C/2026/1835

20.3.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/1835)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Saint-Nectaire”

EU-viitenumero: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Saint-Nectaire”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Saint-Nectaire” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun alkuperänimityksen nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Kuvaus

Jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot on saatettu ajan tasalle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Hakijaryhmä

Kuvaus

Hakijaryhmän yhteystiedot on päivitetty.

Hakijaryhmän kokoonpano on korvattu seuraavasti:

”Kokoonpano: luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka tosiasiallisesti osallistuu suojatun alkuperänimityksen Saint-Nectaire tuote-eritelmän mukaiseen tuotantoon, käsittelyyn tai valmisteluun.”

Hakijaryhmän oikeudellista asemaa koskevat tiedot on poistettu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotelaji

Kuvaus

Kohta, joka koskee tuotelajia ja joka määriteltiin aiemmin luokan mukaan, on poistettu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maantieteellisen alueen rajaus

Kuvaus

On täsmennetty, että yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohdassa määritellyllä alueella sijaitsevien kuntien luettelo perustuu vuoden 2025 viralliseen geokoodiin. Luetteloa on päivitetty vastaavasti, mutta yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohdassa määritellyn alueen rajoja ei ole muutettu.

Kohtaan on lisätty virke ”Maantieteellistä aluetta koskevaan kartta-aineistoon voi tutustua kansallisen alkuperä- ja laatuinstituutin (Institut national de l’origine et de la qualité) internetsivustolla.”.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

On lisätty velvoite, jonka mukaan tuottajien on ilmoitettava ryhmälle, kun lypsykarjaan tulee yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohdassa määritellyn alueen ulkopuolella syntyneitä ja/tai kasvatettuja eläimiä, mikäli ne ovat hyväksyttäviä. Tämän ilmoituksen perusteella ryhmä voi valvoa näitä eläimiä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotantomenetelmän kuvaus

Kuvaus

Tuottajille on lisätty mahdollisuus lisätä karjaan yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohdassa määritellyn alueen ulkopuolella syntyneitä ja/tai kasvatettuja eläimiä rodusta riippumatta kolmen vuoden kuluessa siitä päivästä, jona tuottaja on ensimmäisen kerran ryhtynyt viljelijäksi tai ottanut tilan haltuunsa.

Sukupolvenvaihdos ja tilojen haltuunotto ovat suuri haaste SAN-tuotteen Saint-Nectaire tuotannon tulevaisuudelle. Tämän uuden määräyksen tarkoituksena on helpottaa uusien tuottajien mahdollisuuksia perustaa lypsykarja tai ottaa haltuunsa tila, jonka nykyinen karja ei ole riittävän suuri toiminnan kannattavuuden varmistamiseksi. Kyseisillä tuottajilla on oltava aina käytössään suuri määrä eläimiä, jotta he voivat turvata toimintansa. Yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohdassa määritellyllä alueella syntyneiden ja kasvatettujen, ostettavissa olevien eläinten määrä ei riitä täyttämään näitä tarpeita.

Lypsykarjan alkuperää koskevat säännökset on poistettu yhtenäisestä asiakirjasta, koska ne eivät ole suoraan yhteydessä käytettäviin raaka-aineisiin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelimiä koskevat tiedot

Kuvaus

Valvontaelinten yhteystiedot on saatettu ajan tasalle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevat erityiset tiedot

Kuvaus

Lause ”Päällysmerkinnöissä on oltava Euroopan unionin SAN-tunnus” on poistettu. Se on korvattu kuluttajien informoimiseksi maininnalla, jonka mukaan juustojen merkinnöissä on oltava samassa visuaalisessa kentässä SAN-nimitys ja Euroopan unionin SAN-tunnus sekä elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevissa säännöissä vaadittavat pakolliset tiedot.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Taulukko, johon on koottu tärkeimmät tarkastettavat seikat, on saatettu ajan tasalle niin, että siinä otetaan huomioon kohtaan ”Tuotantomenetelmän kuvaus” tehty muutos ja mukautetaan arviointimenetelmät valvontasuunnitelman mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Saint-Nectaire”

EU-viitenumero: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Nimi/nimet**

”Saint-Nectaire”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Saint-Nectaire on yksinomaan juoksetetusta lehmänmaidosta valmistettu, massaltaan lämpökäsittelemätön, puolikiinteä, puristettu, hapatettu ja suolattu juusto. Se sisältää täydellisen kuivaamisen jälkeen vähintään 45 grammaa rasvaa 100 grammassa juustoa. Kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 50 grammaa 100 grammassa kypsytettyä juustoa.

Saint-Nectaire on lieriömäinen, kyljestään hieman kupertuva juusto, jonka halkaisija on 20–24 cm, paksuus 3,5–5,5 cm ja paino 1 450–1 950 kg. Vähimmäiskypsytysaika on 28 vuorokautta kellaroinnista.

Saint-Nectaire-juustoa voidaan valmistaa myös pienikokoisempana, jolloin halkaisija on 12–14 cm, paksuus 3,5–4,5 cm ja paino 0,500–0,700 kg. Tässä tapauksessa vähimmäiskypsytysaika on vain 21 vuorokautta kellaroinnista.

Pehmeä ja notkea juustomassa, joka vetäytyy kasaan sormella painettaessa, on väriltään norsunluunvalkoinen, ja siinä voi olla tasaisin välein pieniä reikiä.

Kuori on juuston molemmilla pinnoilla samanlainen, ja siinä näkyy tasaista homekasvustoa. Kypsymisasteen mukaan home on pinnaltaan valkoista, ruskeata tai harmaata, ja sen alta voi näkyä kermansävyisestä oranssiin vaihteleva pohjaväri. Siinä voi esiintyä keltaisia ja/tai punaisia homekukintoja. Kuoreltaan yhtenäisen valkoisia, oranssisia tai mustia juustoja ei kelpuuteta.

Puhdas, mieto ja kevyen suolainen eikä liian hapan maku vivahtaa erilaisiin maitotuotteisiin (kermamainen, voimainen tai tuoreen maitomainen). Siinä on aistittavissa myös kypsytysolosuhteiden tuoma aromi (kellari, oljet, maaperä tai aluskasvillisuus), ja usein maun pyöristää hennon hasselpähkinäinen vivahde.

”Saint-Nectaire”-alkuperänimityksellä suojattua juustoa saa myös myydä erikseen pakattuina palasina, joissa on oltava mukana nimitykselle ominaista kuorta.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Lypsylehmien vuotuinen kokonaisannos (perusannos ja täydennysrehu) sisältää kuiva-aineena ilmaistuna vähintään 70 prosenttia nurmirehua, joka on peräisin yhtenäisen asiakirjan 4.7 kohdassa määritellyltä alueelta.

Kaikkien rehujen ei tarvitse olla välttämättä peräisin 4.7 kohdassa määritellyltä alueella, sillä alueen korkean sijainnin ja ilmaston vuoksi rehuja ei voida teknisesti tuottaa riittäviä määriä.

Koska suurin osa lypsylehmien perusravinnosta on peräisin maantieteelliseltä alueelta, tämän alueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun käyttö vaikuttaa vain vähän tuotteen pääasiassa maantieteellisestä ympäristöstä johtuviin ominaisuuksiin.

Lypsylehmien perusravinto koostuu pelkästään nurmirehusta.

Laiduntaminen on pakollista lypsylehmille vähintään 160 vuorokautta vuodessa. Tuorerehuruokinta on laidunpäivien aikana täysin kiellettyä.

Muulloin kuin laidunkautena kuivarehun muodossa (kuiva-ainepitoisuus yli 80 prosenttia) annetun heinän osuuden täytyy olla päivittäin vähintään 60 prosenttia kuiva-aineena ilmaistusta lypsylehmien perusannoksesta.

Lypsykarjan täydennysrehussa käytetyt raaka- ja lisäaineet esitetään tarkemmin luettelossa. Niitä voidaan käyttää enimmillään 1 800 kg vuodessa lypsylehmää kohden. Määrä lasketaan bruttopainona, paitsi kun kyseessä on hera ja maissintähkistä ja maissinjyvistä valmistetut rehut, joiden paino lasketaan kuiva-aineena.

Hiehojen vuotuinen perusannos koostuu nurmirehusta, josta vähintään 40 prosenttia on peräisin 4.7 kohdassa määritellyltä alueelta.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja täydennysrehut. Muuntogeenisten kasvien istuttaminen on kiellettyä SAN-tuotteen ”Saint-Nectaire” valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien tilojen kaikilla viljelyaloilla. Kielto koskee kaikkia kasvilajikkeita, joita on mahdollista käyttää tilan eläinten ruokintaan, sekä kaikkia lajikkeita, jotka voivat saastuttaa rehukasvit.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Maidon tuotannon sekä juustojen valmistuksen ja kypsyttämisen on tapahduttava kyseisellä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi suojatulla alkuperänimityksellä Saint-Nectaire varustettujen juustojen merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— Alkuperänimityksen nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa muiden etiketin tietojen suurimmasta kirjasinkoosta.

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisääteisistä merkinnöistä erilaisten luonnehdintojen tai muiden alkuperänimitykseen liittyvien merkintöjen käyttö etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta seuraavia:

— Kaupalliset tuotemerkit tai erityiset tavaramerkit.

— Merkinnät ”fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Salers” (valmistettu ainoastaan salers-rodun lehmistä saadusta maidosta), ”affiné en cave naturelle” (kypsytetty luonnonkellarissa), 28 vuorokauden vähimmäiskypsytysajasta poikkeava kypsytysaika, ”affiné sur paille” (kypsytetty oljilla), ”affiné à la ferme” (kypsytetty tilalla), ”affiné sur bois de sapin” (kypsytetty saksanpihtapuualustalla) ja ”affiné sur bois d'épicéa” (kypsytetty kuusipuualustalla). Kirjasinkoko saa joka tapauksessa olla enintään kaksi kolmasosaa ”Saint-Nectaire”-alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

— Maininta ”fabriqué en laiterie” (valmistettu meijerissä) tai jokin muu tieto siitä, että juusto on peräisin meijeristä.

Juustojen merkinnöissä on täsmennettävä, onko ne valmistettu tilalla vai meijerissä.

Tieto siitä, onko juusto valmistettu tilalla vai meijerissä, on ilmoitettava kirjasinkoolla, joka on vähintään kaksi kolmasosaa ”Saint-Nectaire”-alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Saint-Nectaire”-alkuperänimityksen maantieteellinen alue kattaa Cantalin ja Puy-de-Dômen departementtien kunnat.

Maidon tuotannon ja juustojen valmistuksen on tapahduttava alueella, joka vastaa 5 kohdassa mainittuja luonnonoloihin liittyviä ja inhimillisiä tekijöitä.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

”Saint-Nectaire”-alkuperänimityksen maantieteellinen alue sijaitsee maan keskiosassa, Ranskan keskusylängöllä.

Maidon tuotannolle ja juustojen valmistukselle on siellä aivan omanlaisensa olosuhteet yli 700 metrin korkeudessa.

Pääosin lännestä puhaltava tuuli tuo mukanaan merkittävää kosteutta tuliperäisen vuoriston länsirinteille, mutta kosteus on vähäisempää itärinteillä. Koska tuliperäinen maaperä on erittäin hedelmällistä, ruohopeitteisten rinteiden kasvillisuus on runsasta ja monipuolista. Kasveja ovat muun muassa kangasajuruoho, keltakatkero, karhunjuuri, siankärsämö ja apila. Rehuntuotannon perustana ovat kukkakasvien peittämät pysyvät nurmet, joiden osuus tilojen nurmialasta on vähintään 90 prosenttia.

Saint-Nectaire-juustoa on valmistettu Monts Doren alueella vuosisatojen ajan. Juuston nimi ilmaantui ruoka-alan kirjallisuuteen 1600-luvulla. Tämän useissa alan teoksissa (erityisesti vuosina 1786 ja 1787) mainitun juuston tuotanto alkoi kehittyä 1800-luvulla ja jatkui 1900-luvulla pienillä vuoristotiloilla, joilla oli vain vähän karjaa. Valmistuksesta tuli alueen tilallisten erioikeus, ja sinne syntyi alan osaamista. Aiemmin tuottajat kypsyttivät juustonsa erittäin harvoin itse ja toivat ne yleensä kypsyttämättöminä myyntiin alueen lukuisille markkinoille. Puy-de-Dômen ja Cantalin departementeissa asuneet ammattitaitoiset juustojen kypsyttäjät, joilla oli tarvittavat tilat ja välineet sekä taitotieto, ostivat tuottajien juustot kypsytettäviksi kulutuskeskusten läheisyydessä. Perinne on jatkunut nykypäivään asti, mutta nyttemmin kypsyttämättömät juustot noudetaan suoraan tuotantopaikoilta.

”Saint-Nectaire” tunnustettiin alkuperänimitykseksi Issoiren tuomioistuimen päätöksellä vuonna 1955.

Saint-Nectaire-juuston valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien lypsylehmien ravinto perustuu kohdassa ”Luonnonoloihin liittyvät tekijät” mainittuun kasvillisuuteen. Niiden perusannos koostuu yksinomaan nurmirehusta, ja laiduntaminen on pakollista osan vuodesta. Täydennysrehun käyttöä on rajoitettu.

Kypsytysvaihe on myös tärkeä osa Saint-Nectaire-juuston valmistusta, ja kypsyttäjillä onkin merkittävää taitotietoa juustojen käsittelyssä. Kypsytysvaiheessa juustot pestään monta kertaa, ja niitä hierotaan ja käännetään säännöllisesti, jotta kuori kehittyisi tasaisesti.

Saint-Nectaire on lämpökäsittelemättömästä juustomassasta puristettu lehmänmaitojuusto. Se on lieriömäinen, kyljestään hieman kupertuva juusto, jonka halkaisija on enintään 24 cm ja paksuus enintään 5,5 cm. Se onkin kooltaan melko pieni verrattuna muihin vuoristoalueilla tuotettaviin juustoihin. Saint-Nectaire-juuston kuorta peittää tasainen, väriltään valkoinen, ruskea tai harmaa homekasvusto, jossa voi olla keltaisia ja/tai punaisia kukintoja ja jonka alta voi näkyä kermansävyisestä oranssiin vaihteleva pohjaväri. Puhdas, mieto ja kevyen suolainen eikä liian hapan maku vivahtaa erilaisiin maitotuotteisiin (kermamainen, voimainen tai tuoreen maitomainen). Siinä on aistittavissa myös kypsytysolosuhteiden tuoma aromi (kellari, oljet, maaperä tai aluskasvillisuus), ja usein maun pyöristää hennon hasselpähkinäinen vivahde.

Maantieteellinen alue vastaa aluetta, jolla Saint-Nectaire-juuston eri valmistusvaiheet on aina toteutettu. Juustoon käytetyn maidon tuottaminen ja juuston valmistus edellyttävät tiettyjä tekijöitä, jotka ovat toisaalta laidunten korkeaan sijaintiin ja kasvillisuuteen liittyviä luonnontekijöitä ja toisaalta inhimillisiä tekijöitä.

Kyseisen alueen tuliperäinen maaperä suosii pysyviä nurmia, joilla kasvillisuus on runsasta ja hyväntuoksuista. Korkealla sijaitseva alue on vallitsevan länsituulen ansiosta runsassateinen, ja lähes jatkuvat sateet runsastavat nurmien kasvillisuutta. Kasvillisuuden monimuotoisuuden ansiosta kukat sisältävät monenlaisia aromaattisia yhdisteitä (kuten terpeenejä), jotka imeytyvät lehmiin niiden syödessä näiltä nurmilta korjattua rehua.

Saint-Nectaire-juuston valmistukseen liittyvän osaamisen ja kypsytyksen aikaisten käsittelytapojen ohella juuri näiden luonnontekijöiden ansiosta juuston maku vivahtaa erilaisiin maitotuotteisiin (kermamainen, voimainen tai tuoreen maitomainen). Siinä on aistittavissa myös kypsytysolosuhteiden tuoma aromi (kellari, oljet, maaperä tai aluskasvillisuus), ja usein maun pyöristää hennon hasselpähkinäinen vivahde.

Kypsyttäjien suosimat käsittelytavat ovat ratkaisevia harmaanvalkoisesta oranssinruskeaan vaihtelevan homekuoren kehittymisessä.

Saint-Nectaire-juuston koko puolestaan liittyy juuston omaan historiaan. Se sopi aikoinaan niin muutaman lehmän pientiloille kuin suuremmille tiloille, jotka halusivat saada hyödynnettyä melko pieneksi jääneen talvikauden maidontuotantonsa. Runsaampi kesäkauden tuotanto puolestaan käytettiin Fourme de Cantal -juuston valmistukseen.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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