijate teavitamiseks märgitud, et lisaks kohustuslikele märgetele, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides, on juustude etiketil samal nägemisväljal kaitstud päritolunimetusega toote nimetus ja Euroopa Liidu KPNi logo.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Jaotis

Riiklikud nõuded

Kirjeldus

Peamiste kontrollitavate nõuete tabelit on ajakohastatud, et võtta arvesse punktis „Tootmismeetodi kirjeldus" tehtud muudatust ja kohandada vajaduse korral hindamismeetodeid kooskõlas kontrollikavaga.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Saint-Nectaire"

ELi viitenumber: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Saint-Nectaire"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Saint-Nectaire“ on eranditult laabiga kalgendatud lehmapiimast valmistatud poolkõva, pressitud, kuumutamata, laagerdatud ja soolalisandiga juust. Pärast täielikku kuivatamist on 100 grammi juustu rasvasisaldus vähemalt 45 grammi. Kuivainesisaldus ei tohi olla alla 50 grammi 100 grammi valminud juustu kohta.

Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga 20–24 cm, kõrgusega 3,5–5,5 cm ja massiga 1,450–1,950 kg. Juustu vähim laagerdumisaeg on 28 päeva arvestades keldrisse viimisest.

Juustu „Saint-Nectaire“ võib valmistada ka väiksemate mõõtmetega: läbimõõduga 12–14 cm, kõrgusega 3,5–4,5 cm ja kaaluga 0,500–0,700 kg. Sel juhul on juustu vähim laagerdumisaeg 21 päeva arvestatuna keldrisse viimisest.

Kreemja ja pehme konsistentsiga juustumass, mis vetrub sõrmega vajutamisel, on elevandiluu värvusega ja selles võivad olla väikesed ühtlaselt jaotunud tühimikud.

Juustul on mõlemal juustupoolel samasugune koorik, millel on pindmine hallitus. Olenevalt laagerdumisastmest võib hallitus olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemikas kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituslaike. Ühtlaselt valgeid, ühtlaselt oranže või ühtlaselt musti juuste ei tohi esineda.

Maitse on puhas, õrn, kergelt soolane, ülemäärase happelisuseta, erinevate piimale omaste maitsenüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumiskohta iseloomustava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire“ võib turustada ka pakendatud portsjonitena, millel peab kindlasti olema küljes nimetusele iseloomulik koorik.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Piimalehmade aastane söödakogus (peamine söödaratsioon ja täiendsööt) peab kuivaines väljendatuna hõlmama vähemalt 70 % ulatuses punktis 4.7 määratletud geograafilisest piirkonnast pärit rohtu.

Kogu sööt ei pea pärinema punktis 4.7 määratletud geograafilisest piirkonnast, sest piirkonna kõrgus merepinnast ja ilmastikuolud ei võimalda nende tootmist piisavas koguses.

Kuna suurem osa piimalehmade söödast pärineb geograafilisest piirkonnast, on välissööda mõju toote peamiselt geograafilisest keskkonnast tulenevatele omadustele piiratud.

Piimalehmade peamine söödaratsioon koosneb eranditult rohust.

Piimalehmi peab karjatama karjamaal vähemalt 160 päeva aastas. Karjatamise ajal on mis tahes täiendava rohusööda andmine keelatud.

Väljaspool karjamaal karjatamise ajavahemikku antakse rohtu kuivsöödana, mille kuivainesisaldus on üle 80 % ja mis moodustab iga päev vähemalt 60 % piimalehmade peamisest söödaratsioonist kuivaines väljendatuna.

Piimakarja täiendsöödana kasutatavad toorained ja söödalisandid on täpsustatud lubatud ainete nimekirjas. Nende ainete kasutus on piiratud 1 800 kilogrammiga piimalehma kohta aastas, mida arvestatakse kogumassina, välja arvatud vadaku, maisitõlvikute ja teramaisi puhul, mida arvestatakse kuivaines väljendatuna.

Mullikate söödaratsioon koosneb rohust, millest vähemalt 40 % on pärit punktis 4.7 määratletud piirkonnast, ja vajaduse korral õlgedest.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed, ühendtooted ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest. Transgeensete kultuuride kasvatamine on keelatud kõikidel põllumajandusliku majapidamise aladel, kus toodetakse piima, millest valmistatakse päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire“. See keeld kehtib kõikide taimeliikide puhul, mida on võimalik kasutada majapidamises olevate loomade söödana, või mis võivad söödaks antavaid taimi mõjutada.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdumine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega hõlmatud põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lisaks kohustuslikele märgetele, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides, esitatakse päritolunimetusega „Saint-Nectaire“ juustu etiketil ühel ja samal nägemisväljal järgmised andmed:

— kaitstud päritolunimetus, mis on esitatud märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku moodustavate tähtedega;

— Euroopa Liidu KPNi logo.

Sõltumata kõikidele juustudele kantavatest õigusnormidega ette nähtud tähistustest on märgisel, reklaamides, arvetel või kaubadokumentidel koos kõnealuse nimetusega keelatud kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud:

— juustutööstuse või juustukoja tähised,

— märked „Meie põllumajanduslikes majapidamistes antav sööt koosneb üksnes haljassöödast ja heinast“, „valmistatud täielikult Salersi tõugu lehma piimast“, „valmistatud täielikult Ferrandaise'i tõugu lehma piimast“, „laagerdunud looduslikus keldris“, eriline laagerdumisaeg, mis on pikem kui nõutav 28 päeva, „laagerdunud õlgedel“, „laagerdunud põllumajanduslikus majapidamises“, „laagerdunud kuuselaudadel“, „laagerdunud okaspuupuidust laudadel“. Osutatud märgete suurus ei tohi mingil juhul olla suurem kui 2/3 nimetuse „Saint-Nectaire“ tähtede suurusest,

— tähistusest „valmistatud piimatalus“ või mis tahes muust juustu päritolule viitavast tähistusest.

Juustude märgistusel on täpselt märgitud, kas juust on valmistatud põllumajanduslikus majapidamises või piimatalus.

Viimati osutatud tähistuse puhul on tekstis kasutatavate kirjatähtede suurus 2/3 nimetuses „Saint-Nectaire“ kasutatud tähtedest.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ geograafiline piirkond asub Cantali ja Puy-de-Dôme'i departemangu kommuunide territooriumil.

Piima tootmine ja juustu valmistamine peab toimuma piirkonnas, kus on esindatud ka punktile 5 vastavad looduslikud ja inimtegurid.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ geograafiline piirkond asub Prantsusmaa keskosas Keskmassiivis.

Üle 700 m kõrgusel merepinnast on piima tootmiseks ja juustu valmistamiseks erilised tingimused.

Valdavalt läänest puhuvad tuuled toovad oluliselt niiskust vulkaanilise mäemassiivi läänenõlvadele ning vähem idapoolsetele nõlvadele. Vulkaaniline aluspõhi on väga viljakas ja rohi kasvab kõikjal, taimestik on väga lopsakas ja rikkalik: nõmm-liivatee, kollane emajuur, kolmelisulgjas karujuur, harilik raudrohi, alpiinne ristik jne. Söödatoodang põhineb peamiselt püsirohumaade taimestikul, milles on rohkelt õistaimi, mis moodustavad vähemalt 90 % majapidamiste rohumaa üldpinnast.

Juustu „Saint-Nectaire“ on Monts Dore'i piirkonnas valmistatud juba mitme sajandi vältel. Juustu nimi ilmub gastronoomiavaldkonda alates 17. sajandist. Seda on tsiteeritud mitmes teoses (näiteks aastatel 1786 ja 1787), juustu tootmine arenes 19. sajandi väikeste mägitalude väikese piimakarja toodangust 20. sajandil talude oluliseks põllumajandustegevuseks ning kujunes välja tootmisalane oskusteave. Traditsiooniliselt lasid talupidajad oma juustu harva laagerduda ning üldjuhul tõid nad selle piirkonna rohketele turgudele valgena. Puy-de-Dôme'i ja Cantali juustumeistrid, kes olid spetsialiseerunud juustude laagerdamisele ning kellel oli vajalik sisseseade ja oskusteave, ostsid talupidajatelt nende toodangu, et seda tarbimiskeskustes laagerduda lasta. See traditsioon on säilinud siiani, ka praegu korraldatakse valgete juustude kokkukorjamist otse nende tootmispaigalt.

Juustu „Saint-Nectaire“ tunnustamine kaitstud päritolunimetusena tuleneb Issoire'i kohtu 1955. aastal tehtud otsusest.

Piimalehmade sööt tagab juustu „Saint-Nectaire“ tootmiseks vajaliku piimatoodangu ja selles on esindatud kõik ressursid, millest on juttu punktis „Looduslikud tegurid“. Peamine söödaratsioon koosneb tõepoolest eranditult rohust ja osa aastast peab kari veetma karjamaal. Vajadus täiendsööda järele on piiratud.

Laagerdumine on juustu „Saint-Nectaire“ valmistamisel samuti oluline etapp. Juustumeistritel on juustude valmimise jaoks välja kujunenud oluline oskusteave. Juuste pestakse mitu korda, seejärel hõõrutakse ja pööratakse mitu korda ümber, et juustu koorik saaks välja kujuneda.

„Saint-Nectaire“ on lehmapiimast valmistatud pressitud, kuumutamata juust. Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga kuni 24 cm, kõrgusega kuni 5,5 cm, mis on tagasihoidlik suurus võrreldes muude mägipiirkonna juustudega. Juustukoorikul olev hallitus võib olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemikas kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituslaike. Maitse on puhas, õrn, kergelt soolane, ülemäärase happelisuseta, erinevate piimale omaste maitsenüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumist kajastava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.

Geograafiline piirkond vastab territooriumile, kus juustu „Saint-Nectaire“ tootmise eri etapid on alati aset leidnud. Selleks et toota nõuetekohast piima ja valmistada juustu „Saint-Nectaire“, peavad esinema koos mitmed tegurid, nimelt karjamaade looduslik kõrgus merepinnast, taimestik ja inimtegur.

Piirkonna vulkaaniline aluspõhi on soodne püsikarjamaade kujunemiseks, seal on lokkav ja lõhnav taimestik. Läänetuultega kaasnevad sagedased sademed on selles kõrges piirkonnas valdavad ning tagavad karjamaade pideva niisutamise, mille tõttu ongi nende taimestik nii rikkalik. Mitmekesise taimestiku seas on esindatud ka mitmed lõhnataimed (nt terpeene sisaldavad taimed), mis sobivad hästi ka lehmadele, kui nad kõnealuste rohumaade rohtu söövad.

Need tegurid, millele lisandub tootmisega seotud oskusteave ning hool juustu „Saint-Nectaire“ laagerdamisel, tagavad, et juustu maitse on erinevate piimale omaste maitsenüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumist kajastava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on kõigel juures kerge pähklihõng.

Juustu „Saint-Nectaire“ valmistavate juustumeistrite hoolikas tegevus aitab määrata õigesti kindlaks juustukoorikul oleva hallituse õige arenguastme, mis varieerub helehallist kuni oranžikaspruunini.

Juustu „Saint-Nectaire“ kuju ja suurus on samuti seotud juustu valmistamise ajalooga. Taludel oli otstarbekas pidada väikesi piimakarju (mõned lehmad) ning enamik tootjaid püüdis suurendada oma talvise ning võrdlemisi vähese piimatoodangu väärtust, samas kui suvine ja rikkalikum piimatoodang kasutati ära juustu „Fourme de Cantal“ valmistamiseks.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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