C/2026/1835

2026 3 20

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/1835)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Saint-Nectaire“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0132-AM01 – 2025 12 23

1. **Produkto aprašymas**

„Saint-Nectaire“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Saint-Nectaire“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Kompetentinga valstybės narės tarnyba

Aprašymas

Atnaujinami kompetentingos valstybės narės tarnybos kontaktiniai duomenys.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Grupė pareiškėja

Aprašymas

Atnaujinami grupės pareiškėjos kontaktiniai duomenys.

Grupės pareiškėjos sudėtį nusakanti formuluotė pakeičiama taip:

„Sudėtis. Bet kuris fizinis ar juridinis asmuo, faktiškai dalyvaujantis SKVN „Saint-Nectaire“ specifikacijoje numatytoje gamybos, perdirbimo ar paruošimo veikloje.“

Nuoroda į pareiškėjų grupės teisinį statusą panaikinama.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Produkto rūšis

Aprašymas

Išbraukiama skiltis, susijusi su produkto, anksčiau apibrėžto pagal jo klasę, rūšimi.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Geografinės vietovės ribos

Aprašymas

Patikslinama, kad į bendrojo dokumento 4.7 punkte apibrėžtos vietovės teritoriją įtrauktų komunų sąrašas sudaromas remiantis 2025 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru. Šiuo pagrindu sąrašas atnaujinamas nekeičiant bendrojo dokumento 4.7 punkte apibrėžtos vietovės ribų.

Pridedamas šis sakinys: „Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.“

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės

Aprašymas

Gamintojams nustatoma pareiga pateikti grupei deklaraciją dėl pieninių galvijų bandos papildymo kitur nei bendrojo dokumento 4.7 punkte nustatyta vietovė atsivestais ir (arba) užaugintais galvijais, jei jie atitinka reikalavimus. Ši deklaracija leidžia grupei užtikrinti galvijų priežiūrą.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Produkto gamybos būdo aprašymas

Aprašymas

Gamintojams suteikiama galimybė per trejus metus nuo pirmojo leidimo išdavimo arba ūkio perėmimo bandą papildyti kitur nei bendrojo dokumento 4.7 punkte nustatyta vietovė atsivestais ir (arba) užaugintais bet kokios veislės galvijais.

Kartų kaita ir ūkių perėmimas – vienas iš didžiausių ateities iššūkių „Saint-Nectaire“ sektoriui. Nauja nuostata siekiama padėti naujiems gamintojams įsikurti: sudaryti naują pieninių galvijų bandą arba perimti ūkį, kurio bandos nepakanka ūkio gyvybingumui užtikrinti. Kad veikla būtų perspektyvi, tokie gamintojai vienu metu turi turėti daug galvijų, bet jų poreikiams patenkinti parduodamų galvijų, atsivestų ir užaugintų bendrojo dokumento 4.7 punkte nustatytoje vietovėje, nepakanka.

Nuostatos dėl pieninių galvijų bandos kilmės iš bendrojo dokumento išbraukiamos, nes nėra tiesiogiai susijusios su naudojamomis žaliavomis.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės įstaigų duomenys

Aprašymas

Atnaujinamos kontrolės įstaigų koordinatės.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Ženklinimo ypatumai

Aprašymas

Siekiant informuoti vartotojus, vietoj sakinio „Etiketėje privaloma pateikti Europos Sąjungos AOP (saugomos kilmės vietos nuorodos) simbolį“ nurodoma, kad sūrių etiketėse, be maisto produktų ženklinimo ir pateikimo taisyklėse numatytos privalomos informacijos, tame pačiame regėjimo lauke pateikiamas SKVN pavadinimas ir Europos Sąjungos SKVN simbolis.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Pagrindinių kontroliuotinų punktų lentelė atnaujinama siekiant atsižvelgti į skilties „Produkto gamybos būdo aprašymas“ pakeitimą ir prireikus pritaikyti vertinimo metodus pagal kontrolės planą.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos ir geografinės nuorodos

„Saint-Nectaire“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0132-AM01 – 2025 12 23

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Saint-Nectaire“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

0406. Sūriai ir varškė

4.2. *Produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Saint-Nectaire“ yra vien tik iš karvės pieno, į kurį dedama šliužo fermento, gaminamas puskietis, slėgtas, nekaitintas, fermentinis, sūdytas sūris. Visiškai išdžiovinto sūrio 100 g yra ne mažiau kaip 45 g riebalų. Sausosios medžiagos kiekis 100 g brandinto sūrio turi būti ne mažesnis kaip 50 g.

Sūris yra cilindro su kiek gaubtais kraštais formos, jo skersmuo – 20–24 cm, aukštis – 3,5–5,5 cm, o svoris yra nuo 1,450 kg iki 1,950 kg. Minimalus brandinimo laikotarpis yra 28 dienos skaičiuojant nuo sūrio patalpinimo į rūsį dienos.

„Saint-Nectaire“ gali būti gaminamas ir mažesnio formato: skersmuo – 12–14 cm, aukštis – 3,5–4,5 cm, o svoris yra nuo 0,500 kg iki 0,700 kg. Tokiu atveju minimalus brandinimo laikotarpis yra 21 diena skaičiuojant nuo sūrio patalpinimo į rūsį dienos.

Lankstus kreminės konsistencijos minkštimas, įdumbantis spaudžiant pirštu, yra dramblio kaulo spalvos; jame gali būti keletas nedidelių darniai išsidėsčiusių kiaurymių.

Abiejose sūrio pusėse yra daugmaž vienoda plutelė, pasidengusi plonu pelėsiu. Priklausomai nuo brandinimo laipsnio, pelėsis būna baltos, rudos ar pilkos spalvos. Po juo gali matytis nuo kreminės iki oranžinės spalvos dugnas su geltonu ir (arba) raudonu pelėsiu. Sūriai negali būti tolygiai balti, oranžiniai ar juodi.

Skonis grynas, švelnus, sūrokas, be perteklinio rūgštumo, jaučiasi plataus spektro pieno skonis (šviežio pieno, grietinėlės, sviesto) ir brandinimo aplinkos aromatai (rūsio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos); visa tai neretai pabrėžia subtilus riešutų poskonis.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Saint-Nectaire“ žymimas sūris gali būti pakuojamas ir porcijomis. Porcijos būtinai turi būti su nuorodai būdinga plutele.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Pieninių karvių metinį bendrą davinį (pagrindinį davinį ir papildus), išreikštą sausąja medžiaga, sudaro ne mažiau kaip 70 % žolės iš 4,7 punkte nustatytos vietovės.

Visi pašarai nebūtinai turi būti iš 4,7 punkte nustatytos vietovės, nes dėl jos aukščio ir klimato techniškai neįmanom jų pagaminti pakankamai.

Kadangi pieninių karvių davinys didžiąja dalimi gaminamas pačioje geografinėje vietovėje, pašarai iš kitur daro menką poveikį daugiausia geografinės aplinkos sąlygojamoms produkto savybėms.

Pagrindinį pieninių karvių davinį sudaro tik žolė.

Pieninės karvės ganytis turi ne mažiau kaip 160 dienų per metus. Ganiavos dienomis šerti jas kokiais nors žaliaisiais pašarais draudžiama.

Ne ganiavos metu kaip sausas pašaras duodamas šienas, kuriame sausosios medžiagos daugiau nei 80 proc., sudaro bent 60 proc. sausąja medžiaga išreikšto kasdienio pagrindinio pieninių karvių davinio.

Žaliavos ir priedai, naudojami kaip pieninių karvių bandos papildai, tiksliai išdėstomi teigiamame sąraše. Šių papildų, skaičiuojamų kaip visos medžiagos masė, vienai pieninei karvei gali būti duodama ne daugiau kaip 1 800 kg per metus, išskyrus išrūgas, kukurūzų burbuoles ir grūdus – jie skaičiuojami kaip sausosios medžiagos kiekis.

Pagrindinį metinį telyčių davinį sudaro žolė (ne mažiau kaip 40 proc. – iš 4,7 punkte nustatytos vietovės) ir prireikus šiaudai.

Galvijams šerti leidžiama naudoti tik augalus, subproduktus ir papildus, gautus iš genetiškai nemodifikuotų produktų. Sėti genetiškai modifikuotas kultūras draudžiama visame ūkio, kur gaminamas pienas, skirtas perdirbti į SKVN „Saint-Nectaire“ žymimą sūrį, plote. Šis draudimas taikomas visoms augalų rūšims, kurios gali būti naudojamos ūkio gyvūnų pašarams, ir visoms kultūroms, kurios gali jas užkrėsti.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje pienas turi būti melžiamas, o sūriai gaminami ir brandinami.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose dėl maisto prekių ženklinimo ir pateikimo, saugomos kilmės vietos nuoroda „Saint-Nectaire“ pažymėti sūriai tame pačiame regėjimo lauke ženklinami tokiais įrašais:

— kilmės vietos nuorodos pavadinimu, kurio raidžių dydis ne mažesnis už du trečdalius didžiausių etiketėje esančių raidžių dydžio;

— Europos Sąjungos SKVN logotipu.

Draudžiama šalia kilmės vietos nuorodos naudoti bet kokius apibūdinamuosius žodžius ar kitus įrašus etiketėse, reklamoje, sąskaitose faktūrose arba prekybos dokumentuose, išskyrus:

— tam tikrus prekių ar gamybos ženklus;

— įrašus „Mūsų ūkio (-ių) pašarus sudaro tik ganyklų žolė ir šienas“, „pagamintas tik iš veislės „Salers“ karvių pieno“, „pagamintas tik iš veislės „Ferrandaise“ karvių pieno“, „brandintas natūraliame rūsyje“, brandintas ilgiau nei mažiausią 28 dienų laikotarpį, „brandintas ant šiaudų“, „brandintas ūkyje“, „brandintas ant padėklų iš pušies medienos“, „brandintas ant padėklų iš eglės medienos“. Bet kokiu atveju tokių įrašų dydis neviršija dviejų trečdalių „Saint-Nectaire“ pavadinimo dydžio.

— įrašą „pagamintas pieninėje“ arba bet kokį kitą įrašą, nurodantį pieninę sūrio kilmę.

Sūrius ženklinant etiketėmis patikslinama, ar sūris pagamintas ūkyje, ar pieninėje.

Įrašų, kuriais patikslinama, ar sūris pagamintas pieninėje, ar ūkyje, dydis yra ne mažesnis nei du trečdaliai nuorodos „Saint-Nectaire“ pavadinimo dydžio.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Saint-Nectaire“ kilmės vietos nuorodos geografinė vietovė apima Kantalio ir Piui de Domo departamentų komunas.

Pienas ir sūriai turi būti gaminami vietovėje, kurioje veikia 5 punkte nurodyti gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

Geografinė „Saint-Nectaire“ vietovė yra Prancūzijos centrinėje dalyje, Centriniame Masyve.

Didesniame nei 700 metrų aukštyje pieno ir sūrių gamybos sąlygos yra specifinės.

Vyraujantys vakarų vėjai į vakarinius vulkaninių kalnų šlaitus atneša daug drėgmės; į rytinius šlaitus jos patenka mažiau. Dėl ypač derlingo vulkaninės kilmės dirvožemio žolė auga visur, o augmenija yra gausi ir įvairi: paprastieji čiobreliai, geltonieji gencijonai, Alpių krapai, kraujažolės, Alpių dobilai ir pan. Pašarai daugiausia gaminami iš daugiamečių pievų, kuriose auga daug žydinčių augalų; tokios pievos sudaro ne mažiau kaip 90 % žole apaugusio ūkių ploto.

Doro kalnų regione „Saint-Nectaire“ gaminamas jau kelis šimtmečius. Šis pavadinimas gastronomijoje žinomas nuo XVII a. Minimo daugelyje veikalų (ypač 1786 m. ir 1787 m.) sūrio gamyba išplito XIX ir XX amžiuose nedideles gyvulių bandas turinčiuose mažuose kalnų ūkiuose, kur jo gamyba tapo ūkininkių privilegija ir kur ėmė kauptis jo gaminimo patirtis. Tradiciškai gamintojai sūrį brandindavo labai retai; dažniausiai įvairiuose vietovės turguose jie juos pardavinėdavo nebrandintus. Pritaikytą įrangą ir patirtį turintys specializuoti Piui de Domo ir Kantalio brandintojai pirkdavo gamintojų sūrius ir juos brandindavo netoli vartojimo centrų. Ši tradicija išliko iki mūsų dienų, tik nuo šiol nebrandinti sūriai surenkami tiesiogiai jų gamybos vietose.

„Saint-Nectaire“ kaip saugoma kilmės vietos nuoroda pripažinta 1955 m. Isuaro teismo sprendimu.

Pieninių karvių, kurių pienas skirtas „Saint-Nectaire“ gamybai, pašarų pagrindas yra dalyje „Gamtiniai veiksniai“ minimi ištekliai. Pagrindinį racioną sudaro žolė, o dalį metų privalomas ganymas. Šėrimas papildais ribojamas.

Gaminant „Saint-Nectaire“ svarbus etapas yra ir brandinimas. Apdorojant sūrius, labai svarbi yra brandintojų patirtis. Sūriai keletą kartų perplaunami, paskui ištrinami ir nuolat apverčiami, kad susidarytų pluta.

„Saint-Nectaire“ – iš karvės pieno pagamintas, slėgtas, nekaitintas sūris. Sūris yra cilindro su kiek gaubtais kraštais formos, jo skersmuo neviršija 24 cm, o aukštis neviršija 5,5 cm; palyginti su kitais kalnų regionuose gaminamais sūriais, jis yra mažas. Jis pasidengęs plutele su plonu pelėsiu, kuris yra baltos, rudos ar pilkos spalvos. Po juo gali matytis nuo kreminės iki oranžinės spalvos dugnas, kartais – su geltonu ir (arba) raudonu pelėsiu. Skonis grynas, švelnus, sūrokas, be perteklinio rūgštumo, jaučiasi plataus spektro pieno skonis (šviežio pieno, grietinėlės, sviesto) ir brandinimo aplinkos aromatai (rūsio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos); visa tai neretai pabrėžia subtilus riešutų poskonis.

Geografinė vietovė sutampa su teritorija, kurioje visada vyko įvairūs „Saint-Nectaire“ gamybos etapai. Pienui ir „Saint-Nectaire“ sūriui gaminti reikalinga tiek gamtinių veiksnių (ganyklų aukštis, augmenija), tiek žmogiškųjų veiksnių visuma.

Vulkaninės kilmės dirvožemis palankus daugiametėms ganykloms, kuriose veši gausi ir kvapni augmenija. Šioje aukštai iškilusioje vietovėje vyraujantys vakarų vėjai dažnai atneša lietų, todėl pievos beveik niekada nestokoja drėgmės, o tai didina jų derlingumą. Dėl tokios botaninės įvairovės gėlių žieduose gausu aromatinių junginių (pavyzdžiui, terpenų), patenkančių į karvių organizmą per pašarus, pagamintus iš šių ganyklų žolės.

Šie veiksniai ir gamybos patirtis bei sūrio „Saint-Nectaire“ apdorojimas brandinimo etapu lemia, kad sūris įgyja plataus spektro pieno skonį (šviežio pieno, grietinėlės, sviesto) ir brandinimo aplinkos (rūsio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos) aromatus; visa tai pabrėžia subtilus riešutų poskonis.

Brandintojai apdoroja „Saint-Nectaire“ ir tai daro didelę įtaką tam, kad atsirastų nuo šviesiai pilkos iki oranžinės rudos spalvos pelėsiu apsitraukusi plutelė.

„Saint-Nectaire“ dydį lėmė istorija. Jis tiko ir mažas bandas (kelias karves), ir didesnes bandas turėjusiems ūkiams, siekusioms panaudoti palyginti nedidelį žiemos metu primelžto pieno kiekį, o vasarinis pienas, kurio būdavo daugiau, būdavo skiriamas sūrio „Fourme de Cantal“ gamybai.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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