C/2026/1835

20.3.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/1835)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Saint-Nectaire”

ES atsauces numurs: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Saint-Nectaire”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, lauksaimniecības pārtikas un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Saint-Nectaire” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Sadaļa

Atbildīgā struktūra dalībvalstī

Apraksts

Ir atjaunināts dalībvalsts atbildīgās struktūrvienības nosaukums un kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Pieteikuma iesniedzēja grupa

Apraksts

Atjaunināta pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija.

Informācija par pieteikuma iesniedzējas grupas sastāvu ir aizstāta ar šādu tekstu:

“Sastāvs: jebkura fiziska vai juridiska persona, kas faktiski iesaistīta ar ACVN “Saint-Nectaire” apzīmētā produkta specifikācijā aprakstītajā ražošanā, pārstrādē vai sagatavošanā.”

Informācija par pieteikuma iesniedzējas grupas juridisko statusu ir dzēsta.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Produkta veids

Apraksts

Svītrota iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš iepriekš bija definēts pēc tā grupas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana

Apraksts

Ir precizēts, ka vienotā dokumenta 4.7. punktā noteiktā apgabala teritorijā iekļauto pašvaldību saraksts ir balstīts uz 2025. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru. Saraksts ir attiecīgi atjaunināts, bet vienotā dokumenta 4.7. punktā noteiktās apgabala robežas nav mainītas.

Ir pievienots šāds teikums: “Kartes, kurās attēlots ģeogrāfiskais apgabals, ir pieejamas Produktu cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.”

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā

Apraksts

Ir pievienots pienākums, saskaņā ar kuru ražotājiem jāiesniedz deklarācija grupai, ja piena lopu ganāmpulkam tiek pievienoti dzīvnieki, kas dzimuši un/vai audzēti ārpus vienotā dokumenta 4.7. punktā noteiktā apgabala, ja tie atbilst nosacījumiem. Šī deklarācija ļauj grupai uzraudzīt šos dzīvniekus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Ražošanas metodes apraksts

Apraksts

Ir paredzēta iespēja ražotājiem pievienot piena lopu ganāmpulkam dzīvniekus, kas dzimuši un/vai audzēti ārpus vienotā dokumenta 4.7. punktā noteiktā apgabala, neatkarīgi no šķirnes, trīs gadu laikā no dienas, kad ražotāji pirmo reizi uzsākuši lauksaimniecisko darbību vai pārņēmuši saimniecību.

Paaudžu maiņa un saimniecību pārņemšana ir nopietns izaicinājums "Saint-Nectaire" nozares nākotnei. Šis jaunais noteikums ir paredzēts, lai atvieglotu jaunu ražotāju iespējas izveidot piena lopu ganāmpulku vai pārņemt saimniecību, kurā esošais ganāmpulks nav pietiekami liels, lai nodrošinātu tā dzīvotspēju. Šiem ražotājiem jebkurā laikā jābūt pietiekamam dzīvnieku skaitam, lai nodrošinātu savas darbības nepārtrauktību. To dzīvnieku skaits, kas dzimuši un audzēti vienotā dokumenta 4.7. punktā noteiktajā apgabalā un ir pieejami iegādei, nav pietiekams, lai apmierinātu minētās vajadzības.

Noteikumi par piena lopu ganāmpulka izcelsmi ir svītroti no vienotā dokumenta, jo tie tieši neattiecas uz izmantotajām izejvielām.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Norādes par pārbaudes struktūrām

Apraksts

Atjaunināta kontroles dienestu kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Īpaši noteikumi marķēšanai

Apraksts

Ir svītrots teikums "Marķējumā Eiropas Savienības ACVN simbola norādīšana ir obligāta". Lai informētu patērētājus, tas ir aizstāts ar paziņojumu, kurā norādīts, ka sieru marķējumā vienā redzamības laukā jānorāda ACVN nosaukums un Eiropas Savienības ACVN simbols, kā arī obligātās ziņas, kas paredzētas noteikumos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Valsts prasības

Apraksts

Ir atjaunināta tabula ar galvenajiem punktiem, kuri jāpārbauda; tas darīts, lai ņemtu vērā grozījumus iedaļā "Ražošanas metodes apraksts" un nepieciešamības gadījumā saskaņā ar kontroles plānu pielāgotu novērtēšanas metodes.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Saint-Nectaire"

ES atsauces numurs: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Saint-Nectaire"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Saint-Nectaire" ir siers, ko ražo vienīgi no sarecināta govs piena un kam ir vidēji stingra, presēta, nekarsēta, fermentēta un sālīta masa. Pēc pilnīgas izžāvēšanas 100 gramos šāda siera ir vismaz 45 grami tauku. Sausnas saturs tajā nedrīkst būt mazāks par 50 gramiem uz 100 gramiem nogatavināta siera.

Sieru ražo cilindriskas formas rituļos ar nedaudz noapaļotiem sāniem, tā diametrs ir 20–24 cm, augstums 3,5–5,5 cm, un svars – no 1450 kg līdz 1950 kg. Pēc siera ievietošanas pagrabā tā minimālais nogatavināšanas ilgums ir 28 dienas.

Sieru "Saint-Nectaire" var ražot arī samazinātas formas cilindriskos rituļos, kuru diametrs ir 12–14 cm, augstums 3,5–4,5 cm, bet svars – no 0,500 kg līdz 0,700 kg. Tādā gadījumā pēc ievietošanas pagrabā siera minimālais nogatavināšanas ilgums ir 21 diena.

Siera krēmīgā un elastīgā masa, kas, turot to pirkstos, noliecas, ir ziloņkaula krāsā, un tajā var būt dažas nelielas, vienmērīgi izkliedētas acis.

Sieram ir ar pelējumu punktota miza, kas abās pusēs ir līdzīga. Atkarībā no nogatavināšanas pakāpes tas ir balts, brūns vai pelēks, tam var būt saskatāma krēmkrāsas līdz oranžas krāsas apakškārta, iespējami arī dzelteni un/vai sarkani plankumiņi, ko sauc par "ziediem". Vienmērīgi baltas, oranžas vai melnas krāsas sieri tiek izbrāķēti.

Garša ir tīra, maiga, nedaudz sāļa, bez pārmērīga skābuma, ar dažādām pienīgām niansēm (svaiga piena, krējuma, sviesta) un nogatavināšanas procesam raksturīgiem aromātiem (pagraba, salmu paklāju, zemes vai pameža), ko bieži papildina smalka riekstaina nots.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Saint-Nectaire" apzīmētos sierus var piedāvāt arī iesaiņotās porcijās, katram gabalam saglabājot daļu no šim produktam raksturīgās mizas.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz dzīvnieku barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Slaucamo govju gada kopējās barības devas (pamatbarības un papildbarības), kas izteikta sausnā, vismaz 70 % apmērā veido zāle, kas iegūta 4.7. punktā noteiktajā apgabalā.

Ne visai barībai obligāti jābūt iegūtai 4.7. punktā noteiktajā apgabalā, jo augstums virs jūras līmeņa un klimats neļauj tehniski saražot pietiekamu barības daudzumu.

Tā kā lielākā daļa slaucamo govju pamatbarības tiek iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā, ārpus šā apgabala iegūtas barības izmantošanai ir tikai ierobežota ietekme uz produkta īpašībām, kas galvenokārt saistītas ar ģeogrāfisko vidi.

Slaucamo govju pamatbarību veido vienīgi zāle.

Slaucamajām govīm jāganās vismaz 160 dienas gadā. Ganību periodā zaļbarības izēdināšana ir aizliegta.

Ārpus ganību perioda zāle, ko izēdina tādas sausās lopbarības veidā, kuras sausnas saturs pārsniedz 80 %, ik dienas veido vismaz 60 % no slaucamo govju pamatbarības devas, kas izteikta sausnā.

Slaucamo govju papildbarībā izmantojamās izejvielas un piedevas ir noteiktas atļautās papildbarības sarakstā. To izmantošana ir ierobežota līdz 1 800 kg uz vienu slaucamo govi gadā, to uzskaita neapstrādātā veidā, izņemot sūkalas, kukurūzas vālītes un kukurūzas graudus, ko uzskaita sausnā.

Telēm paredzēto gada pamatbarību veido zāle, no kuras vismaz 40 % iegūti 4.7. punktā noteiktajā apgabalā, un, iespējams, arī salmi.

Dzīvnieku barībā atļauts izmantot tikai augus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūti no ģenētiski nemodificētiem produktiem. Visās to saimniecību platībās, kurās ražo pienu, kas paredzēts pārstrādei sierā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Saint-Nectaire", ir aizliegta ģenētiski modificētu kultūraugu audzēšana. Aizliegums attiecas uz visiem augiem, kurus saimniecībā varētu izmantot dzīvnieku barībai, kā arī uz visiem kultūraugiem, kas varētu piesārņot šādus augus.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena iegūšanai, siera ražošanai un nogatavināšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajai informācijai, ko paredz noteikumi par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, siera ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Saint-Nectaire" marķējumā vienā redzamības laukā jānorāda:

— cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem marķējumā lietotajiem burtiem,

— Eiropas Savienības ACVN logotips.

Neatkarīgi no normatīvajām norādēm, ko piemēro visiem siera veidiem, jebkādu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar izcelsmes norādi marķējumā, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot:

— īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus;

— norādes "Mūsu saimniecībā(-ās) izmantotā lopbarība sastāv vienīgi no ganību zāles un siena", "ražots no piena, kas iegūts tikai no "Salers" šķirnes govīm", "ražots no piena, kas iegūts tikai no "Ferrandaise" šķirnes govīm", "nogatavināts dabiskā pagrabā", norāde uz konkrētu nogatavināšanas ilgumu, kas pārsniedz minimālās 28 dienas, "nogatavināts uz salmiem", "nogatavināts saimniecībā", "nogatavināts uz baltegles koksnes" un "nogatavināts uz egles koksnes". Jebkurā gadījumā šā teksta izmērs nepārsniedz divas trešdaļas no apzīmējuma "Saint-Nectaire" burtu izmēra;

— norādes "ražots pienotavā" vai jebkuras citas norādes, kas liecina par ražošanu pienotavā.

Siera marķējumā norādīts, vai siers ražots saimniecībā vai pienotavā.

Norāde par izcelsmi saimniecībā vai pienotavā jānorāda ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no apzīmējuma "Saint-Nectaire" burtu izmēra.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Saint-Nectaire" ģeogrāfiskais apgabals aptver Kantālas un Pijdedomas departamentu pašvaldību teritoriju.

Piena iegūšana un siera ražošana jāveic apvidū, kas atbilst 5. punktā minētajiem dabas un cilvēkfaktoriem.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

"Saint-Nectaire" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Francijas vidienē, Centrālajā masīvā.

Apvidū, kas atrodas augstāk par 700 m virs jūras līmeņa, piena iegūšanai un siera ražošanai ir īpaši apstākļi.

Dominējošie rietumu vēji nes daudz mitruma uz vulkānisko kalnu rietumu nogāzēm, mazāk – uz austrumu nogāzēm. Pateicoties ļoti auglīgai vulkāniskas izcelsmes augsnei, zāle aug visur, un flora ir bagāta un daudzveidīga: mazais mārsils, dzeltenā drudzene, lāčsakne, parastais pelašķis, Alpu āboliņš u. c. Lopbarības ražošanas pamatā ir galvenokārt tādu pastāvīgo pļavu izmantošana, kuras ir bagātas ar ziedaugiem un aizņem vismaz 90 % saimniecību zālāju platības.

"Saint-Nectaire" sieru Mondoras apkaimē ražo jau vairākus gadsimtus. Tā nosaukums gastronomijā pirmo reizi parādās 17. gadsimtā. Siera nosaukumam parādoties vairākās publikācijās (jo īpaši 1786. un 1787. gadā), "Saint-Nectaire" ražošana 19. gadsimtā attīstījās un 20. gadsimtā turpināja attīstīties mazās kalnu saimniecībās ar nelielu ganāmpulku, kur siera gatavošana kļuva par zemnieku sievu pārziņā esošu nodarbi un izveidojās attiecīgā amatprasme. Vēsturiski siera ražotāji sierus nogatavināja ļoti reti un tos nenogatavinātus nogādāja daudzajos apgabala tirgos. Pijdedomas un Kantālas departamentu specializētie nogatavinātāji, kuru rīcībā bija piemērotas telpas un attiecīgā amatprasme, iegādājās sierus un nogatavināja tos patēriņa centru tuvumā. Šī tradīcija ir saglabājusies līdz mūsdienām, lai gan mūsdienās nenogatavinātus sierus savāc tieši ražošanas vietā.

"Saint-Nectaire" par cilmes vietas nosaukumu tika atzīts ar Isuāras tiesas 1955. gada lēmumu.

Slaucamo govju, kuru piens tiek izmantots "Saint-Nectaire" ražošanai, ēdināšanā izmanto punktā "Dabas faktori" minētos resursus. Pamatbarību veido vienīgi zāle, un daļu gada govīm obligāti jāganās. Papildbarības izmantošana ir ierobežota.

Nogatavināšanas posms ir vēl viens būtisks "Saint-Nectaire" ražošanas posms. Nogatavinātāju prasmes ir būtiskas siera apstrādei nogatavināšanas laikā. Sierus vairākas reizes mazgā, pēc tam regulāri berž un apvērš, lai veidotos miza.

"Saint-Nectaire" ir no govs piena gatavots siers ar presētu, nekarsētu siera masu. Tam ir nedaudz noapaļota cilindra forma; tā maksimālais diametrs ir 24 cm un maksimālais augstums – 5,5 cm, tāpēc tas ir samērā neliels salīdzinājumā ar citiem kalnu apvidos ražotiem sieriem. Miza ir klāta ar baltu, brūnu vai pelēku pelējumu, zem kura var būt saskatāms krēmkrāsas līdz oranžas krāsas apakškārta, kā arī iespējams dzeltenīgi un/vai sarkanīgi virsmas "ziedi". Garša ir tīra, maiga, nedaudz sāļa, bez pārmērīga skābuma, ar dažādām pienīgām niansēm (svaiga piena, krējuma, sviesta) un nogatavināšanas procesam raksturīgiem aromātiem (pagraba, salmu paklāju, zemes vai pameža), ko bieži papildina smalka riekstaina nots.

Ģeogrāfiskais apgabals atbilst teritorijai, kurā vienmēr notikuši dažādie "Saint-Nectaire" ražošanas posmi. Lai iegūtu pienu "Saint-Nectaire" ražošanai un pagatavotu šo sieru, nepieciešama noteiktu dabas faktoru (piemēram, ganību augstuma virs jūras līmeņa un floras) un cilvēkfaktoru mijiedarbība.

Šis apgabals ar vulkāniskas izcelsmes augsni ir labvēlīgs tādu pastāvīgo zālāju attīstībai, kuros flora ir bagāta un smaržīga. Šajā apvidū, kas atrodas vidēji augstu virs jūras līmeņa, valdošo rietumu vēju nestās biežās lietavas nodrošina zālājiem gandrīz nepārtrauktu mitrumu, tādējādi veicinot to bagātību. Šīs botāniskās daudzveidības dēļ ziedos ir daudz aromātisku savienojumu (piemēram, terpēnu), ko govis uzņem, ēdot no šīm pļavām iegūto lopbarību.

Šie faktori kopā ar ražošanas prasmi un apstrādi, ko "Saint-Nectaire" veic nogatavināšanas laikā, piešķir tam dažādas pienīgas nianses (svaiga piena, krējuma, sviesta) un nogatavināšanas procesam raksturīgus aromātus (pagraba, salmu paklāju, zemes vai pameža), ko bieži papildina smalka riekstaina nots.

Turklāt nogatavinātāju veiktā apstrāde nosaka "Saint-Nectaire" virsmas pelējuma attīstību un tā krāsas variācijas no pelēcīgi baltas līdz oranžīgi brūnai.

"Saint-Nectaire" izmērs ir saistīts ar šā siera vēsturi. Patiešām, tas bija piemērots gan saimniecībām ar nelieliem ganāmpulkiem (dažām govīm), gan arī lielākām saimniecībām, kuras centās palielināt relatīvi ierobežotā ziemas perioda piena izslaukuma vērtību, savukārt bagātīgākais vasaras izslaukums tika izmantots "Fourme de Cantal" siera ražošanai.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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