C/2026/1835

20.3.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/1835)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Saint-Nectaire”

EU-referentienummer: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Naam van het product**

“Saint-Nectaire”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Saint-Nectaire” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Bevoegde dienst van de lidstaat

Beschrijving

De gegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat worden geactualiseerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanvragende groepering

Beschrijving

De contactgegevens van de aanvragende groepering worden bijgewerkt.

De samenstelling van de aanvragende groepering wordt vervangen door:

“Samenstelling: elke natuurlijke of rechtspersoon die daadwerkelijk betrokken is bij de productie-, verwerkings- of bereidingsactiviteiten die zijn vermeld in het productdossier van de BOB “Saint-Nectaire”.”

De vermelding van de rechtsvorm van de aanvragende groepering wordt geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Productcategorie

Beschrijving

De rubriek over de productcategorie wordt geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Afbakening van het geografische gebied

Beschrijving

Er wordt bepaald dat de lijst van gemeenten die binnen het in punt 4.7 van het enig document afgebakende gebied vallen, wordt opgesteld op basis van de officiële geografische code van 2025. Die lijst is op basis daarvan bijgewerkt, zonder dat de omgrenzing van het in punt 4.7 van het enig document afgebakende gebied is gewijzigd.

De volgende zin wordt toegevoegd: “De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het Institut National de l’Origine et de la Qualité.”

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied

Beschrijving

Er wordt voor producenten een verplichting toegevoegd om bij de groepering een verklaring in te dienen over de dieren die geboren en/of gehouden zijn buiten het in punt 4.7 van het enig document afgebakende gebied en die in de melkveestapel opgenomen worden, voor zover die dieren in aanmerking komen. Met die verklaring kan de groep de desbetreffende dieren opvolgen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

Er wordt voor producenten een mogelijkheid toegevoegd om dieren in de veestapel op te nemen die buiten het in punt 4.7 van het enig document afgebakende gebied geboren en/of gehouden zijn, ongeacht hun ras, binnen drie jaar na de datum van de eerste vergunning of na de overname van het bedrijf.

Generatievernieuwing en de overname van bedrijven vormen een grote uitdaging voor de toekomst van de "Saint-Nectaire"-sector. De extra bepaling is bedoeld om het voor nieuwe producenten gemakkelijker te maken zich te vestigen en een melkveestapel op te zetten of een bedrijf over te nemen waarvan de veestapel niet groot genoeg is om de levensvatbaarheid van het bedrijf te garanderen. Die producenten hebben veel dieren nodig die tegelijk beschikbaar zijn om hun activiteit veilig te stellen, en er zijn te weinig dieren die in het in punt 4.7 van het enig document afgebakende gebied geboren en gehouden worden en aangekocht kunnen worden om aan de vraag te voldoen.

De bepalingen over de oorsprong van de melkveestapel worden uit het enig document geschrapt omdat ze niet rechtstreeks betrekking hebben op de gebruikte grondstoffen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verwijzingen naar de controlestructuren

Beschrijving

De contactgegevens van de controlestructuren worden geactualiseerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke elementen van de etikettering

Beschrijving

In plaats van de zin "De toevoeging van het BOB-symbool van de Europese Unie op de etikettering is verplicht" wordt er vermeld dat, ter informatie van de consument, de etikettering van de kazen in hetzelfde gezichtsveld de naam van de BOB en het BOB-symbool van de Europese Unie bevat, naast de informatie die verplicht is volgens de voorschriften voor de etikettering en presentatie van levensmiddelen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Nationale eisen

Beschrijving

De tabel met de belangrijkste controlepunten wordt bijgewerkt om rekening te houden met de wijziging van de rubriek "Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product" en om de beoordelingsmethoden zo nodig aan te passen aan het controleplan.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Saint-Nectaire"

EU-referentienummer: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Naam van het product**

"Saint-Nectaire"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 – Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De "Saint-Nectaire" is een kaas die uitsluitend wordt gemaakt met gestremde koemelk. Het is een halfharde, geperste, onverhitte kaas die wordt gefermenteerd en gezouten. Deze kaas bevat na volledige droging ten minste 45 g vet op 100 g kaas. Het gehalte aan droge stof mag niet lager zijn dan 50 g op 100 g gerijpte kaas.

De kaas heeft de vorm van een licht afgeplatte cilinder met een doorsnede van 20 tot 24 cm, een hoogte van 3,5 tot 5,5 cm en een gewicht van minimaal 1,450 kg en maximaal 1,950 kg. Na de plaatsing in een kelder rijpt de kaas gedurende minstens 28 dagen.

De "Saint-Nectaire" kan ook worden vervaardigd in een kleinere versie, met een doorsnede van 12 tot 14 cm, een hoogte van 3,5 tot 4,5 cm en een gewicht van minimaal 0,500 kg en maximaal 0,700 kg. In dat geval rijpt hij gedurende minstens 21 dagen na plaatsing in een kelder.

De soepele en smeuïge kaas geeft mee wanneer je erop drukt, is ivoorkleurig en kan enkele kleine gaatjes vertonen die gelijkmatig over de kaas zijn verdeeld.

De kaaskorst is aan beide zijden gelijk en vertoont gelijkmatige schimmelvorming. De kleur van de schimmel is, naargelang van het rijpingsstadium van de kaas, wit, bruin of grijs. Door de schimmel heen kan een roomkleurige tot oranje achtergrondkleur zichtbaar zijn, met eventueel een geel en/of rood waas. Kazen die egaal wit, egaal oranje of egaal zwart zijn, komen niet in aanmerking.

De smaak is uitgesproken, zacht, licht gezouten en niet te zuur, met diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma's die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.

De kaas die de oorsprongsbenaming "Saint-Nectaire" mag dragen, kan ook worden aangeboden in de vorm van verpakte porties, die elk een stuk van de voor deze kaas kenmerkende korst moeten bevatten.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het jaarlijkse totale rantsoen (basisrantsoen en bijvoer) van de melkkoeien uitgedrukt in droge stof bestaat voor ten minste 70 % uit gras dat afkomstig is van het in punt 4.7 omschreven gebied.

Alle voer moet niet noodzakelijk uit het in punt 4.7 omschreven gebied afkomstig zijn omdat de hoogte en het klimaat technisch gezien verhinderen dat er genoeg voer kan worden geproduceerd.

Aangezien het rantsoen voor de melkkoeien grotendeels uit het geografische gebied komt, is het effect van externe voeding op de productkenmerken, die voornamelijk het gevolg zijn van de geografische omgeving, beperkt.

Het basisrantsoen van de melkkoeien bestaat uitsluitend uit gras.

De melkkoeien moeten jaarlijks ten minste 160 dagen in de weide grazen. Tijdens de graasdagen mag er geen extra groenvoer worden toegediend.

Buiten de beweidingsperioden vertegenwoordigt gras dat in de vorm van droogvoer wordt verstrekt, met een gehalte aan droge stof dat hoger is dan 80 %, dagelijks ten minste 60 % van het basisrantsoen van de melkkoeien, uitgedrukt in droge stof.

De grondstoffen en additieven die voor de melkveestapel als bijvoeding worden gebruikt, worden op een positieve lijst geplaatst. Het gebruik ervan is beperkt tot 1 800 kg bruto per melkkoe per jaar, met uitzondering van wei en maïs in korrels of als kolf, uitgedrukt als droge stof.

Het jaarlijkse basisrantsoen van de vaarzen bestaat uitsluitend uit gras, waarvan ten minste 40 % afkomstig is uit het in punt 4.7 omschreven gebied, en eventueel uit stro.

Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en bijvoer afkomstig van niet-transgene producten. Het is verboden transgene gewassen te telen op alle oppervlakken van een bedrijf waar melk wordt geproduceerd die is bestemd om te worden verwerkt tot een product met de oorsprongsbenaming "Saint-Nectaire". Dit verbod geldt voor alle plantensoorten die mogelijk als voer kunnen worden gegeven aan de dieren van het bedrijf en voor elke teelt van rassen die deze soorten kunnen verontreinigen.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van melk, de verwerking tot kaas en de rijping dienen plaats te vinden in het geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

–

4.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de naam verwijst*

Op de etikettering van kaas met de oorsprongsbenaming "Saint-Nectaire" moet, naast de informatie die moet worden aangebracht krachtens de regelgeving betreffende de etikettering en de aanbieding van levensmiddelen, in hetzelfde gezichtsveld het volgende worden vermeld:

— de oorsprongsbenaming in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype;

— het BOB-symbool van de Europese Unie.

Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen mogen in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen worden toegevoegd aan de oorsprongsbenaming, met uitzondering van:

— het fabrieks- of het handelsmerk;

— de vermeldingen "Het voer van onze veestapel(s) bestaat uitsluitend uit gras en hooi", "vervaardigd met melk die voor 100 % afkomstig is van het salers-ras", "vervaardigd met melk die voor 100 % afkomstig is van het ferrandaise-ras", "gerijpt in een natuurlijke kelder", "bijzondere rijpingsduur langer dan de minimale duur van 28 dagen", "gerijpt op stro", "gerijpt op de boerderij", "gerijpt op dennenhout" en "gerijpt op sparrenhout". In elk geval mogen de afmetingen van deze vermeldingen niet groter zijn dan twee derde van die van de vermelding "Saint-Nectaire";

— de vermelding "vervaardigd in een zuivelbedrijf" of een andere vermelding die duidelijk maakt dat de kaas afkomstig is uit een dergelijk bedrijf.

De etikettering van de kazen geeft aan of ze van een boerderij of een zuivelbedrijf afkomstig zijn.

Het lettertype voor de vermeldingen die aangeven of de kaas in een zuivelbedrijf dan wel op een boerderij vervaardigd is, is minstens even groot als twee derde van het lettertype voor de benaming "Saint-Nectaire".

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming "Saint-Nectaire" strekt zich uit over het grondgebied van de gemeenten die behoren tot het departement Cantal en het departement Puy-de-Dôme.

De melk moet zijn geproduceerd en de kaas moet zijn vervaardigd in een gebied dat beantwoordt aan de in punt 5 vermelde omgevingsfactoren en menselijke factoren.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied van de "Saint-Nectaire" bevindt zich in het centrale deel van Frankrijk, in het Centraal Massief.

Op een hoogte van meer dan 700 m heersen er gunstige omstandigheden voor de melkproductie en de kaasmakerij.

De wind waait veelal uit het westen en brengt veel neerslag mee die valt op de westelijke hellingen van het vulkanische gebergte en iets minder op de oostelijke hellingen. Dankzij de zeer vruchtbare vulkanische bodem groeit er overal gras en is de flora welig en gevarieerd: gewone tijm, gele gentiaan, bergvenkel, duizendblad, alpenklaver enz. De groenvoerproductie is vooral gebaseerd op de exploitatie van permanent grasland met veel bloeiende planten, dat ten minste 90 % van de graslandoppervlakte van de landbouwbedrijven vormt.

De "Saint-Nectaire" wordt al eeuwenlang vervaardigd in de streek van de Monts Dore. De naam van deze kaas komt in de 17e eeuw voor de eerste keer in de gastronomie voor. De productie van deze kaas, die in tal van werken wordt vermeld (met name in 1786 en 1787), ontwikkelde zich in de 19e, en daarna de 20e eeuw in kleine bergboerderijen met een kleine veestapel, waar de kaas traditioneel werd gemaakt door de boerinnen en waar op die manier knowhow op het gebied van de kaasmakerij tot stand is gekomen. Traditioneel lieten de kaasmakers hun kazen slechts zeer zelden rijpen en hadden ze de gewoonte om de nog witte kaas aan de man te brengen op de vele markten in het gebied. De gespecialiseerde kaasrijpers uit Puy-de-Dôme en Cantal, die beschikten over de passende installaties en de kennis ter zake, kochten deze kaas op om die te laten rijpen in de buurt van de plaatsen waar de consumenten zich bevonden. Deze traditie bestaat nog steeds, maar wel is het nu zo georganiseerd dat de witte kaas direct op de productieplaats wordt opgehaald.

De erkenning van de "Saint-Nectaire" als oorsprongsbenaming dateert van een vonnis van de rechtbank van Issoire in 1955.

De voeding van de melkkoeien die de melk produceren waarmee de "Saint-Nectaire" wordt vervaardigd, bestaat uit de voedingsmiddelen die in het punt "Omgevingsfactoren" worden vermeld. Het basisrantsoen bestaat uitsluitend uit gras en het is verplicht om de koeien een deel van het jaar te laten grazen. Bijvoer mag slechts in beperkte mate worden verstrekt.

Ook de rijping is een belangrijke stap in de productie van de "Saint-Nectaire". De kaasrijpers beschikken immers over knowhow die essentieel is voor het verstrekken van de zorg die de kazen moeten krijgen. De kazen worden verschillende keren gewassen, daarna geborsteld en regelmatig gekeerd zodat er zich een korst kan vormen.

De "Saint-Nectaire" is een van koemelk vervaardigde kaas, met een onverhitte, geperste kaasmassa. De kaas heeft de vorm van een licht afgeplatte cilinder met een doorsnede van maximum 24 cm en een hoogte van hooguit 5,5 cm, wat een bescheiden formaat is in vergelijking met andere kaas die uit berggebieden afkomstig is. De kaas heeft een korst met gelijkmatige schimmelvorming die wit, bruin of grijs is. Door de schimmel heen kan een roomkleurige tot oranje achtergrondkleur zichtbaar zijn, met eventueel een geel en/of rood waas. De smaak is uitgesproken, zacht, licht gezouten en niet te zuur, met diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma's die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.

Het geografische gebied stemt overeen met een gebied waar de verschillende stappen in de vervaardiging van de "Saint-Nectaire" altijd hebben plaatsgevonden. Het is maar door de combinatie van bepaalde menselijke factoren en natuurlijke factoren als de hoogteligging van de weiden en de flora, dat de melk kan worden geproduceerd en de "Saint-Nectaire" kan worden gemaakt.

Het gebied met vulkanische bodem is immers gunstig voor permanent grasland waar een welige en geurige flora groeit. De regen die regelmatig wordt aangevoerd door de westenwind die veelal waait in dit hooggelegen gebied, zorgt ervoor dat de weiden bijna voortdurend worden bevloeid zodat ze een nog rijkere begroeiing krijgen. Dankzij deze botanische diversiteit zitten er veel aromatische verbindingen in de bloemen (bijvoorbeeld terpenen) die door de koeien worden opgenomen wanneer zij het voer eten dat van deze weiden afkomstig is.

Deze factoren, samen met het vakmanschap van de kaasmakers en de zorg die aan de "Saint-Nectaire" wordt besteed tijdens de rijping, geven deze kaas diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma's die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.

De zorg die de kaasrijpers besteden aan de "Saint-Nectaire", bepaalt bovendien de ontwikkeling van de korst met een schimmelwaas dat van witgrijs tot oranjebruin kan variëren.

De grootte van de "Saint-Nectaire" hangt samen met zijn geschiedenis. Die grootte was zowel geschikt voor de boerderijen die maar een kleine melkveestapel (enkele koeien) hadden, als voor de grotere bedrijven die hun vrij beperkte melkproductie in de winter een waardevolle bestemming wilden geven, terwijl de meer overvloedige zomerproductie bestemd was voor de vervaardiging van de "Fourme de Cantal".

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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