C/2026/1835

20.3.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/1835)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Saint-Nectaire”

Numărul de referință UE: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Denumirea produsului**

„Saint-Nectaire”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, al Sectorului Agroalimentar și al Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Saint-Nectaire” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu mediul geografic;

(c) nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Serviciul competent din statul membru

Descriere

Au fost actualizate coordonatele serviciului competent din statul membru.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Grupul solicitant

Descriere

Au fost actualizate coordonatele grupului solicitant.

Textul referitor la componența grupului solicitant s-a înlocuit cu următorul text:

„Componență: Orice persoană fizică sau juridică ce participă efectiv la activitățile de producție, de prelucrare sau de preparare prevăzute în caietul de sarcini al DOP «Saint-Nectaire»”.

A fost eliminată indicarea statutului juridic al grupului solicitant.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Tipul de produs

Descriere

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior prin clasa sa, a fost eliminată.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Delimitarea ariei geografice

Descriere

S-a precizat că lista comunelor incluse pe teritoriul ariei delimitate la punctul 4.7 din documentul unic se întocmește pe baza Codului geografic oficial din 2025. Această listă a fost actualizată pe această bază, fără a se modifica limitele ariei delimitate la punctul 4.7 din documentul unic.

S-a adăugat fraza: „Documentele cartografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului național pentru origine și calitate”.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică

Descriere

S-a adăugat o obligație a producătorului de a prezenta grupului o declarație de introducere în șeptelul de vaci de lapte a unor animale născute și/sau crescute în afara ariei definite la punctul 4.7 din documentul unic, dacă acest lucru este permis. Declarația menționată permite grupului să asigure o monitorizare a animalelor respective.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Descrierea metodei de obținere a produsului

Descriere

S-a adăugat posibilitatea unui producător de a introduce în șeptelul propriu animale născute și/sau crescute în afara ariei definite la punctul 4.7 din documentul unic, indiferent de rasa lor, în decursul perioadei de 3 ani care urmează datei primei sale autorizări sau preluării unei exploatații.

Reînnoirea generațiilor și preluarea exploatațiilor reprezintă o provocare majoră pentru viitorul sectorului „Saint-Nectaire”. Dispoziția adăugată este menită să faciliteze instalarea noilor producători care înființează un șeptel de vaci de lapte sau preiau o exploatație al cărei șeptel nu are un efectiv suficient pentru a asigura viabilitatea exploatației. Acești producători au, într-adevăr, nevoie de un număr mare de animale disponibile în același timp pentru a-și asigura activitatea, iar numărul de animale născute și crescute în aria definită la punctul 4.7 din documentul unic disponibile pentru achiziționare nu este suficient pentru a răspunde nevoilor lor.

Dispozițiile privind originea șeptelului de vaci de lapte au fost eliminate din documentul unic, deoarece nu se referă în mod direct la materiile prime utilizate.

☑ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Trimiteri la structurile de control

Descriere

Au fost actualizate coordonatele structurilor de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Elemente specifice ale etichetării

Descriere

În locul frazei „Aplicarea simbolului DOP al Uniunii Europene este obligatorie în etichetare”, în scopul informării consumatorului, s-a indicat că etichetarea brânzeturilor cuprinde în același câmp vizual numele DOP și logoul DOP al Uniunii Europene, pe lângă mențiunile obligatorii prevăzute de reglementarea referitoare la etichetare și de prezentarea produselor alimentare.

☑ Modificarea vizează documentul unic

Titlu

Cerințe naționale

Descriere

Tabelul principalelor puncte care trebuie controlate a fost actualizat, pe de o parte pentru a se ține seama de modificarea adusă secțiunii „Descrierea metodei de obținere a produsului” și, pe de altă parte, pentru o adaptare în funcție de nevoi a metodelor de evaluare, în mod coerent cu planul de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Saint-Nectaire”

Numărul de referință UE: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Saint-Nectaire”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Saint-Nectaire” este o brânză produsă exclusiv din lapte de vacă închegat, cu pastă semifermă, presată, crudă, fermentată și sărată. După uscarea completă, brânza conține minimum 45 de grame de materie grasă la 100 de grame de brânză. Conținutul de materie uscată nu trebuie să fie mai mic de 50 de grame la 100 de grame de brânză maturată.

Se prezintă sub forma unui cilindru ușor alungit la un capăt cu un diametru cuprins între 20 și 24 cm și o înălțime cuprinsă între 3,5 și 5,5 cm și cu o greutate cuprinsă între 1,450 kg și 1,950 kg. Durata minimă de maturare este de 28 de zile de la intrarea în pivniță.

Brânza „Saint-Nectaire” poate fi produsă, de asemenea, într-un format redus, cu un diametru cuprins între 12 și 14 cm și o înălțime cuprinsă între 3,5 și 4,5 cm și cu o greutate cuprinsă între 0,500 kg și 0,700 kg. În acest caz, durata minimă de maturare este redusă la 21 de zile de la intrarea în pivniță.

Pasta onctuoasă și suplă, care se comprimă când este apăsată cu degetul, are culoarea fildeșului și poate prezenta unele găuri mici, distribuite armonios.

Brânza prezintă o crustă similară pe ambele fețe, presărată cu mucegai. În funcție de gradul de maturare, petele de mucegai sunt albe, brune sau gri și pot lăsa să se întrevadă un fond de culoare crem până la portocaliu, eventual cu flori galbene și/sau roșii. Brânzeturile de culoare alb uniform sau portocaliu uniform sau negru uniform sunt excluse.

Gustul este curat, delicat, ușor sărat, fără exces de aciditate, cu arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.

Brânza care poartă denumirea de origine „Saint-Nectaire” poate fi prezentată, de asemenea, sub formă de porții ambalate, care au obligatoriu o parte cu crustă care este caracteristică denumirii.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Rația totală anuală (rație de bază și alimente complementare) a vacilor de lapte exprimată în materie uscată cuprinde cel puțin 70 % iarbă provenită din aria definită la punctul 4.7.

Nu toate alimentele provin obligatoriu din aria definită la punctul 4.7, întrucât altitudinea și clima nu permit, din punct de vedere tehnic, producerea acestora într-o cantitate suficientă.

Rația vacilor de lapte provine, în marea sa majoritate, din aria geografică; efectele hranei provenite din exterior asupra caracteristicilor produsului datorate în principal mediului geografic sunt limitate.

Rația de bază a vacilor de lapte este compusă exclusiv din iarbă.

Pășunatul este obligatoriu pentru vacile de lapte timp de minimum 160 de zile pe an. În timpul zilelor de pășunat, este interzisă hrănirea cu furaje verzi.

În afara perioadei de pășunat, iarba distribuită sub formă de furaj uscat cu un conținut de materie uscată mai mare de 80 % reprezintă zilnic cel puțin 60 % din rația de bază a vacilor de lapte, exprimată în materie uscată.

Materiile prime și aditivii utilizați în alimentația complementară a șeptelului de vaci de lapte sunt precizați într-o listă pozitivă. Utilizarea acestora este limitată la 1 800 kg pe vacă de lapte și pe an, contabilizate în materie brută cu excepția zerului, a știuleților și a boabelor de porumb contabilizate în materie uscată.

Rația de bază anuală a junincilor este compusă din iarbă, din care cel puțin 40 % provine din aria definită la punctul 4.7 și, eventual, din paie.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și alimentele complementare obținute din produse care nu sunt transgenice. Este interzisă cultivarea plantelor transgenice pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei cu denumirea de origine „Saint-Nectaire”. Această interdicție se referă la toate speciile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile care le-ar putea contamina.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția laptelui, fabricarea brânzei și maturarea au loc în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În afara mențiunilor obligatorii prevăzute de legislația privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine „Saint-Nectaire” include, în același câmp vizual:

— denumirea de origine, scrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— logoul DOP al Uniunii Europene.

Independent de mențiunile legale aplicabile tuturor brânzeturilor, se interzice folosirea pe etichetă, în reclame, pe facturi și în documentele comerciale a oricăror calificative sau mențiuni care însoțesc respectiva denumire de origine, cu excepția:

— mărcilor comerciale sau de fabrică specifice;

— mențiunilor „Furajele din ferma (fermele) noastră (noastre) sunt compuse exclusiv din iarbă de pășune și din fân”, „fabricată cu lapte 100 % provenit de la rasa Salers”, „fabricată cu lapte 100 % provenit de la rasa Ferrandaise”, „maturată în pivniță naturală”, durată de maturare specială mai mare decât durata minimă de 28 de zile, „maturată pe paie”, „maturată la fermă”, „maturată pe lemn de brad” și „maturată pe lemn de molid”. În orice caz, dimensiunile acestora nu trebuie să depășească două treimi din dimensiunea denumirii de origine „Saint-Nectaire”;

— mențiunii „fabricată într-o unitate de prelucrare a laptelui” sau a oricărei alte indicații care lasă să se înțeleagă o origine industrială a brânzei.

Etichetarea brânzeturilor precizează dacă acestea provin de la fermă sau de la o unitate de prelucrare a laptelui.

Dimensiunea caracterelor cu care sunt scrise mențiunile care indică proveniența brânzei de la o unitate de prelucrare a laptelui sau de la fermă este egală cu cel puțin două treimi din dimensiunea caracterelor denumirii „Saint-Nectaire”.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a denumirii de origine „Saint-Nectaire” se întinde pe teritoriul comunelor din departamentul Cantal și din departamentul Puy-de-Dôme.

Producția laptelui și fabricarea brânzeturilor trebuie efectuate într-o zonă care întrunește factorii naturali și umani menționați la punctul 5.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Aria geografică a brânzei „Saint-Nectaire” este situată în centrul Franței, în Masivul Central.

La o altitudine mai mare de 700 m, producția de lapte și fabricarea de brânzeturi beneficiază de condiții speciale.

Vânturile dominante din vest aduc o umiditate importantă pe pantele occidentale ale muntelui vulcanic și mai mică pe pantele orientale. Datorită unui sol vulcanic foarte fertil, iarba este omniprezentă, cu o floră abundentă și variată: cimbrișor de câmp, ghințură galbenă, fenicul din Alpi, coada-șoricelului, trifoi alpin…. Producția furajeră este esențial bazată pe exploatarea pășunilor permanente, bogate în plante cu flori, care reprezintă cel puțin 90 % din suprafața cu iarbă a exploatațiilor.

Brânza „Saint-Nectaire” se fabrică în regiunea Monts Dore de mai multe secole. Numele său apare în gastronomie în secolul al XVII-lea. Citată în numeroase lucrări (în special în 1786 și 1787), producția sa s-a dezvoltat în secolul al XIX-lea, apoi în secolul al XX-lea în fermele mici de munte cu șeptel de mici dimensiuni, unde aceasta devine apanajul fermierilor și unde își face apariția expertiza de fabricare. În mod tradițional, producătorii nu maturau decât foarte rar brânzeturile și obișnuiau să le ducă proaspete la numeroasele piețe din zonă. Maturatorii specializați din Puy-de-Dôme și din Cantal, care dispuneau de echipamentele necesare și de o expertiză adecvată, cumpărau aceste produse pentru a le matura aproape de centrele de consum. Această tradiție s-a păstrat până în zilele noastre, cu diferența că, în prezent, brânzeturile proaspete sunt colectate direct de la locul de producție.

Recunoașterea brânzei „Saint-Nectaire” ca denumire de origine își are rădăcinile într-o sentință a tribunalului din Issoire din 1955.

Alimentația vacilor de lapte care asigură producția de lapte destinat fabricării de „Saint-Nectaire” se bazează pe sursele citate la punctul „Factori naturali”. Rația de bază este compusă exclusiv din iarbă, iar pășunatul este obligatoriu o parte din an. Suplimentarea hranei este limitată.

Faza de maturare reprezintă, la rândul său, o etapă importantă în obținerea brânzei „Saint-Nectaire”. Maturatorii posedă o expertiză esențială în ceea ce privește tratamentul aplicat brânzeturilor. Acestea sunt spălate de mai multe ori, apoi frecate și întoarse regulat pentru dezvoltarea crustei.

Brânza „Saint-Nectaire” este o brânză din lapte de vacă, cu pastă crudă presată. Aceasta se prezintă sub forma unui cilindru ușor alungit la un capăt cu un diametru maxim de 24 cm și o înălțime maximă de 5,5 cm, ceea ce reprezintă un format modest în comparație cu alte brânzeturi provenite din regiuni de munte. Produsul are o crustă cu pete de mucegai albe, brune sau gri, care pot lăsa să se întrevadă un fond de culoare crem până la portocaliu, eventual cu flori galbene și/sau roșii. Gustul este curat, delicat, ușor sărat, fără exces de aciditate, cu arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.

Aria geografică corespunde unui teritoriu unde au avut loc dintotdeauna diferitele etape ale producției brânzei „Saint-Nectaire”. Trebuie întruniți anumiți factori, atât naturali, cum ar fi altitudinea pășunilor și flora, cât și umani, pentru a produce laptele și pentru a obține brânza „Saint-Nectaire”.

Zona cu sol vulcanic este favorabilă prezenței pajiștilor permanente unde flora este abundentă și parfumată. Frecvența ploilor aduse de vânturile din vest care domină această zonă situată la înălțime permite o irigare aproape continuă a pajiștilor, ceea ce le face și mai bogate. Datorită acestei diversități botanice, în flori sunt prezenți numeroși compuși aromatici (de exemplu, terpene) care sunt asimilați de vaci atunci când consumă furaje provenite din aceste pajiști.

Acești factori, împreună cu expertiza de fabricare și cu tratamentele aplicate brânzei „Saint-Nectaire” în cursul maturării, îi conferă acesteia arome de lapte variate (lapte proaspăt, smântână, unt) și arome ale mediului de maturare (pivniță, paie de maturare, pământ sau tufăriș), totul fiind adesea nuanțat de un ton subtil de alună.

Tratamentele aplicate brânzei „Saint-Nectaire” de către maturatori determină în plus dezvoltarea crustei cu flori de mucegai a cărei culoare variază de la alb-gri la maro-portocaliu.

Formatul brânzei „Saint-Nectaire” este legat de istoria acesteia. Acesta era potrivit atât pentru fermele care aveau șepteluri de dimensiuni mici (câteva vaci), cât și pentru exploatațiile mai mari care doreau să își valorifice producția de lapte din timpul iernii, relativ limitată, și a căror producție din timpul verii, mai abundentă, era destinată fabricării de „Fourme de Chantal”.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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