C/2026/1835

20.3.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1835)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Saint-Nectaire”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Saint-Nectaire”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, poljoprivredno-prehrambenog sektora i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Saint-Nectaire” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije; odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Nadležno tijelo u državi članici:

Opis

Ažurirani su kontaktni podaci nadležne službe države članice.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Skupina koja podnosi zahtjev

Opis

Podaci za kontakt skupine koja podnosi zahtjev ažurirani su.

Sastav skupine koja podnosi zahtjev zamijenjen je sljedećim:

„Sastav: svaka fizička ili pravna osoba koja je stvarno uključena u aktivnosti proizvodnje, prerade ili pripreme predviđene u specifikaciji ZOI-ja ‚Saint-Nectaire'."

Izbrisane su informacije o pravnom statusu skupine koja podnosi zahtjev.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Izbrisan je odjeljak koji se odnosi na vrstu proizvoda, za koji je prije bio naveden razred.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Razgraničenje zemljopisnog područja

Opis

Navedeno je da se popis općina uključenih u područje definirano u točki 4.7. jedinstvenog dokumenta temelji na službenom zemljopisnom šifrarniku iz 2025. Popis je ažuriran u skladu s tim, ali nisu izmijenjene granice područja definiranog u točki 4.7. jedinstvenog dokumenta.

Umetnuta je rečenica „Kartografski dokumenti koji se odnose na zemljopisno područje dostupni su na internetskoj stranici Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu".

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz o podrijetlu proizvoda s tog zemljopisnog područja

Opis

Dodana je obveza prema kojoj proizvođači moraju skupini dostaviti izjavu ako se životinje koje su rođene i/ili uzgajane izvan područja definiranog u točki 4.7. jedinstvenog dokumenta dodaju mliječnom stadu, ako ispunjavaju uvjete. Tom se izjavom skupini omogućuje praćenje tih životinja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis načina dobivanja proizvoda

Opis

Dodana je mogućnost da proizvođači dodaju životinje rođene i/ili uzgajane izvan područja definiranog u točki 4.7. jedinstvenog dokumenta, bez obzira na pasminu, u roku od tri godine od datuma na koji prvi put osnuju poljoprivredno gospodarstvo ili ga preuzmu.

Generacijska obnova i preuzimanje poljoprivrednih gospodarstava velik su izazov za budućnost sektora proizvodnje sira „Saint-Nectaire". Cilj je te nove odredbe novim proizvođačima olakšati uspostavu mliječnog stada ili preuzimanje poljoprivrednog gospodarstva na kojem postojeće stado nije dovoljno veliko da bi se osigurala njegova održivost. Ti proizvođači moraju u svakom trenutku na raspolaganju imati velik broj životinja kako bi se zajamčila njihova djelatnost. Broj životinja koje su rođene i uzgajane na području definiranom u točki 4.7. jedinstvenog dokumenta i koje su dostupne za kupnju nije dovoljan za zadovoljavanje tih potreba.

Odredbe o podrijetlu mliječnog stada izbrisane su iz jedinstvenog dokumenta jer se ne odnose izravno na upotrijebljene sirovine.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Napomene o kontrolnim tijelima

Opis

Ažuriraju se podaci za kontakt kontrolnih tijela.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Uklonjena je rečenica „Obvezno je na etiketi sira istaknuti oznaku ‚AOP' (ZOI) Europske unije". Kako bi se informirali potrošači, zamijenjena je izjavom u kojoj se navodi da etiketa na sirevima mora u istom vidnom polju sadržavati naziv ZOI-ja i simbol ZOI-ja Europske unije, kao i obvezne podatke propisane pravilima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Tablica glavnih točaka koje treba provjeriti ažurirana je kako bi se uzela u obzir izmjena odjeljka „Opis metode proizvodnje" i kako bi se metode ocjenjivanja prema potrebi prilagodile u skladu s planom kontrole.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Saint-Nectaire"

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025.

1. **Naziv(i)**

„Saint-Nectaire"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Saint-Nectaire” proizvodi se isključivo od usirenog kravljeg mlijeka, polutvrdog, tlačenog, nekuhanog, fermentiranog i slanog tijesta. Sadržava najmanje 45 grama masne tvari na 100 grama sira u potpuno isušenom proizvodu. Udio suhe tvari ne smije biti manji od 50 grama na 100 grama zrelog sira.

Cilindričnog je oblika, blago izravnanog ruba, promjera od 20 do 24 cm, visine od 3,5 do 5,5 cm i mase od 1,450 do 1,950 kg. Najkraće trajanje dozrijevanja jest 28 dana nakon odnošenja u podrum.

Sir „Saint-Nectaire” može biti i manjeg kalupa, promjera od 12 do 14 cm, visine od 3,5 do 4,5 cm i težine od 0,500 do 0,700 kg. U tom slučaju najkraće trajanje dozrijevanja je 21 dan nakon odnošenja u podrum.

Kremasto i mekano tijesto, koje se savija pod prstima, boje je slonovače i može imati nekoliko malih, ravnomjerno raspoređenih pukotina.

Sir ima koru s tankim slojem plijesni, sličnu s obiju strana. Ovisno o stupnju dozrelosti plijesan može biti bijela, smeđa ili siva, a baza može biti od krem do narančaste boje sa žutom i/ili crvenom pjenom. Isključuju se potpuno bijeli, potpuno narančasti ili potpuno crni sirevi.

Okus mu je čist, lagan i blago slan, bez prekomjerne kiselosti, s raznim mliječnim notama (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i aromama nastalima zbog uvjeta dozrijevanja (podrum, slamnata podloga za dozrijevanje, zemlja ili raslinje) te čestim suptilnim primjesama arome lješnjaka.

Sir koji nosi oznaku izvornosti „Saint-Nectaire” može se prezentirati i u obliku zapakiranih komada koji obvezno moraju imati dio kore svojstvene toj oznaci.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Ukupni godišnji dnevni obrok (osnovni obrok i dodaci prehrani) mliječnih krava u suhoj tvari sastoji se od najmanje 70 % trave koja potječe s područja određenog u točki 4.7.

Sva hrana ne potječe obvezno s područja određenog u točki 4.7. jer zbog visine i klime tehnički nije moguće proizvesti hranu u dovoljnim količinama.

Budući da osnovni obrok mliječnih krava većinom potječe sa zemljopisnog područja, upotreba hrane za životinje koja potječe izvan tog područja ima ograničen utjecaj na svojstva proizvoda, koja su prvenstveno posljedica zemljopisnog okruženja.

Osnovni obrok mliječnih krava sastoji se isključivo od trave.

Za mliječne krave obvezna je ispaša u trajanju od najmanje 160 dana godišnje. Tijekom dana ispaše potpuno se zabranjuje prehrana svježom krmom.

Izvan razdoblja ispaše trava koja im se daje u obliku suhog krmiva s udjelom suhe tvari većim od 80 % čini najmanje 60 % osnovnog dnevnog obroka mliječnih krava, izraženo u suhoj tvari.

Sirovine i aditivi upotrijebljeni u dodacima prehrani mliječnog stada navode se na pozitivnom popisu. Njihova je upotreba ograničena na 1 800 kg po mliječnoj kravi godišnje, a knjiže se kao sirovina, osim sirutke, kukuruza u klipu i kukuruza u zrnu, koji se knjiže kao suha tvar.

Godišnji osnovni obrok mliječnih krava sastoji se od trave od koje najmanje 40 % dolazi iz područja određenog u točki 4.7. i eventualno od slame.

U prehrani životinja dopušteno je samo bilje, suproizvodi i dopunska hrana koja potječe od genetski nemodificiranih proizvoda. Zabranjuju se sadnja i sijanje genetski modificiranih kultura na svim površinama gospodarstava koja proizvode mlijeko namijenjeno proizvodnji sira oznake izvornosti „Saint-Nectaire”. Ta se zabrana odnosi na sve biljne vrste koje bi mogle poslužiti za prehranu životinja na gospodarstvu i svaki uzgoj vrste koja bi ih mogla kontaminirati.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja sira i zrenje moraju se provoditi na određenom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa za sireve s oznakom izvornosti „Saint-Nectaire” u istom vidnom polju sadržava:

— naziv oznake izvornosti ispisan slovima koja smiju biti najviše za trećinu manja od najvećih slova na etiketi,

— oznaku „ZOI” Europske unije.

Neovisno o propisanim oznakama koje se stavljaju na sve sireve, pri označivanju, oglašavanju, na računima i trgovačkim dokumentima uz navedenu oznaku izvornosti zabranjeno je navođenje pridjevaka i drugih oznaka uz izuzetak:

— posebnih robnih ili proizvodnih marki,

— napomena „Krmivo s našeg gospodarstva sastoji se isključivo od ispaše i sijena”, „proizveden od mlijeka 100 % dobivenog od pasmine ‚salers'”, „proizveden od mlijeka 100 % dobivenog od pasmine ‚ferrandaise'”, „dozreo u prirodnoj spilji”, „posebno trajanje zrenja dulje od najmanjeg trajanja od 28 dana”, „dozreo na slami”, „dozreo na farmi”, „dozreo na jelovini” i „dozreo na smrekovini”. U svakom slučaju slova moraju biti barem za trećinu manja od slova u oznaci „Saint-Nectaire”,

— napomene „proizveden u mljekari” ili bilo koje druge napomene koja upućuje na mljekarsku proizvodnju sira.

Na etiketama sireva navodi se dolazi li sir s farme ili iz mljekare.

Slova kojima je ispisan navod o tome dolazi li sir s farme ili iz mljekare smiju biti najviše za trećinu manja od slova u nazivu oznake „Saint-Nectaire”.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Saint-Nectaire” obuhvaća područja općina unutar departmana Cantal i Puy-de-Dôme.

Proizvodnja mlijeka i sireva mora se obavljati na području koje je u skladu s prirodnim i ljudskim čimbenicima navedenima u točki 5.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Zemljopisno područje oznake „Saint-Nectaire” nalazi se u središtu Francuske, na području Središnjeg masiva.

Na visini većoj od 700 m na proizvodnju mlijeka i sira utječu posebni uvjeti.

Prevladavajući zapadni vjetrovi donose visoku vlažnost na zapadne padine vulkanskih planina, a manju na istočne padine. Zahvaljujući vrlo plodnom vulkanskom tlu trava raste posvuda, a područje je bogato raznolikom florom: majčinom dušicom, žutim srčanikom, mirišljavim štrpcem, običnim stolisnikom, alpskom djetelinom itd. Proizvodnja krmiva uglavnom se temelji na gospodarstvima s trajnim pašnjacima, koji su bogati cvjetnicama i čine najmanje 90 % travnate površine gospodarstva.

Sir „Saint-Nectaire" već se stoljećima proizvodi u regiji Monts Dore. Njegov se naziv pojavljuje u gastronomiji u 17. stoljeću. Navodi ga se u mnogim djelima (osobito 1786. i 1787.), dok se njegova proizvodnja u 19. i 20. stoljeću razvila na malim planinskim farmama s malim brojem goveda gdje su se uzgojem sira bavile žene poljoprivrednika i gdje se ustalilo znanje i umijeće proizvodnje. Tradicionalno, proizvođači su vrlo rijetko ostavljali sir da sazrije i običavali su ga odnositi na brojne tržnice na tom području u nedozrelom stanju. Specijalizirani pogoni za zrenje u departmanima Puy-de-Dôme i Cantal, koji su imali prikladne objekte i potrebno znanje i umijeće kupovali su sir od proizvođača kako bi ga ostavili da sazrije blizu središta potrošnje. Ta tradicija održala se do danas, ali sada postoji organizirano prikupljanje nedozrelih sireva izravno na mjestima proizvodnje.

Priznavanje oznake izvornosti za sir „Saint-Nectaire" datira od presude suda u Issoireu iz 1955.

Prehrana mliječnih krava od kojih se dobiva mlijeko za proizvodnju sira „Saint-Nectaire" temelji se na izvorima navedenima u točki „Prirodni čimbenici". Naime, osnovni obrok sastoji se isključivo od trave, a ispaša je obvezna u jednom dijelu godine. Dodaci prehrani ograničeni su.

Faza zrenja isto je tako važan korak u dobivanju sira „Saint-Nectaire". Naime, pogoni za zrenje posjeduju ključno znanje i umijeće za obradu sireva. Sirevi se ispiru više puta, zatim se trljaju i redovito okreću kako bi nastala njihova kora.

Sir „Saint-Nectaire" jest sir od kravljeg mlijeka, tlačenog nekuhanog tijesta. Cilindričnog je oblika i izravnanog ruba s najvećim promjerom od 24 cm i najvećom visinom od 5,5 cm što je malena veličina u odnosu na ostale sireve iz planinskih regija. Ima koru s tankim slojem plijesni koja može biti bijela, smeđa ili siva, a baza može biti od krem do narančaste boje sa žutom i/ili crvenom pjenom. Okus mu je čist, lagan i blago slan, bez prekomjerne kiselosti, s raznim mliječnim notama (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i aromama nastalima zbog uvjeta dozrijevanja (podrum, slamnata podloga za dozrijevanje, zemlja ili raslinje) te čestim suptilnim primjesama arome lješnjaka.

Zemljopisno područje odgovara području na kojem su se oduvijek odvijale razne faze izrade sira „Saint-Nectaire". Određeni prirodni čimbenici poput nadmorske visine pašnjaka i flore kao i ljudski čimbenici moraju biti prisutni za dobivanje mlijeka i proizvodnju sira „Saint-Nectaire".

Naime, područje vulkanskog tla pogoduje trajnim pašnjacima koji su bogati mirisnom florom. Učestalost kiša koje donose zapadni vjetrovi koji prevladavaju na tom visokom području omogućuje gotovo neprestano navodnjavanje pašnjaka što povećava njegovo bogatstvo. Zahvaljujući toj botaničkoj raznolikosti, u cviječu su prisutni brojni aromatični spojevi (na primjer terpeni), koje krave unose hraneći se krmivom koje dolazi s tih pašnjaka.

Ti čimbenici, povezani sa znanjem i umijećem proizvođača te obradom sira „Saint-Nectaire" tijekom zrenja, daju mu okus raznih mliječnih nota (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i arome nastale zbog uvjeta dozrijevanja (podrum, slamnata podloga za dozrijevanje, zemlja ili raslinje), uz česte suptilne primjese arome lješnjaka.

Tijekom obrade sira „Saint-Nectaire" u pogonima za zrenje nastaje i njegova kora s tankim slojem plijesni bijelosive do narančastosmeđe boje.

Oblik sira „Saint-Nectaire" povezan je pak s njegovom poviješću. Naime, istodobno je odgovarao farmama koje su posjedovale mala stada (nekoliko krava) i većim gospodarstvima koja su željela iskoristiti svoju relativno ograničenu proizvodnju mlijeka zimi, dok je mnogo obilnija proizvodnja ljeti bila namijenjena proizvodnji sira „Fourme de Cantal".

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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