C/2026/1835

20.3.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1835)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Saint-Nectaire“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0132-AM01 – 23. december 2025

1. **Ime proizvoda**

„Saint-Nectaire“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Saint-Nectaire“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, natančneje, sprememba:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Pristojna služba v državi članici

Opis

Ime in kontaktni podatki pristojne službe v državi članici so bili posodobljeni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Skupina vložnikov

Opis

Kontaktni podatki skupine vložnikov so bili posodobljeni.

Sestava skupine vložnikov je bila nadomeščena z naslednjim besedilom:

„Sestava: vsaka fizična ali pravna oseba, ki dejansko sodeluje pri proizvodnji, predelavi ali pripravi iz specifikacije proizvoda z ZOP ‚Saint-Nectaire‘.“

Podatki o pravnem statusu skupine vložnikov so bili črtani.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila prej opredeljena z njegovo skupino, je bil črtan.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev geografskega območja

Opis

Določeno je bilo, da je seznam občin, vključenih v ozemlje območja, opredeljenega v točki 4.7 enotnega dokumenta, pripravljen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2025. Seznam je bil ustrezno posodobljen, vendar se meje območja, opredeljenega v točki 4.7 enotnega dokumenta, niso spremenile.

Dodan je bil stavek „Kartografski dokumenti, ki predstavljajo geografsko območje, so na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Dodana je bila zahteva, da morajo proizvajalci skupini predložiti izjavo, kadar se mlečni čredi dodajo živali, skotene in/ali vzrejene zunaj območja, opredeljenega v točki 4.7 enotnega dokumenta, če so te živali primerne. Skupina lahko na podlagi te izjave spremlja navedene živali.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode pridobivanja

Opis

Dodana je bila možnost, da proizvajalci v treh letih od datuma, ko prvič začnejo kmetovati ali prevzamejo kmetijo, dodajo živali, skotene in/ali vzrejene zunaj območja, opredeljenega v točki 4.7 enotnega dokumenta, ne glede na pasmo.

Generacijska pomladitev in prevzem kmetij sta velik izziv za prihodnost sektorja proizvodnje sira „Saint-Nectaire“. Namen te nove določbe je novim proizvajalcem olajšati oblikovanje mlečne črede ali prevzem kmetije, na kateri obstoječa čreda ni dovolj velika, da bi kmetija lahko preživela. Ti proizvajalci morajo imeti v vsakem trenutku dovolj glav živine, da lahko zagotovijo nadaljevanje dejavnosti. Število živali, ki so skotene in vzrejene na območju, opredeljenem v točki 4.7 enotnega dokumenta, ter so na voljo za nakup, ne zadostuje za izpolnitev teh potreb.

Določbe o poreklu mlečne črede so bile črtane iz enotnega dokumenta, ker niso neposredno povezane z uporabljenimi surovinami.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornih organih

Opis

Kontaktni podatki nadzornih organov so bili posodobljeni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobne navedbe označevanja

Opis

Stavek „Simbol ZOP Evropske unije na etiketah je obvezen“ je bil črtan. Za obveščanje potrošnikov je bil nadomeščen z izjavo, da morajo biti na etiketah sirov v istem vidnem polju navedeni ime ZOP in simbol ZOP Evropske unije ter obvezni podatki, ki se zahtevajo s pravili o označevanju in predstavitvi živil.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Preglednica glavnih postavk, ki jih je treba preverjati, je bila posodobljena, da bi se upoštevale spremembe oddelka „Opis metode proizvodnje“ in po potrebi prilagodile metode ocenjevanja v skladu z načrtom nadzora.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Saint-Nectaire“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0132-AM01 – 23. december 2025

1. **Ime**

„Saint-Nectaire“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Saint-Nectaire“ se proizvaja izključno iz usirjenega kravjega mleka ter ima srednje čvrsto, stisnjeno, toplotno neobdelano, fermentirano in slano testo. Po končanem sušenju vsebuje najmanj 45 g maščobe na 100 g sira. Vsebnost suhe snovi ne sme biti manjša od 50 g na 100 g zorjenega sira.

Sir je v obliki rahlo klinastega valja s premerom od 20 do 24 cm, višino od 3,5 do 5,5 cm in težo med 1 450 in 1 950 kg. Njegovo zorenje traja najmanj 28 dni po vnosu v klet.

Sir „Saint-Nectaire“ se lahko proizvaja tudi v manjši velikosti s premerom od 12 do 14 cm in višino od 3,5 do 4,5 cm, tehta pa med 0,500 kg in 0,700 kg. V tem primeru se njegovo zorenje skrajša na najmanj 21 dni po vnosu v klet.

Kremasto in prožno testo, ki se ob pritisku s prstom upogne, je slonokoščene barve in ima lahko nekaj enakomerno razporejenih drobnih luknjic.

Skorja sira je podobna na obeh straneh in prekrita s površinsko plesnijo. Glede na stopnjo zorenja je plesen bela, rjava ali siva na podlagi smetanaste do oranžne barve, lahko pa je prisotna tudi rumena in/ali rdeča površinska plesen v obliki cvetov. Siri z enotno belo barvo ali enotno oranžno ali enotno črno barvo so izločeni.

Okus je pristen, blag, slankast, ne pretirano kisel, pridružujejo pa se mu različni mlečni okusi (svež, mlečen, smetanast, po maslu) in arome, privzete iz okolja zorenja (klet, slama, na kateri zori sir, zemlja ali podrast), vse to pa je pogosto poudarjeno s prefinjeno noto po lešnikih.

Sir z zaščiteno označbo porekla „Saint-Nectaire“ se lahko ponudi tudi v pakiranih kosih, na katerih je treba obvezno pustiti del skorje, značilne za proizvode s to označbo.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Celotni letni obrok (osnovni obrok in dopolnilne krmne mešanice) krav molznic, izražen v suhi snovi, vsebuje najmanj 70 % trave z območja, opredeljenega v točki 4.7.

Ni nujno, da vsa krma izvira z območja, opredeljenega v točki 4.7, saj je zaradi nadmorske višine in podnebja tehnično ni mogoče proizvesti v zadostni količini.

Ker večina osnovnega obroka izvira z geografskega območja, ta uporaba krme z drugega območja zelo malo vpliva na značilnosti proizvoda, ki so pretežno posledica geografskega okolja.

Osnovni obrok krav molznic je sestavljen izključno iz trave.

Krave molznice se morajo pasti najmanj 160 dni na leto. Med pašo je prepovedano vsakršno krmljenje s svežo krmo.

Trava, ki se razdeljuje kot suha krma z vsebnostjo suhe snovi nad 80 %, zunaj pašnega obdobja dnevno obsega najmanj 60 % osnovnega obroka krav molznic, izraženega v suhi snovi.

Surovine in dodatki, ki se uporabljajo v dopolnilnih krmnih mešanicah za mlečne črede, so navedeni na pozitivnem seznamu. Njihova uporaba je omejena na 1 800 kg, izraženih v masi surovin, na kravo molznico na leto, razen sirotke, koruznih storžev in koruze v zrnju, ki so izraženi v suhi snovi.

Osnovni letni obrok telic je sestavljen iz trave, pri čemer je najmanj 40 % izvira z območja, opredeljenega v točki 4.7, in po potrebi iz slame.

V prehrani živali so dovoljene samo rastlinske vrste, stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov. Sajenje gensko spremenjenih kultur je prepovedano na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerem se proizvaja mleko za predelavo v sir z označbo porekla „Saint-Nectaire“. Ta prepoved velja za vse rastlinske vrste, ki bi se lahko uporabile v krmi za živali na kmetijskem gospodarstvu, in kulture take vrste, ki bi jih lahko okužile.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pridelava mleka, proizvodnja sira in zorenje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi o označevanju in predstavitvi živil, morata biti na etiketi sirov z označbo porekla „Saint-Nectaire“ v istem vidnem polju:

— ime označbe porekla, ki mora biti izpisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi,

— simbol ZOP Evropske unije.

Ne glede na predpisane zahteve glede označevanja, ki veljajo za vse sire, je prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb k tej označbi porekla na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih, razen:

— posebnih trgovskih imen ali blagovnih znamk,

— navedb „Krmo živali, ki jih redimo, sestavljata izključno paša in seno.“, „proizveden iz mleka, ki v celoti izvira iz pasme salers“, „proizveden iz mleka, ki v celoti izvira iz pasme ferrandaise“, „zorjen v naravni kleti“, „posebno zorenje, ki traja dlje od najmanj 28 dni“, „zorjen na slami“, „zorjen na kmetiji“, „zorjen na lesu jelke“ in „zorjen na lesu smreke“. Njihove velikosti nikakor ne presegajo dveh tretjin velikosti označbe „Saint-Nectaire“,

— navedbe „proizveden v mlekarni“ ali katere koli druge navedbe, iz katere je razvidno mlekarsko poreklo sira.

Na etiketi sira je navedeno, ali je bil sir proizveden na kmetiji ali v mlekarni.

Velikost črk pri navedbah o tem, ali je bil sir proizveden v mlekarni ali na kmetiji, je enaka najmanj dvema tretjinama velikosti črk na označbi sira „Saint-Nectaire“.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje označbe porekla „Saint-Nectaire“ obsega ozemlje občin departmajev Cantal in Puy-de-Dôme.

Pridelava mleka in proizvodnja sira morata potekati na območju, na katerem se spoštujejo naravni in človeški dejavniki, navedeni v točki 5.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Geografsko območje sira „Saint-Nectaire“ leži v osrednjem delu Francije, v Centralnem masivu.

Na višini nad 700 m so posebni pogoji za pridelavo mleka in proizvodnjo sirov.

Prevladujoči zahodni vetrovi prinašajo veliko vlage na zahodna pobočja vulkanske gore, na vzhodnih pa je vlage manj. Zaradi zelo plodne vulkanske prsti trava raste povsod, pridružuje pa se ji zelo veliko raznovrstnega rastlinja: poljska materina dušica, košutnik, planinski štrbec, rman, alpska detelja itd. Proizvodnja krme pretežno temelji na izkoriščanju trajnih pašnikov, bogatih s cvetočimi rastlinami, ki poraščajo najmanj 90 % travnate površine na kmetijskih gospodarstvih.

Sir „Saint-Nectaire“ se na območju vulkanskega masiva Monts Dore proizvaja že več stoletij. Njegovo ime se je v kulinariki pojavilo v 17. stoletju. Njegova proizvodnja, omenjena v številnih delih (zlasti v letih 1786 in 1787), se je razvila v 19. in nadalje v 20. stoletju na majhnih gorskih kmetijah z majhnimi čredami, kjer je postala domena kmetic in kjer so se razvili znanje in spretnosti pri proizvodnji. Tradicionalno so proizvajalci svoje sire le zelo redko zorili in so jih običajno nezorjene prinašali na številne tržnice na navedenem območju. Posebej usposobljeni zorilci iz departmajev Puy-de-Dôme in Cantal, ki so imeli potrebne objekte ter spretnosti in veščine, so od njih kupovali sire in jih nato zorili blizu središč potrošnje. Ta tradicija se je ohranila vse do danes, pri čemer se zdaj zbiranje nezorjenih sirov organizira neposredno na mestih proizvodnje.

Sir „Saint-Nectaire“ je bil kot označba porekla priznan v letu 1955 s sodbo sodišča v Issoiru.

Krma krav molznic, ki dajejo mleko za proizvodnjo sira „Saint-Nectaire“, temelji na virih, navedenih v točki „Naravni dejavniki“. Osnovni obrok je namreč sestavljen izključno iz trave, poleg tega pa je v delu leta obvezna paša. Uporaba dopolnilnih krmnih mešanic je omejena.

Faza zorenja je prav tako pomembna za proizvodnjo sira „Saint-Nectaire“. Zorilci imajo namreč znanje in spretnosti, bistvene za nego sirov. Ti se večkrat sperejo, nato pa se drgnejo in redno obračajo, da se razvije skorja.

Sir „Saint-Nectaire“ je sir iz kravjega mleka s stiskanim, toplotno neobdelanim testom. Je v obliki rahlo klinastega valja s premerom največ 24 cm in višino največ 5,5 cm, kar je malo v primerjavi z drugimi siri z gorskih območij. Skorja ima tanko belo, rjavo ali sivo plesen na podlagi smetanaste do oranžne barve, lahko pa je prisotna tudi rumena in/ali rdeča površinska plesen. Okus je pristen, blag, slankast, ne pretirano kisel, pridružujejo pa se mu različni mlečni okusi (po svežem mleku, smetani, maslu) in arome, privzete iz okolja zorenja (klet, slama, na kateri zori sir, zemlja ali podrast), vse to pa je pogosto poudarjeno s prefinjeno noto po lešnikih.

Navedeno geografsko območje ustreza ozemlju, na katerem so vedno potekale različne faze proizvodnje sira „Saint-Nectaire“. Za proizvodnjo mleka in izdelavo sira „Saint-Nectaire“ se morajo združiti nekateri naravni dejavniki, kot sta nadmorska višina in flora pašnikov, in človeški dejavniki.

Območje z vulkansko prstjo je ugodno za rast trajnih pašnikov z obilnim in dišečim rastlinjem. Zaradi pogostega dežja, ki ga prinašajo zahodni vetrovi, prevladujoči na tem visokem območju, so pašniki skoraj nepretrgoma preskrbljeni z vodo in zato še bogatejši. Cvetlice zaradi te botanične raznolikosti vsebujejo številne aromatične spojine (na primer terpene), ki jih krave použijejo s krmo s teh pašnikov.

Ti dejavniki, znanje in spretnosti pri proizvodnji ter nega sira „Saint-Nectaire“ med zorenjem dajejo siru različne mlečne okuse (svež, mlečen, smetanast, okus po maslu) in arome, povezane z okoljem zorenja (klet, slama, na kateri zori sir, zemlja ali podrast), vse to pa je pogosto poudarjeno s prefinjeno noto po lešnikih.

Način, na katerega zorilci negujejo sir „Saint-Nectaire“, poleg tega odločilno vpliva na razvoj skorje s površinsko plesnijo, ki je od belkasto sive do oranžno rjave barve.

Velikost sira „Saint-Nectaire“ je povezana z njegovo zgodovino. Ustrezala je namreč kmetijam z majhnimi čredami (nekaj krav), pa tudi večjim kmetijskim gospodarstvom, ki so si prizadevala povečati izkoristek razmeroma omejene zimske mlečne proizvodnje, bogatejša poletna proizvodnja pa je bila usmerjena v sir „Fourme de Cantal“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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