C/2026/1835

2026.3.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1835)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Saint-Nectaire”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0132-AM01 – 2025.12.23.

1. **A termék elnevezése**

„Saint-Nectaire”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Saint-Nectaire” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A tagállam illetékes szerve

Leírás

A tagállam illetékes szervének nevét és elérhetőségeit aktualizálták.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Kérelmező csoportosulás

Leírás

A kérelmező csoportosulás elérhetőségeit frissítették.

A kérelmező csoportosulás összetételének helyébe a következő szöveg lép:

„Összetétel: a »Saint-Nectaire« OEM termékleírásában meghatározott előállításban, feldolgozásban vagy elkészítésben ténylegesen részt vevő bármely természetes vagy jogi személy.”

A kérelmező csoportosulás nevét és címét kijavították.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termék típusa

Leírás

Törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A földrajzi terület körülhatárolása

Leírás

Pontosították, hogy az egységes dokumentum 4.7. pontjában meghatározott területhez tartozó települések jegyzéke a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján készült. A jegyzéket ennek megfelelően frissítették, az egységes dokumentum 4.7. pontjában meghatározott terület határai azonban nem változtak.

A szöveg kiegészült „A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l’origine et de la qualité honlapján” mondattal.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

A szöveg kiegészült azzal a kötelezettséggel, hogy a termelőknek nyilatkozatot kell benyújtaniuk a csoportosuláshoz, amikor a támogatható tejelő állomány az egységes dokumentum 4.7. pontjában meghatározott területen kívül született és/vagy nevelt állatokkal egészül ki. Ez a nyilatkozat lehetővé teszi a csoportosulás számára, hogy figyelemmel kísérje ezeket az állatokat.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az előállítás módjának leírása

Leírás

A termékleírás kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a termelők a mezőgazdasági termelői tevékenység megkezdésétől vagy a gazdaság átvételétől számított három éven belül hozzáadhatnak állományukhoz az egységes dokumentum 4.7. pontjában meghatározott területen kívül született és/vagy nevelt állatokat, függetlenül azok fajtájától.

A generációs megújulás és a gazdaságok átvétele komoly kihívást jelent a „Saint-Nectaire” ágazat jövője szempontjából. Ezen új rendelkezés célja, hogy ezt megkönnyítse a tejelő állományt létrehozó vagy olyan gazdaságot átvevő új termelők számára, ahol a meglévő állomány nem elég nagy ahhoz, hogy biztosítsa a gazdaság életképességét. E termelőknek tevékenységük garantálásához mindig nagy állatállománnyal kell rendelkezniük. Az egységes dokumentum 4.7. pontjában meghatározott területen született és nevelt, megvásárolható állatok száma nem elegendő e szükségletek kielégítéséhez.

A tejelő állomány származására vonatkozó rendelkezéseket törölték az egységes dokumentumból, mivel azok nem érintik közvetlenül a felhasznált nyersanyagokat.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az ellenőrző szervekre való hivatkozások

Leírás

Az ellenőrző szervekre vonatkozó kapcsolattartási adatokat frissítették.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Leírás

A „Kötelező a címkén feltüntetni az Európai Unió »OEM« szimbólumát” mondatot törölték. A fogyasztók tájékoztatása érdekében azt egy olyan nyilatkozat váltotta fel, amely szerint a sajtok címkéjén ugyanabban a látómezőben fel kell tüntetni az OEM nevét és az Európai Unió OEM szimbólumát, valamint az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó szabályokban előírt kötelező adatokat.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Nemzeti követelmények

Leírás

A főbb ellenőrizendő pontokat tartalmazó táblázatot frissítették „Az előállítás módjának leírása” szakasz módosításának figyelembevétele és az értékelési módszerek szükség szerinti, az ellenőrzési tervnek megfelelő kiigazítása érdekében.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Saint-Nectaire”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0132-AM01 – 2025.12.23.

1. **Elnevezés(ek)**

„Saint-Nectaire”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Saint-Nectaire” kizárólag beoltott tehéntejből készített, félkemény, préselt, nem hevített, erjesztett és sózott sajt. A sajt 100 grammja a teljes száradást követően legalább 45 gramm zsírt tartalmaz. 100 gramm érlelt sajt szárazanyag-tartalma legalább 50 gramm.

A sajt kissé legömbölyített élű, 20–24 cm átmérőjű, 3,5–5,5 cm magas henger alakú tömb, tömege pedig 1,45 kg és 1,95 kg között mozog. Az érlelés az érlelőpincébe helyezést követően legalább 28 napig tart.

A „Saint-Nectaire” sajt kisebb méretben is készülhet, átmérője ez esetben 12–14 cm, magassága 3,5–4,5 cm, tömege pedig 0,50 kg és 0,70 kg között mozog. A minimális érlelési idő ebben az esetben az érlelőpincébe helyezéstől számítva 21 napra csökken.

Az omlós és rugalmas, tapintásra meglágyuló sajttészta elefántcsont színű és néhány apró, a sajtban egyenletesen eloszló lyukat tartalmazhat.

A sajt kérgét mindkét oldalon vékony penészréteg borítja. Az érleltség fokától függően fehér, barna vagy szürke színű sajtkérgen krémszínű–narancssárgás háttérszín és esetleg sárga és/vagy vörös penészvirágok is megjelenhetnek. Az egyöntetűen fehér, egyöntetűen narancssárgás vagy egyöntetűen fekete színű sajtok nem engedélyezettek.

A sajt íze határozott, enyhe, kissé sós, nem túl savas, különböző tejes ízjegyekkel (friss tej, tejszín, vaj) és az érlelési folyamathoz (pince, érlelő szalma, föld vagy avar) kapcsolódó aromákat kölcsönöznek a sajtnak, amelynek ízvilágát gyakran finom mogyorós zamat hatja át.

A „Saint-Nectaire” eredetmegjelöléssel ellátott sajt csomagolt adagokban is forgalomba hozható, amelyeknek kötelezően a megjelölésre jellemző, kéreggel borított darabot kell tartalmazniuk.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A tejelő tehenek szárazanyag-tartalomban kifejezett teljes éves takarmányadagjának (alaptakarmány és kiegészítő takarmány) legalább 70 %-át a 4.7. pontban meghatározott területről származó fűnek kell alkotnia.

Nem feltétlenül az összes takarmány származik a 4.7. pontban meghatározott területről, mivel a tengerszint feletti magasság és az éghajlat miatt technikailag nem lehetséges elegendő mennyiségű takarmányt előállítani.

Mivel a tejelő tehenek alaptakarmányának túlnyomó része a földrajzi területről származik, a területen kívülről származó takarmány ilyen felhasználása korlátozott hatással van a termék – elsősorban a földrajzi környezetnek betudható – jellemzőire.

A tejelő tehenek alaptakarmányát kizárólag fű alkotja.

A tejelő teheneket évente legalább 160 napon keresztül kötelezően legeltetni kell. A legeltetési időszak alatt a zöldtakarmányozás tilos.

A legeltetési időszakon kívül a 80 % feletti szárazanyag-tartalmú száraztakarmány formájában az állatok elé adott fű képezi a tejelő tehenek napi alaptakarmányának legalább 60 %-át, szárazanyag-tartalomban kifejezve.

A tejelő állomány kiegészítő takarmányához felhasznált nyersanyagokat és adalékanyagokat egy pozitív lista tartalmazza. Nyersanyagként számítva legfeljebb 1 800 kg használható fel belőlük tejelő tehenenként és évente, kivéve a szárazanyagként számított savót, kukoricacsutkát és szemes kukoricát.

Az üszők éves alaptakarmányát fű – amelynek legalább 40 %-ának a 4.7. pontban meghatározott területről kell származnia – és lehetőség szerint szalma alkotja.

Az állatok étrendjét kizárólag nem génkezelt növényi termények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok alkothatják. Tilos transzgenikus növényeket termeszteni a gazdaságok azon területein, amelyeket „Saint-Nectaire" eredetmegjelölésű sajt előállítására szánt tej termelésére használnak fel. E tilalom hatálya alá tartozik a gazdaságban nevelt állatoknak takarmányul adható valamennyi növényfaj, illetve minden olyan növénykultúra, amely azokat megfertőzheti.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelését, valamint a sajt előállítását és érlelését a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Saint-Nectaire" eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

— az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve a címkén szereplő legnagyobb betű méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú betűvel,

— az Európai Unió „OEM" logója.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve az alábbiakat:

— meghatározott márkanevek vagy védjegyek,

— a „Gazdaságunkban/gazdaságainkban a takarmányt kizárólag legeltetés és széna alkotja", „100 %-ban Salers fajtájú tehenek tejéből előállított", „100 %-ban Ferrandaise fajtájú tehenek tejéből előállított", „természetes érlelőpincében érlelt", a minimális 28 napos időtartamnál hosszabb érlelési idő megjelölése, valamint a „szalmán érlelt", „háztáji érlelésű", „jegenyefenyő deszkán érlelt" és „lucfenyő deszkán érlelt" feliratok. A szöveg semmi esetre sem lehet nagyobb, mint a „Saint-Nectaire" megjelölés méretének kétharmada,

— a „tejüzemben készült" felirat vagy bármely más olyan megjelölés, amely arra utal, hogy a sajtot tejből állították elő.

A sajtok címkéjén fel kell tüntetni, hogy a sajt háztáji gazdaságban vagy tejüzemben készült.

A tejüzemi vagy háztáji eredetre utaló feliratot a „Saint-Nectaire" megjelölés méretének legalább kétharmadát kitevő méretben kell feltüntetni.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Saint-Nectaire" eredetmegjelölés földrajzi területét Cantal megye és Puy-de-Dôme megye községeinek területe alkotja.

A tejtermelést és a sajtgyártást az 5. pontban említett természeti és emberi tényezőkkel jellemzett területen kell folytatni.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A „Saint-Nectaire" sajt földrajzi területe Franciaország középső részén, a Francia-középhegységben található.

A 700 méternél nagyobb tengerszint feletti magasságban a tejtermelés és a sajtgyártás sajátos viszonyok között zajlik.

Az uralkodó nyugati szelek a vulkáni eredetű hegység nyugati lejtőire jelentős mennyiségű, a keleti lejtőkre pedig kevesebb csapadékot hoznak. A rendkívül termékeny vulkanikus talajnak köszönhetően a fű mindenhol jelen van, és mellette dús és változatos növényvilág él: keskenylevelű kakukkfű, sárga tárnics, alpesi édeskömény, közönséges cickafark, havasi here stb. A takarmánytermelés alapvetően a gazdaságok gyepterületének legalább 90 %-át kitevő, virágzó növényekben gazdag állandó legelőkön alapul.

A „Saint-Nectaire” sajtot évszázadok óta a Dore-hegység régiójában készítik. A sajt neve először a 17. században jelenik meg a gasztronómiában. A „Saint-Nectaire” sajt – amelynek neve számos kiadványban megjelenik (különösen 1786-ban és 1787-ben) – előállítása a 19. és a 20. században indult fejlődésnek a kevés állatot tartó kis hegyi gazdaságokban, ahol a sajtkészítés a gazdálkodó feleségek tevékenységévé vált és ahol kialakult az előállítás mestersége. A sajtkészítők hagyományosan nem, vagy csak nagyon ritkán érlelték a sajtokat, és szokás szerint frissen árulták azokat a vidék számos piacán. Puy-de-Dôme és Cantal megye megfelelő létesítményekkel és szaktudással rendelkező sajtérlelői megvásárolták a sajtokat a termelőktől, és a fogyasztói központokhoz közel érlelték azokat. E hagyomány a mai napig fennmaradt, és a friss sajtokat immár szervezetten gyűjtik össze közvetlenül az előállítás helyén.

A „Saint-Nectaire” eredetmegjelölést az issoire-i bíróság 1955. évi határozata ismerte el.

A „Saint-Nectaire” sajt előállításához felhasznált tejet adó tejelő tehenek takarmányozásához alkalmazott erőforrásokat a „Természeti tényezők” szakasz tartalmazza. Az alaptakarmányt kizárólag a fű képezi, és a legeltetés az év egy adott részében kötelező. Kiegészítő takarmányok csak korlátozott mennyiségben vehetők igénybe.

Az érlelés szintén fontos szakasza a „Saint-Nectaire” sajt előállításának. Az érlelők szaktudása nagyon fontos tényező a sajtok kezelése során. A sajtokat többször megmossák, majd átdörzsölik és rendszeresen forgatják, elősegítve ezzel a kéreg kialakulását.

A „Saint-Nectaire” tehéntejből készített, préselt, nem hevített sajt. A sajt kissé legömbölyített élű, legfeljebb 24 cm átmérőjű és legfeljebb 5,5 cm magas henger alakú tömb, ami a többi hegyvidéki sajthoz viszonyítva szerény méretnek számít. A fehér, barna vagy szürke színű sajtkérgen krémszínű–narancssárgás háttérszín és esetleg sárga és/vagy vörös penészvirágok is megjelenhetnek. A sajt íze határozott, enyhe, kissé sós, nem túl savas, különböző tejes ízjegyekkel (friss tej, tejszín, vaj) és az érlelési folyamathoz (pince, érlelő szalma, föld vagy avar) kapcsolódó aromákat kölcsönöznek a sajtnak, amelynek ízvilágát gyakran finom mogyorós zamat hatja át.

A földrajzi terület egy olyan vidéken fekszik, ahol a „Saint-Nectaire” sajt előállításának különböző szakaszai mindig is zajlottak. A tej termeléséhez és a „Saint-Nectaire” sajt előállításához több természeti tényező – a legelők tengerszint feletti magassága és növényvilága – és emberi tényező együttese szükséges.

A terület vulkanikus talaja kedvez a dús és illatos növényvilágú állandó legelőknek. Az ezen a tengerszint feletti magasságon fekvő területen uralkodó nyugati szelek által hozott gyakori esők szinte folyamatosan öntözik a legelőket, tovább gazdagítva azok flóráját. E botanikai sokféleségnek köszönhetően a virágokban számos aromás vegyület található (például terpének), ezek pedig a legelés során elfogyasztott takarmánnyal a tehenekbe is bekerülnek.

Mindezek a tényezők, a sajtkészítés fortélyaival és a „Saint-Nectaire” érlelése során végzett kezeléssel párosulva, különböző tejes ízjegyeket (friss tej, tejszín, vaj) és az érlelési folyamathoz (pince, érlelő szalma, föld vagy avar) kapcsolódó aromákat kölcsönöznek a sajtnak, amelynek ízvilágát gyakran finom mogyorós zamat hatja át.

A „Saint-Nectaire” sajton az érlelők által elvégzett kezelési folyamat határozza meg egyébiránt a szürkésfehértől a narancssárgás barnáig terjedő színű, penészréteggel borított sajtkéreg kialakulását.

A „Saint-Nectaire” sajt mérete a történetével függ össze. Ez a méret egyaránt megfelelt a kis (néhány tehénből álló) csordákat tartó gazdaságoknak és azoknak a nagyobb gazdaságoknak, amelyek a viszonylag csekély téli tejhozamuk értékét kívánták növelni és amelyek a bőséges nyári tejhozamukat „Fourme de Cantal” sajt előállításához használták fel.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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